

# BRUSCHETTE

BRUSCHETTA

## BRUSCHETTA POMODORINI E STRACCIATELLA | 125

Ugnsrostad bröd med tomaters och stracciatella  
*Roasted bread with tomatoes and stracciatella*

## BRUSCHETTA CAPONATA E CACIO RICOTTA | 130

Ugnsrostad bröd med siciliansk grönsaksröra och Cacio ricotta  
*Roasted bread with Sicilian stir of sauteed vegetables and Cacio ricotta*

## BRUSCHETTA FUNGHI, RICOTTA E TARTUFO | 140

Ugnsrostad bröd med svamp, buffelricotta "Il Parco" och säsongens tryffel  
*Roasted bread with mushroom, buffalo ricotta "Il Parco" and seasonal truffle*

## SMAKA ALLA! | 185

Try them all!



# TAGLIERI

OST & CHARK - CHARCUTERIES & CHEESE

## TAGLIERE DI SALUMI | 225

Med lufttorkad skinka "Eli", bocconcini "Quadro", mortadella "Negrini", coppa "Antica Ardenga"

*With cured ham "Eli", Bocconcini "Quadro", Mortadella "Negrini", Coppa "Antica Ardenga"*

## TAGLIERE DI FORMAGGI | 245

Med pecorino formano "Debbene", gorgonzola piccante "Invernizzi", Asiago nero "CaForm", mozzarella fiordilatte "Ignalat"

*With pecorino Formano "Debbene", gorgonzola piccante "Invernizzi", Asiago nero "CaForm", mozzarella fiordilatte "Ignalat"*

