

## OST & CHARK

Det finaste urvalet från vår ost & charkdisk

*- salumi & formaggi*

### PROSCIUTTO DI PARMA | 75

Lufttorkad skinka från Parma lagrad 20 månader  
*Cured ham from Parma, aged 20 months*

### SALAME PICCANTE | 55

Chilikryddad salami från Emilia Romagna  
*Spicy salami from Emilia-Romagna*

### COPPA | 65

Lufttorkad karré från Piemonte  
*Cured pork neck from Piemonte*

### TAGLIERE DI SALUMI *halv/hel* | 165/235

De bästa av våra utvalda charkuterier  
*The best choice of our charcuteries*

### GORGONZOLA | 80

Blåmögelost gjord på komjolk från Piemonte  
*Blue cheese from Piemonte (cow)*

### PECORINO DI GROTTA | 95

Grottagrad fåröst från Toskana, ladrad 90 till 120 dagar  
*Sheep cheese from Tuscany stored in cave 90 to 120 days*

### TALEGGIO | 85

Klassisk italiensk kittost gjord på komjolk från Lombardiet  
*Classic italian soft cheese from Lombardia (cow)*

### TAGLIERE DI FORMAGGI *halv/hel* | 155/225

De bästa av våra utvalda ostar  
*The best selection of our cheese*

### GRAN TAGLIERE | 265

De bästa av våra ostar och charkuterier  
*Selection of our best cheese and charcuteries*

## MOZZARELLA

### FIOR DI LATTE | 45

Fior di Latte - klassisk mozzarella gjord på komjolk  
*Classic mozzarella shaped as a ball (cow)*

### STRACCIATELLA | 65

En blandning av grädde och strimlor av mozzarella från komjolk  
*A mix of shreds of mozzarella and cream (cow)*

### MOZZARELLA DI BUFALA | 55

Klassisk mozzarella formad som en boll gjord på buffelmjök  
*Classic mozzarella shaped as a ball (buffala)*

### BURRATA | 75

En mozzarella fylld med gräddig stracciatella  
*A mozzarella filled with creamy stracciatella (cow)*



## FÖRRÄTTER

*- antipasti*

### CAPRESE | 125

Buffelmozzarella, tomat, basilika  
*Buffala, tomatoes, basil*

### CAPRESE E PROSCIUTTO DI PARMA | 175

Buffelmozzarella, tomat, basilika, parmaskinka  
*Buffala, tomatoes, basil, parma ham*

### BURRATA POMODORO E PESTO | 135

Burrata med tomat och pesto  
*Burrata with tomatoes and pesto*

### TOMINO AL CARTOCCIO | 105

Tomino-ost bakad i papper med fikon, honung och valnötter  
*Tomino cheese with figs, honey and walnuts*

### INSALATA DI POLIPO | 135

Blädfisksallad med hyvlade grönsaker, oliver och potatis  
*Salad of octopus with potatoes, olives and crudité*

### VITELLO TONNATO | 175

Vitello tonnato

### CARPACCIO DI MANZO CON PINOLI | 195

Carpaccio med rucola, pinjenötter och hyvlad parmesan  
*Carpaccio of beef with arugola, pine nuts and Parmigiano Reggiano*

### VELLUTATA DI CECI E GAMBERI | 125

Soppa på kikärter och snabbstekta rödräkor  
*Soup of chick peas and fried prawns*

### INSALATINA DI CROSTACEI | 185

Krämig sallad med räkor, hummer, krabba, serveras med grillat bröd och citron  
*Creamy seafood salad served with grilled bread and lemon*

### LANGOSTA | ½ 220, 1/1 395

Hummer med vitlöksmajonnäs, cocktailsås, citron och grissini  
*Boiled lobster served with garlic mayonnaise, cocktail sauce, lemon and grissini*

### GAMBERETTI | 120

En näve räkor rökta eller färska, serveras med vitlöksmajonnäs, cocktailsås, citron och grissini  
*Shrimps, smoked or fresh served with garlic mayonnaise, cocktail sauce, lemon and grissini*

### SALMONE MARINATO | 135

Gravad lax med en vintersallad på apelsin, fänkål och pistagenötter  
*Cured salmon with salad of oranges, fennel and pistachio*

