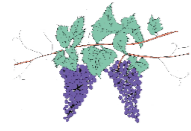


I VINI



BOLLICINE *Mousserande - Sparkling*

		12,5 CL	75 CL
Alta Langa Brut Bollacio	PIEMONTE	125	625
FONTANAFREDDA (<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>)			
Franciacorta Brut Prima Cuveé	LOMBARDIA	110	595
MONTE ROSSA (<i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i>)			
Maximum Brut Rosé	TRENTINO ALTO ADIGE	115	625
FERRARI (<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>)			
Prosecco D.O.C	VENETO	85	495
LA MARCA (<i>Glera</i>)			
Champagne Brut Royale Réserve	CHAMPAGNE	135	695
PHILIPPONAT (<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>)			

BIANCHI

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

ROSATI

Langhe Rosato Solerose	PIEMONTE	120	475
FONTANAFREDDA (<i>Barbera, Dolcetto, Nebbiolo</i>)			

ROSSI

Raimonda Barbera d'Alba DOCG	PIEMONTE	110	445
FONTANAFREDDA (<i>Barbera</i>)			
Ebbio Langhe Nebbiolo	PIEMONTE	110	445
FONTANAFREDDA (<i>Nebbiolo</i>)			
Valpolicella Ripasso Superiore DOC	VENETO	115	465
TORRE DEL FALASCO (<i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>)		Magnum 150 cl 995	
Chianti Rufina Nipozzano	TOSCANA	135	540
FRESCOBALDI (<i>Sangiovese, Canaiolo</i>)		Magnum 150 cl 1195	
Il Bruciato Bolgheri 2017	TOSCANA	165	655
MARCHESI ANTINORI (<i>Cabernet, Merlot, Syrah</i>)			
I Tratturi Primitivo	PUGLIA	95	395
CANTINE SAN MARZANO (<i>Primitivo</i>)			
Nero d'Avola	SICILIA	125	495
BAGLIO DI GRISI (<i>Nero D'Avola</i>)			

TOP WINES

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

LE BEVANDE

LE BIRRE

FATÖL - DRAFT BEER	35 CL
Birra Moretti 4,6% (<i>Lager</i>)	62
Sleepy Bulldog 4,8% (<i>Pale ale</i>)	76
Ship Full Of IPA 5,8	74

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

SIDRO

FLASKCIDER - CIDER	33 CL	50 CL
Angioletti Secco 5% (<i>Torr äppelcider</i>)		84
Kiviks Äppelcider 4,5% (<i>Torr äppelcider EKO</i>)	61	

BIBITE *Alkoholfritt - Non alcoholic*

	27,5 CL	33 CL	75 CL
Lurisia Acqua Bolle (<i>Lätt kolsyrat vatten</i>)		33	55
Lurisia Aranciata (<i>Apelsin</i>)	32		
Lurisia Gazzosa (<i>Citrus</i>)	32		
Limonata	42		
Mandarinata	42		
Birra Moretti Zero (<i>Lager</i>)		48	
Easy Rider (<i>IPA</i>)		55	
MoleCola		32	
MoleCola Light		32	
Toselli Spumante	12,5 CL	75 CL	245
	65		



Pasta & Pizza



COCKTAILS

Väck din aptit

BELLINI 128 <i>Prosecco, peach</i>	VANIERE 142 <i>Gin Rosa, Aperol, lemon</i>
APEROL SPRITZ 128 <i>Aperol, Prosecco, soda</i>	EATALY AMARETTO SOUR 142 <i>Amaretto, Nardini Mandorla, lemon</i>
NEGRONI 142 <i>Gin della casa, Campari, Berto Rosso</i>	EATALIAN MOJITO 142 <i>Grappa, Nardini Agua di cedro, lime, mint, soda</i>
SBAGLIATO 142 <i>Campari, Antica Formula, Prosecco</i>	APPLETIVO 142 <i>Gin della casa, Campari, Berto Rosso, apple juice, lemon</i>
ITALIAN SOUR 142 <i>Galliano Autentico, Campari, Strega, lemon</i>	KARAFF APEROL SPRITZ 225 <i>Aperol, Prosecco, soda</i>



NON ALCOHOLIC <i>Alkoholfritt</i>
VIRGIN BELLINI 87 <i>Toselli spumante, peach</i>
VIRGIN SPRITZ 87 <i>Festivo Portofino, Toselli spumante, soda</i>



GLI ANTIPASTI

... små rätter med mycket smak



BRUSCHETTE

BRUSCHETTA POMODORINI E STRACCIATELLA | 125

Ugnstrostad bröd med tomater och stracciatella "Ignalat"

Roasted bread with tomatoes and stracciatella "Ignalat"

BRUSCHETTA SCAMORZA E SPIANATA PICCANTE | 135

Ugnstrostad bröd med scamorzaost och kryddig salami

Roasted bread with scamorza cheese and spicy salami

BRUSCHETTA FUNGHI, RICOTTA E TARTUFO | 140

Ugnstrostad bröd med svamp, buffelricotta "Il Parco" och säsongens tryffel

Roasted bread with mushroom, bufala ricotta "Il parco" and seasonal truffle

SMAKA ALLA! | 185

Try them all!

