

## 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

Grottlagrad fårost 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*

### ARAGOSTA | 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*

## 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 sälta.

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

**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

### 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



## 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*

## 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 högrev 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*

## 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*

### LA TORTA DEL GIORNO | 75

Dagens bakverk  
*Cake of the day*



### TIRAMISÙ | 95

### 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*

# LA PIAZZA

## MAT & VIN

### VINI

#### BOLLICINE

FONTANAFREDDA CONTESSA ROSA <i>Chardonnay, Pinot Nero (Alta Langa)</i>	115 625
MONTE ROSSA PRIMA CUVÉE BRUT <i>Chardonnay, Pinot Nero (Franciacorta)</i>	110 605
FERRARI MAXIMUM BRUT <i>Chardonnay (Trento)</i>	105 595
LE CONTESSE BRUT <i>Glera (Treviso)</i>	85   495

#### CHAMPAGNE

PHILIPPONAT <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier (Champagne)</i>	135   695
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Menuier (Champagne)</i>	1 050
POL ROGER BLANC DE BLANCS 2009 <i>Chardonnay (Champagne)</i>	1 100

#### BIANCHI

FONTANAFREDDA PRADALUPO <i>Arneis (Piemonte, Roero)</i>	120   480
FONTANAFREDDA LANGHE <i>Chardonnay (Piemonte)</i>	105   420
LE VIGNE DI ZAMÒ <i>Pinot Grigio (Veneto, Friuli)</i>	130   550
LE VIGNE DI ZAMÒ NO NAME <i>Friulano (Veneto, Friuli)</i>	125   500
TORRE DEL FALASCO GARGANEGA <i>Garganega (Veneto)</i>	95   380
SAN MICHAEL-EPPAN SANCT VALENTIN <i>Gewürtztraminer (Alto Adige)</i>	510
MARCHESI MAZZEI BELGUARDO VERMENTINO <i>Vermentino (Toscana)</i>	100   400
VILLA ANTINORI BIANCO <i>Pinot Grigio blend (Toscana)</i>	110   430
UMANI RONCHI CASAL DI SERRA <i>Verdicchio dei Castelli di Jesi (Marche)</i>	95   380
FEUDI DI SAN GREGORIO GRECO DI TUFO <i>Greco di Tufo (Campania)</i>	115   460
BAGLIO DI GRISI GRILLO <i>Grillo (Sicilia, Valle dello Jato)</i>	125   490

#### ROSÉ

FONTANAFREDDA LANGHE SOLEROSE <i>Barbera, Dolcetto, Nebbiolo (Piemonte)</i>	105   420
LA CAPPUCINA ROSÉ <i>La Corvina (Veneto)</i>	105   420
SAN MICHAEL-EPPAN PINOT NOIR ROSÉ <i>Pinot Nero (Trentino Alto Adige)</i>	125   470
FRESCOBALDI ALË <i>Syrah, Vermentino (Toscana)</i>	120   480

#### ROSSI

BRANDINI FILARI LUNGHI <i>Dolcetto d'Alba Bio (Piemonte)</i>	585
FONTANAFREDDA RAIMONDA <i>Barbera d'Alba (Piemonte)</i>	105   420
BORGOGNO NO NAME <i>Langhe Nebbiolo (Piemonte)</i>	220   880
FONTANAFREDDA LANGHE NEBBIOLO SILVER <i>Langhe Nebbiolo (Piemonte)</i>	135   540
TORRE DEL FALASCO VALPOLICELLA RIPASSO <i>Corvina, Corvinone, Rondinella (Veneto)</i>	105   420
ALLEGRI AMARONE CLASSICO <i>Amarone blend (Veneto)</i>	1 000
TENUTE LUNELLI ZIGGURAT MONTEFALCO <i>Sangiovese blend (Umbria)</i>	125   500
CAIAROSSA PERGOLAIA <i>Sangiovese blend (Toscana)</i>	140   560
FRESCOBALDI NIPOZZANO RISERVA 2014 <i>Sangiovese blend (Toscana Chianti Rùfina)</i>	135   540
ANTINORI PIAN DELLE VIGNE <i>Sangiovese (Toscana)</i>	110   480
MASTROJANNI BRUNELLO DI MONTALCINO <i>Sangiovese (Toscana)</i>	840
ANTICA ENOTRIA NEGROAMARO <i>Negroamaro (Puglia)</i>	120   480
CANTINE SAN MARZANO I TRATTURI <i>Primitivo (Puglia)</i>	95   380
DONNAFUGATA SHERAZADE <i>Nero d'Avola (Sicilia)</i>	470

#### BAROLO

FONTANAFREDDA <i>Barolo DOCG 2014</i>	175   775
LUIGI PIRA <i>Barolo Vigna Rionda 2013</i>	980
MIRAFIORE <i>Barolo Paiagallo 2010</i>	995
BORGOGNO <i>Barolo DOCG 2012</i>	1095
BRANDINI <i>Barolo Resa 56 Bio 2011</i>	1250

### BIRRE

#### FATÖL

BIRRA MORETTI, <i>lager (4,6%)</i>	62
SLEEPY BULLDOG, <i>pale ale (4,8%)</i>	76
SHIP FULL OF IPA, <i>IPA (5,8%)</i>	74

#### FLASKÖL

PERONI NASTRO AZZURO, <i>33cl (5,1%)</i>	70
PERONI GRAN RISERVA, <i>Doppio malto/bock, 50cl (6,6%)</i>	65
GRADO PLATO WEIZENTEA, <i>weissbier 33cl (4,5%)</i>	75
HÖGANÄS FOUR STROKE IPA <i>(glutenfri) 33cl (6,2%)</i>	74
MELLERUDS, <i>pilsner, ekologisk, 33cl (4,5%)</i>	56
BRUTAL BREWING TAIL OF A WHALE, <i>white ale 33cl (4,8%)</i>	59
BRUTAL BULLDOG DOUBLE IPA, <i>IPA 33cl (8,4%)</i>	

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

#### ALKOHOLFRIIT

TOSELLI SPUMANTE	65   245
JUICE: <i>äpple, tranbär, apelsin</i>	32
NIASCA PORTOFINO <i>Limonata/Mandarinata 27,5cl</i>	42
LURISIA ARANCIATA, <i>apelsin 27,5cl</i>	32
LURISIA CHINOTTO <i>27,5cl</i>	32
LURISIA GAZZOSA, <i>citrus 27,5cl</i>	32
LURISIA ACQUA STILLE/BOLLE, <i>Stilla/lätt kolsyrat vatten 75cl</i>	55
BIRRA MORETTI ZERO, <i>lager 33 cl</i>	48
EASY RIDER, <i>IPA</i>	55
MOLECOLA, <i>33cl</i>	32
MOLECOLA LIGHT, <i>33cl</i>	32