## PALA ALLA ROMANA

Italiensk snabbmatsfavorit - krispig bröd med topping

### TRICOLORE | 95

Prosciutto crudo, tomat, mozzarella  
*Prosciutto crudo, tomato, mozzarella*

### STRACCIATELLA E SALMONE | 95

Stracciatella och lax  
*Stracciatella and salmon*

### STRACCIATELLA E ZUCCHINE | 80

Stracciatella och zucchini  
*Stracciatella and zucchini*

## SALLADER

*- insalate*

### ORTO | 155

Mozzarella Fior di Latte, fänkål, körsbärstomater, morötter, marinerade kronärtskockor och solroskärnor  
*Fior di Latte, fennel, cherry tomatoes, carrot, marinated artichokes, sunflower seeds*

### MARE | 185

Burrata, saltorkad tomat, grillade grönsaker, tonfisk, lök, pesto  
*Burrata, sundried -tomatoes, grilled vegetables, tuna, onion, pesto*

### TERRA | 175

Sallad med kycklingbröst, morötter, saltorkade tomat, taggiascheoliver, senapsdressing  
*Salad with chicken breast, carrots, sundried -tomatoes, taggiasche olives and mustard dressing*

### ZUCCA | 195

Buffelmozzarella med rostad pumpa, pumpafrön, linser och balsamvinaigrette  
*Buffalo mozzarella with roasted pumpkin, pumpkinseeds, lentils and balsamic vinaigrette*

# LA PIAZZA

## MAT & VIN

## PASTA

### FUSILLI ALLA NORCINA | 185

Hemgjord fusilli med salsiccia i krämig tryffelsås  
*Homemade fusilli with salsiccia and truffle sauce*

### TAGLIOLINI ALLE VONGOLE E POMODORINI | 225

Tagliolini med vongolemusslor och körsbärstomater  
*Tagliolini vongole with cherry tomatoes*

### TROFIE CARCIOFI E GUANCIALE | 215

Trofie med färska kronärtskockor och guanciale  
*Trofie with artichokes and guanciale*

### PLIN AL SUGO D'ARROSTO | 155

Köttfylld plin i rostad buljong  
*Plin filled with meat in broth*

### PAPPARDELLE AL CINGHIALE | 175

Pappardelle med vildsvinsragù  
*Pappardelle with wild boar ragu*

### LASAGNA BIANCA | 185

Vit lasagne med svamp, provolone och grönsaker  
*White lasagne with mushroom, provolone cheese and vegetables*

### IMPERIALE | 995

1 hummer, kungskrabba 6 ostron, räkor, rökta räkor, vinkokta musslor, skaldjursallad  
*1 lobster, king crab, 6 oysters, shrimps, smoked shrimps, wine steamed clams, shellfish salad*

## VARMRÄTTER

*- piatti*

### FRITTO MISTO DI CALAMARI, GAMBERI E VERDURE | 245

Friterade calamari, rödräkor och grönsaker  
*Deep fried calamari, shrimps and seasonal vegetables*

### PARMIGIANA DI MELANZANE | 185

Aubergine med parmesan (lagrad i 24 månader), tomat, Fior di Latte mozzarella och färsk basilika  
*Eggplant with parmigiana (aged 24 months), tomatoes, Fior di Latte mozzarella and fresh basil*

### ARROSTO CON PATATE E BROCCOLI | 225

Bräserverad högre med potatis och broccoli  
*Slow cooked chuck roll with potatoes and broccoli*

### TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO E PURÉ DI FINOCCHIO | 245

Halstrad tonfisk med pistage och fänkål  
*Pistaccio crusted tuna with fennel*

### TAGLIATA DI VITELLO E PORCINI TRIFOLATI | 235

Grillad kalv med karl-johansvamp  
*Grilled veal with cep mushrooms*

### CALAMARI RIPIENI E SPINACI AL BURRO | 235

Calamari fylld med skaldjur, örter och bröd serveras med smörstekt spenat  
*Seafood stuffed calamari with butter fried spinach*

### FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO E CREMA DI CAVOLFIORE | 255

Ugnsbakad torskfilé med tomat, oliver och blomkålspuré  
*Ovenbaked cod with tomatoes, olives and cauliflower puré*

### SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE E FUNGHI | 185

Kyckling med citron och svamp  
*Chicken with lemon and mushrooms*

## TILLBEHÖR

*- contorni*

| 45 STYCK

### PURÉ DI PATATE CON PARMIGIANO

Potatispuré med parmesan  
*Potatoe purée with parmesan cheese*

### VERDURE GRIGLIATE

Grillade grönsaker  
*Grilled vegetables*

### INSALATA MISTA

Blandad sallad  
*Mixed salad*

### PATATE ARROSTO

Rostad potatis  
*Roasted potatoes*

### INSALATA DI POMODORI

Tomatsallad  
*Tomato salad*

### INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO

Rucola och parmesansallad  
*Rucola and parmesan salad*

### CARCIOFI MARINATI

Marinerade kronärtskockor  
*Marinated artichokes*

## DESSERTER

*- dolci*

### MOUSSE AL CIOCCOLATO, CRUMBLE DI

MANDORLE E SALSA DI VANIGLIA | 105  
Chokladmousse med mandelsmulor och vaniljsås  
*Chocolate mousse with almond crumble and vanilla sauce*

### SALAME AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO | 35

Chokladtryffel med pistage  
*Chocolate truffle with pistachio*

### TIRAMISÙ | 95

### LA TORTA DEL GIORNO | 75

Dagens bakverk  
*Cake of the day*



### PANNACOTTA | 85

Pannacotta smaksatt efter säsong  
*Seasonal flavored Pannacotta*

Har du allergier eller är intolerant mot något födoämne, tala med din servitör.  
*For any information concerning allergens or food intolerance, please ask our staff*

## FRÅN SKALDJURSDISKEN

*- frutti di mare*

### OSTRICHE

Våra ostron/Our oysters  
Serveras med schalottenvinäger, cocktailsås och citron



**FINE DI NORMANDIE** 22/st Ett enklare ostron med tydlig sölt.

**UTAH BEACH** 40/st Ostron från västra Normandie, ligger i sötvattensdam i 1 månad, vilket dämpar söltan.

**TSARSKAYA** 48/st Ostron från Bretagne. Tsar Nikolai älskade detta ostron, därav namnet. Elegant och lite nötig smak.

### CROSTACEI

Skaldjursplateau/Selection of shellfish from La Pescheria  
Serveras med vitlöksmajonnäs, shalottenvinäger, cocktailsås och citron

### GRANDE | 650

½ hummer, 3 ostron, räkor, rökta räkor, vinkokta musslor  
*½ lobster, 3 oysters, shrimps, smoked shrimps, wine steamed clams*



# LA PIAZZA

## MAT & VIN

### VINI

#### BOLLICINE

FERRARI MAXIMUM BRUT <i>Chardonnay</i>	105   610
MONTE ROSSA <i>Prima Cuvée</i>	110   620
LE CONTESSE <i>Prosecco Brut</i>	85   510
FONTANAFREDDA CONTESSA ROSA <i>Rosé 2012</i>	115   650

#### CHAMPAGNE

PHILIPPONAT <i>Royal Brut Réserve</i>	135   675
PERRIER JOUËT <i>Blason Rosé</i>	1 000
POL ROGER <i>Blanc de Blancs</i>	1 000

#### BIANCHI

FONTANAFREDDA <i>Pradalupo Arneis</i>	120   480
VILLA ANTINORI <i>Pinot Grigio</i>	105   410
LE VIGNE DI ZAMÒ <i>Pinot Grigio Ramato</i>	130   505
LE VIGNE DI ZAMÒ <i>No Name Friulano-Tocai</i>	125   500
SAN MICHELE APPIANO <i>Gewurztraminer</i>	510
TORRE DEL FALASCO <i>Garganega</i>	90   360
PRATELLO LUGANA <i>Catulliano</i>	105   420
UMANI RONCHI <i>Verdicchio Casal di Serra</i>	95   380
FRESCOBALDI <i>Pomino Bianco</i>	120   480

MARCHESI MAZZEI BELGUARDO <i>Vermentino</i>	100   400
FEUDI SAN GREGORIO <i>Greco di tufo</i>	110   440
TENUTA DI FESSINA <i>Erse Etna Bianco</i>	530

#### ROSÉ

FONTANAFREDDA <i>Langhe Solerose</i>	105   420
FRESCOBALDO ALË <i>Rosato</i>	120   480
TORMARESCA <i>Rosato Calafuria</i>	550