Fritti

MOZZARELLA IN CARROZZA | 105

Friterat bröd fylld med mozzarella "Ignalat"

Deep fried bread with mozzarella "Ignalat" inside



PIZZETTA FRITTA CON POMODORO E GRANA | 95

Liten friterad pizza med tomater och grana-ost

Deep fried small pizza with tomatoes and grana cheese

ARANCINO | 75

Sicilianska friterade risbollar

Sicilian fried rice balls

I TAGLIERI

TAGLIERE DI SALUMI | 195

Med lufttorkad skinka Prosciutto di Parma "Eli", Bocconcini "Quadro", Mortadella "Negrini", Coppa "Antica Ardenga"

With Prosciutto di Parma "Eli", Bocconcini "Quadro", Mortadella "Negrini", Coppa "Antica Ardenga"

TAGLIERE DI FORMAGGI | 225

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



BUFALA E POMODORINI | 125

Buffelmozzarella "Il Parco" och färska tomater

Bufalo mozzarella "Il Parco" and tomatoes

STRACCIATELLA E MORTADELLA | 135

Stracciatella "Ignalat" och mortadella

Stracciatella "Ignalat" and mortadella

BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO | 140

Krämig burrata "Ignalat" med lufttorkad skinka "Eli"

Creamy burrata "Ignalat" with cured ham "Eli"

LA PASTA

Vi är stolta över att servera Afeltra pasta tillverkad i Gragnano, Neapel och vår hemlagade pasta, tillagad al dente, precis som i Italien.



SPAGHETTO EATALY | 135

Spaghetti, tomatsås, basilika och extra jungfruolivolja.

Finns som "låg-gluten-pasta", vänligen tala med personalen.

Spaghetti, datterini tomato sauce, basil and extra virgin olive oil.

For "low-gluten" pasta, please talk to our staff.

LASAGNA AL RAGÙ | 195

Klassisk italiensk lasagne

Lasagne with ragu

TONNARELLO AI FRUTTI DI MARE | 245

Tonnarello med skaldjur

Tonnarello with seafood

RAVIOLO RICOTTA E SPINACI CON BURRO E SALVIA | 205

Ricotta- och spenatravioli med en smör- och salviasås

Ricotta and spinach ravioli served with butter and sage

SPAGHETTO EATALY CON MOZZARELLA | 165

Spaghetti, tomatsås, extra jungfruolivolja och buffelmozzarella

Spaghetti, datterini tomato sauce, basil, extra virgin olive oil and buffalo mozzarella

RIGATONI ALLA CARBONARA | 215

Rigatoni alla carbonara

Rigatoni with carbonara sauce

FUSILLO FRESCO CON GAMBERI E ZUCCA | 235

Fusillo med räkor och pumpa

Fusillo with prawns and pumpkin

TAGLIATELLA AL TARTUFO | 285

Tagliatelle med säsongens tryffel, smör och Grana Padano

Tagliatelle with seasonal truffle, butter and Grana Padano

LA CUCINA

INSALATA AUTUNNO | 135

Mixad sallad med säsongens grönsaker

Mixed salad with seasonal vegetables

VITELLO TONNATO | 205

Tunna skivor kalv med tonfisksås, sallad och kpris

Thinly-sliced veal garnished with tuna sauce, salad and capers

INSALATA MEDITERRANEA | 175

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

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

INSALATA DEL CASARO | 165

Mixad sallad med gorgonzola, päron och valnötter

Mixed salad with gorgonzola cheese, pear and walnuts

INSALATA DI MARE | 225

Med bläckfisk, räkor, färska säsongsbetonade grönsaker och potatispuré

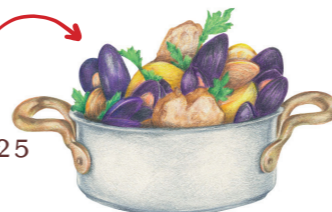
With squid, octopus, prawns, fresh seasonal vegetables and smashed potatoes