## GRAN TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI | 285

De bästa ostarna och charkuterierna från vår Salumeria

*Selection of the best salumi and cheese from our Salumeria*

# ANTIPASTI

SMÅRÄTTOR - STARTER

## BURRATA, ZUCCA ARROSTO E ACCIUGA | 185

Krämig burrata "Ignalat" med ugnsrostad pumpa och sardeller

*Creamy burrata "Ignalat" with roasted pumpkin and anchovies*

## UOVO IN CAMICIA CON SPINACINO, GRANA E TARTUFO | 235

Pocherat ägg med spenat, Grana och tryffel

*Poached egg with spinach, Grana and truffle*

## CARPACCIO DI MANZO CON VERDURE | 220

Biffcarpaccio med grönsaker

*Beef carpaccio with vegetables*

## INSALATA DI MARE | 225

Med bläckfisk, räkor, färska säsongsbetonade grönsaker och potatispuré

*With squid, octopus, prawns, fresh seasonal vegetables and smashed potatoes*

## PARMIGIANA | 195

Pizza med tomaters, aubergine, mozzarella och Parmigiano Reggiano

*Pizza with tomatoes, eggplant, mozzarella and Parmigiano Reggiano*

## BURRATA, SPIANATA PICCANTE E OLIVE | 205

Röd pizza med burrata, kryddig salami och oliver

*Red pizza with burrata, spicy salami and olives*

# COCKTAILS

## APEROL SPRITZ (Aperol, prosecco, soda) | 128

*Bellini (Persikolikör, persikopuré, prosecco) | 128*

*SBAGLIATO (Gin, Antica Formula vermouth, prosecco) | 142*

*NEGRONI (Gin, Campari, vermouth) | 142*

*EATALY GIN E TONIC (Gin, Lurisia Acqua Tonica di Chinotto, lime) | 128*

*ESPRESSO MARTINI (Vodka, kaffelikör, espresso) | 142*

*EATALY AMARETTO SOUR (Nardini Mandorla, amaretto, citron) | 142*

## MOCKTAILS

*VIRGIN BELLINI (Persikopuré, Toselli Spumante) | 87*

*VIRGIN SPRITZ (Niasca Portofino Festivo, Toselli Spumante, soda) | 87*

# LA PIAZZA

## MAT & VIN



# PASTA

FÄRSK PASTA - FRESH PASTA

## RAVIOLO RICOTTA E SPINACI POMODORINO E BASILICO | 205

Fylld ravioli med ricotta och spenat, serverat med tomaters och basilika

*Ricotta and spinach ravioli served with tomatoes and basil*

## PASSATELLI SALSICCIA E FUNGHI | 235

Passatelli med italiensk korv och svamp

*Passatelli with sausages and mushrooms*

## LASAGNE CON VERDURE E SCAMORZA AFFUMIGATA | 220

Lasagne med säsongens grönsaker och rökt scamorzaost

*Lasagne with seasonal vegetables and smoked scamorza cheese*

## TONNARELLO ALLE VONGOLE | 245

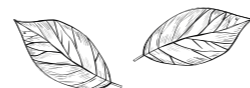
Tonnarello med musslor och tomaters

*Tonnarello with vongole and tomatoes*

## TAGLIATELLE AL TARTUFO | 285

Tagliatelle med tryffel, smör och parmesanost

*Tagliatelle with truffle, butter and Parmigiano*



# SECONDI

VARMRÄTTOR - MAIN COURSES

## HAMBURGER CON UOVO E PANCETTA AFFUMICATA E PATATE | 255

Hamburgare med ägg, rökt pancetta, potatis och en honung- och senapssås

*Burger with egg, smoked pancetta, potatoes and sauce with mustard and honey*

*+ Truffel 60 / Truffle 160*

## PANCETTA DI MAIALE CON CAPONATA | 260

Sidfläsk med siciliansk grönsaksröra

*Pork belly with Sicilian stir of sauteed vegetables*

## FRITTO MISTO DI CALAMARI, GAMBERI E VERDURE | 285

Friterad bläckfisk, räkor och säsongens grönsaker

*Deep fried calamari, shrimps and seasonal vegetables*

## SPIGOLA ALL'ACQUA PAZZA IN CARTOCCIO | 305

Ugnsstekt havsabborre i folie med olivolja, vitlök och tomaters

*Sea bass cooked in foil with oil, garlic and tomatoes*

## FILETTO DI MANZO LARDELLATO CON RADICCHIO | 325

Stekt oxfilet "La Granda" med rökt pancetta och rosensallat

*Beef filet "La Granda" with smoked pancetta and radicchio*

# PIZZA GASTRONOMICA

## PROSCIUTTO CRUDO, BUFALA E RUCOLA | 215

Vit pizza med lufttorkad skinka, buffelmozzarella och rucola

*White pizza with cured ham, buffalo mozzarella and rocket salad*

## SALMONE, STRACCIATELLA E POMODORINI SECCHI | 220

Vit pizza med rökt lax, stracciatella och soltorkade tomaters

*White pizza with smoked salmon, stracciatella and dry tomatoes*

## RICOTTA, FUNGHI E TARTUFO | 255

Vit pizza med buffelricotta, svamp och tryffel

*White pizza with buffalo ricotta, mushrooms and truffle*



## Visste du att Pizza Gastronomica...

har en krispig utsida men saftig, mjuk insida? När den gräddats klart toppas den med färska pålägg från vår egen marknad. Den serveras på en träbricka och passar perfekt att dela på!

*Did you know that Pizza Gastronomica has a crispy crust on the top and bottom but is damp inside? Fresh ingredients from our market are applied after the baking. It is served on a wooden tray and it's perfect for sharing!*

Har du allergier eller är intolerant mot något födoämne, tala med din servitör. Bröd innehåller gluten. Fråga personalen om allergi för dagens rätt.  
*For any information concerning allergens or food intolerance, please ask our staff. Bread contains gluten. For today's dish allergens, please ask our staff.*



# VERDURE

GRÖNSAKER - VEGETABLES

## INSALATA AUTUNNO | 135

Mixad sallad med säsongens grönsaker

*Mixed salad with seasonal vegetables*

## INSALATA MEDITERRANEA | 175

Mixad sallad med tonfisk "Vicente Marino", morötter, tomaters och fänkål

*Mixed salad with tuna "Vicente Marino", carrots, tomatoes and fennel*

## INSALATA REGINA | 185

Mixad sallad med kycklingbröst, morötter och pumpafrön

*Mixed salad with carrot, chicken breast and pumpkin seeds*

## PARMIGIANA DI MELANZANA | 215

Auberginegratäng med 24 månaders parmesanost, tomaters, fior di latte mozzarella "Ignalat" och basilika

*Eggplant with Parmigiano Reggiano aged 24 months, tomatoes, fior di latte mozzarella "Ignalat" and basil*

*Eggplant with Parmigiano Reggiano aged 24 months, tomatoes, fior di latte mozzarella "Ignalat" and basil*

## VELLUTATA DI ZUCCA CON RICOTTA | 195

Pumpasoppa med ricotta och pumpafrön

*Pumpkin soup with ricotta and pumpkin seeds*

# CONTORNI

TILLBEHÖR - SIDE DISHES

## PATATE ARROSTO CON ROSMARINO | 55

Ugnsrostad potatis med rosmarin

*Roasted potatoes with rosemary*

## INSALATA MISTA | 55

Blandsallad med färska grönsaker

*Mixed salad with fresh vegetables*

## ZUCCA ARROSTO | 55

Ugnsrostad pumpa

*Roasted pumpkin*

## INSALATA DI POMODORI | 55

Tomatsallad

*Tomato salad*

## CAPONATA DI VERDURE | 55

Siciliansk grönsaksröra med jordnötter och russin

*Sicilian stir of sauteed vegetables with peanuts and raisins*



# LA PIAZZA

## MAT & VIN

### BOLLICINE

		12,5 CL	75 CL
Alta Langa Brut Bolla Ciao FONTANAFREDDA (Chardonnay, Pinot Nero)	PIEMONTE	125	625
Franciacorta Brut Prima Cuveé MONTE ROSSA (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)	LOMBARDIA	110	595
Maximum Brut Rosé FERRARI (Pinot Nero, Chardonnay)	TRENTINO ALTO ADIGE	115	625
Prosecco D.O.C LA MARCA (Glera)	VENETO	85	495