#### ROSSI

BORGOGNO <i>Dolcetto d'Alba</i>	630
FONTANAFREDDA <i>Barbera d'Alba Raimonda</i>	105   420
BORGOGNO <i>Nebbiolo No Name</i>	220   880
FONTANAFREDDA <i>Langhe Nebbiolo Ebbio</i>	110   440
TORRE DEL FALASCO <i>Valpolicella Ripasso Superiore</i>	100   400
ALLEGRINI <i>Amarone Classico</i>	1 000
VILLA ANTINORI PIAN DELLE VIGNE <i>Sangiovese</i>	110   480
TENUTE LUNELLI <i>Ziggurat Montefalco Rosso</i>	125   500
MASTROJANNI <i>Brunello 2012</i>	840
CAIAROSSA <i>Pergolaia</i>	135   540
FRESCOBALDI <i>Nipozzano Chianti Riserva Rùfina</i>	130   520
ANTICA ENOTRIA <i>Negramaro</i>	480
CANTINE SAN MARZANO <i>I Tratturi Primitivo</i>	90   360
VILLA ANTINORI <i>Merlot, Syrah, Sangiovese</i>	105   460

#### BAROLO

ARMANDO PARUSSO <i>Barolo 2013</i>	885
BRANDINI <i>Barolo Cru Biologico 2011</i>	830
MIRAFIORE <i>Barolo Paiagallo 2010</i>	1 000
MIRAFIORE <i>Barolo Riserva 2007</i>	1 150

### BIRRE

#### FATÖL

A SHIP FULL OF IPA <i>Brutal Brewing</i>	69
SLEEPY BULLDOG PALE ALE <i>Gotlands Bryggerier</i>	71
BIRRA MORETTI <i>Premium lager</i>	56

#### FLASKÖL

BIRRA MORETTI ALLA TOSCANA <i>50 cl</i>	70
TAIL OF A WHALE <i>Brutal Brewing, 33cl</i>	65
BRUTAL BULLDOG DOUBLE IPA <i>Brutal brewing, 33cl</i>	75
FOUR STROKE IPA <i>Höganäs bryggeri, glutenfri 33cl</i>	74
MELLERUDS UTMÄRKTA PILSNER <i>Spendrups, ekologisk 33cl</i>	56
PERONI NV <i>35cl</i>	59

Våra små vänner, under 12 år, betalar halva priset för maten  
*Our young friends, under 12 years, pay half the price*

Har du allergier eller är intolerant mot något födoämne, tala med din servitör.  
*For any information concerning allergens or food intolerance, please ask our staff*

### COCKTAILS

APEROL SPRITZ <i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	128
BELLINI <i>Persikopuré, Prosecco</i>	148
MARTINEZ <i>Gin, Vermouth, Maraschino, Angostura</i>	142
NEGRONI <i>Gin, Bitter, Vermouth</i>	142
AVIATION <i>Gin, Marashino, Citron, Körsbär</i>	138
ITALIAN SOUR <i>Galliano, Strega, Bitter, Citron, Angostura</i>	140
LA PIAZZA GIN TONIC <i>Gin, Tonic</i>	128
AMARETTO SOUR <i>Amaretto, Citron</i>	140
ESPRESSO MARTINI <i>Vodka, Kaffelikör, Espresso</i>	138
SGROPPINO <i>Vodka, Sorbet, Prosecco, Mynta</i>	138

### BIBITE

#### ALKOHOLFRITT

NV TOSELLI <i>Spumante, glas/flaska</i>	65 / 325
JUICE <i>äpple, tranbär, färsk apelsin</i>	32
LIMONATA <i>27,5 cl</i>	42
LURISIA LA NOSTRA CHINOTTO <i>27,5 cl</i>	32
LURISIA LA NOSTRA GAZZOSA <i>(citrus) 27,5 cl</i>	32
LURISIA STILLE/BOLLE <i>(Stilla/Lätt kolsyrat) 33 cl/75 cl</i>	35/55
MORETTI ZERO <i>33 cl</i>	48
MOLECOLA <i>33 cl</i>	32
MOLECOLA LIGHT <i>33 cl</i>	32
STILSPARKLING <i>35 cl/75 cl</i>	25/45