...da condividere

Perfekt att dela på 2 personer

GRAN PADELLATA DI COZZE | 325

Vitvinskokta blåmusslor | *Gran sauté of mussels*



LA PIZZA



ROSSA MED TOMATSÅS - WITH TOMATO SAUCE

MARINARA | 125

Den riktiga pizzan från gatorna i Neapel. Tomatsås på plommontomater, vitlök, oregano och basilika (ingen ost)

The real pizza from the streets of Napoli. Italian plum tomato sauce, garlic, oregano and basil (no cheese)

MARGHERITA | 145

Plommontomatsås, mozzarella, extra jungfruolivolja och basilika

Plum tomato sauce, mozzarella, extra virgin olive oil and basil

ROSSOPOMODORO | 180

Rökt mozzarella, San Marzano-tomater, Piennolo tomater,

Datterini tomater, Pecorino och färsk basilika

Smoked mozzarella, San Marzano tomato fillets, Piennolo cherry tomatoes

and Datterini tomatoes with Pecorino cheese and fresh basil



CAPRICCIOSA | 175

Plommontomatsås, mozzarella, champinjoner, skinka, kronärtskocka, svarta oliver och basilika

Plum tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, black olives and basil

VERACE DOP | 165

San Marzano-tomater, buffelmozzarella, extra jungfruolivolja och basilika

San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil and basil

NAPOLETANA | 165

Plommontomatsås, mozzarella, sardeller, vitlök, oregano och basilika

Plum tomato sauce, mozzarella, anchovies, garlic, oregano and basil

MASSESE | 165

Plommontomatsås, mozzarella, stark salami och basilika

Plum tomato sauce, mozzarella, spicy salami and basil

VERDURETTA | 165

Plommontomatsås, mozzarella, aubergine, zucchini, paprika, Grana Padano och basilika

Plum tomato sauce, mozzarella, aubergines, zucchini, peppers, Grana Padano and basil

DATTERINO GIALLO E TONNO | 175

Datterini tomater, rökt mozzarella, tonfisk, oliver, kpris, oregano och rödlök (utan tomatsås)

Datterini tomatoes, smoked mozzarella, tuna, black olives, capers, oregano and red onion (without tomato sauce)

CALZONE | 185

Inbakad pizza

Rökt mozzarella, skinka, buffelricotta, Grana Padano och tomatsås

Folded and stuffed pizza with smoked mozzarella, ham, buffalo ricotta, Grana Padano and plum tomato sauce

BIANCA FULLKORNSMJÖL - WHOLEMEAL FLOUR
UTAN TOMATSÅS - WITHOUT TOMATO SAUCE

SEI FORMAGGI | 165

Grana Padano, rökt mozzarella, gorgonzola, caciotta di bufala, pecorino, färskost och emmentalerost

Grana Padano, smoked provola mozzarella, gorgonzola, buffalo caciotta, pecorino, cream cheese and Emmental

SALSICCIA E FRIARIELLI | 175

Salsiccia, stekta friarielli med chili och vitlök, rökt mozzarella och basilika

Salsiccia, pan-fried friarielli with chili and garlic, smoked mozzarella and basil

GIALLA PROVOLA E 'NDUJA | 175

Gula tomat, rökt mozzarella, 'nduja och basilika

Yellow tomato, smoked mozzarella, spicy pork paste 'nduja and basil

VENTURA | 185

Mozzarella, parmaskinka, rucola, Grana Padano, extra jungfruolivolja och basilika

Mozzarella, Parma ham, rocket, Grana Padano, extra virgin olive oil and basil

PROSCIUTTO FUNGHI E TARTUFO | 185

Mozzarella, champinjoner, skinka, tryffel och basilika

Mozzarella, mushrooms, ham, truffle and basil

BRESAOLA E STRACCIATA | 185

Focaccia med stracciatost, buffel-bresaola, rucola, Grana Padano och citronzest

Focaccia with stracciatella, buffalo-bresaola, rocket, Grana Padano and lemon zest

TOPPINGS

20 KR: Aubergine, svamp, oliver, zucchini, kronärtskocka, rucola, körsbärstomater
Aubergine, mushrooms, olives, zucchini, artichokes, rocket, cherry tomatoes

30 KR: Fiordilatte mozzarella, rökt mozzarella, buffelricotta, kryddstark salami, 'nduja parmaskinka, skinka, salsiccia, friarielli, sardeller, buffelmozzarella, bresaola, tonfisk
Fiordilatte mozzarella, smoked mozzarella, buffalo ricotta, spicy salami, Parma ham, ham, salsiccia, friarielli, anchovies, buffalo mozzarella, bresaola, 'nduja, tuna

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.