### CHAMPAGNE

Champagne Brut Royale Réserve PHILIPPONAT (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	CHAMPAGNE	135	695
--	-----------	-----	-----

### BIANCHI

		15 CL	75 CL
Langhe Chardonnay DOC FONTANAFREDDA (Chardonnay)	PIEMONTE	105	420
Pradalupo Arneis FONTANAFREDDA (Arneis)	PIEMONTE	120	475
Garganega IGT TORRE DEL FALASCO (Garganega)	VENETO	95	395
Pinot Grigio Ramato LE VIGNE DI ZAMÒ (Pinot Grigio)	FRIULI VENEZIA GIULIA	130	515
Solosole POGGIO AL TESORO (Vermentino)	TOSCANA	125	495
Casal di Serra Verdicchio dei Castelli di Jesi UMANI RONCHI (Verdicchio)	MARCHE	110	445
Grillo BAGLIO DI GRISI (Grillo)	SICILIA	125	495

### TOP WINES

		15 CL	75 CL
Barbaresco Coste Rubin 2014 FONTANAFREDDA (Nebbiolo)	PIEMONTE	195	795
Barolo DOCG 2014 FONTANAFREDDA (Nebbiolo)	PIEMONTE	195	795
Amarone della Vapolicella Classico 2013 SERAFINI & VIDOTTO (Corvina, Corvinone, Rondinella)	VENETO	195	795

### ROSATI

		15 CL	75 CL
Langhe Rosato Solerose FONTANAFREDDA (Barbera, Dolcetto, Nebbiolo)	PIEMONTE	120	475

### ROSSI

Raimonda Barbera d'Alba DOCG FONTANAFREDDA (Barbera)	PIEMONTE	110	445
Ebbio Langhe Nebbiolo FONTANAFREDDA (Nebbiolo)	PIEMONTE	110	445
Valpolicella Ripasso Superiore DOC TORRE DEL FALASCO (Corvina, Corvinone, Rondinella)	VENETO	115 Magnum 150 cl 995	465
Chianti Rufina Nipozzano FRESCOBALDI (Sangiovese, Canaiolo)	TOSCANA	135 Magnum 150 cl 1195	540
Il Bruciato Bolgheri 2017 MARCHESI ANTINORI (Cabernet, Merlot, Syrah)	TOSCANA	165	655
I Tratturi Primitivo CANTINE SAN MARZANO (Primitivo)	PUGLIA	95	395
Nero d'Avola BAGLIO DI GRISI (Nero d'Avola)	SICILIA	120	495

### BIRRE

ÖL & CIDER - BEER & CIDER

### FATÖL - DRAFT BEER

	35CL
Birra Moretti 4,6% (Lager)	62
Sleepy Bulldog 4,8% (Pale ale)	76
Ship Full Of IPA 5,8%	74

### FLASKÖL - BOTTLE

	33CL	50CL
Peroni Nastro Azzuro 5,1%	59	
Peroni Gran Riserva 6,6% (Dubbel malt/bock)		79
Höganäs Four Stroke IPA 6,2% (Glutenfri)		82
Melleruds 4,5% (Pilsner, ekologisk)		64
Brutal Brewing Tail Of A Whale 4,8% (White ale)		71
Brutal Bulldog Double IPA 8,4%		83
La Mosca Blanche 5,2% (Lager)		78

### CIDER

	33CL	50CL
Angioletti Secco 5%		84
Kiviks Äppelcider 4,5% (Torr äppelcider EKO)		61

### BIBITE

ALKOHOLFRIIT - NON ALCOHOLIC

	12,5 CL	75 CL		
Toselli Spumante	68	245		
Juice: äpple, tranbär, apelsin	27,5 CL	33 CL	75 CL	
Niasca Portofino (Limonata/Mandarinata)			32	
Lurisia Aranciata (Apelsin)			42	
Lurisia Gazzosa (Citrus)			32	
Lurisia Acqua Stille/Bolle (Stilla/lätt kolsyrat vatten)			33	55
Birra Moretti Zero (Lager)			48	
Easy Rider (IPA)			55	
MoleCola			32	
MoleCola Light			32	

