



## SIGNATURE COCKTAILS

APEROL SPRITZ	128
Aperol, prosecco, soda	
BELLINI	128
Persikolikör, persikopuré, prosecco	
SBAGLIATO	142
Gin, Antica Formula vermouth, prosecco	
NEGRONI	142
Gin, Campari, vermouth	
EATALY GIN E TONIC	128
Gin, Lurisia Acqua Tonica di Chinotto, lime	
ESPRESSO MARTINI	142
Vodka, kaffelikör, espresso	
EATALY AMARETTO SOUR	142
Nardini Mandorla, amaretto, citron	

## MOCKTAILS

VIRGIN BELLINI	87
Persikopuré, Toselli Spumante	
VIRGIN SPRITZ	87
Niasca Portofino Festivo, Toselli Spumante, soda	

**BEST FOR**  
*aperitivo!*



## FATÖL / DRAFT BEER

BIRRA MORETTI	62
TAIL OF A WHALE	76
SHIP FULL OF IPA	74

## FLASKÖL / BOTTLED BEER

PERONI NASTRO AZZURRO	59
PERONI GRAN RISERVA	79
HÖGANÄS FOUR STROKE IPA	82

## FLASKCIDER / BOTTLED CIDER

ANGIOLETTI SECCO	84
------------------	----

## ALKOHOLFRITT / NON ALCOHOLIC

TOSELLI SPUMANTE	62/245
JUICE: <i>äpple, tranbär, apelsin</i>	32
MOLECOLA regular	32
MOLEOCLA light	32
NIASCA PORTOFINO ( <i>Limonata/Mandarinata</i> )	42
LURISIA gazzosa	32
LURISIA aranciata	32
BIRRA MORETTI ZERO	48
EASY RIDER IPA	55
LURISIA ACQUA STILLE/BOLLE	33/55
<i>(Stilla /Lätt kolsyrat vatten 33 cl eller 75 cl)</i>	

## SNACKS

PATATINE AL TARTUFO Tryffelchips från Alfredo <i>Truffle Chips</i>	45
OLIVE VERDI Gröna oliver från Apulien <i>Green olives from Puglia</i>	45

*add a snack!*

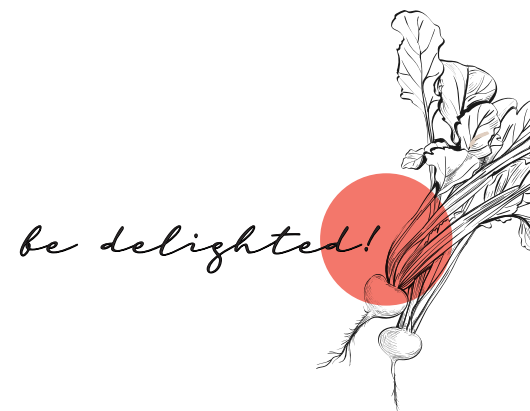


Har du allergier eller är intolerant mot något födoämne, tala med din servitör. Brödet innehåller gluten. Fråga personalen om allergier för dagens rätt.  
*For any information concerning allergens or food intolerance, please ask our staff. Bread contains gluten. For today's dish allergens, please ask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

---

## FÖRRÄTTER / STARTERS

POLENTA GRIGLIATA CON FUNGHI MISTI E SCAMORZA AFFUMICATA Grillad polenta med blandad svamp och rökt scarmorzaost <i>Grilled polenta with mixed mushrooms and smoked scamorza cheese</i>	195
FLAN DI ZUCCA CON CREMA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO Pumpaflan med parmesankräm och svart tryffel <i>Pumpkin flan with parmesan cream and black truffle</i>	235
GNOCCHO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI Stekta knyten med parmaskinka och parmigiano reggiano lagrad 24 månader <i>Fried savory dough with Parma ham and Parmigiano Reggiano aged 24 months</i>	205
CREMA DI PATATE CON FUNGHI, PECORINO E CROSTINI DI PANE Potatissoppa med svamp, pecorino och krutonger <i>Creamy potato soup with mushrooms, pecorino cheese and croutons</i>	195



# STARTERS

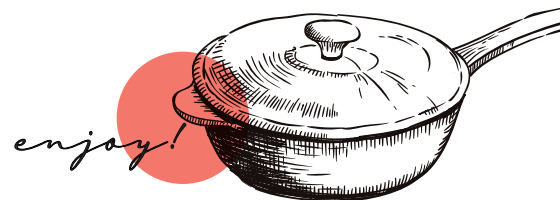
Har du allergier eller är intolerant mot något födoämne, tala med din servitör. Brödet innehåller gluten. Fråga personalen om allergier för dagens rätt.  
*For any information concerning allergens or food intolerance, please ask our staff. Bread contains gluten. For today's dish allergens, please ask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

## HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

TAGLIATELLE AI FUNGHI Tagliatelle "Plin", färsk svamp "Ortobra" och Grana Padano "Plac" Tagliatelle "Plin", fresh mushrooms "Ortobra" and Grana Padano "Plac" + SVART TRYFFEL 70/ BLACK TRYFFLE 70	215
RAVIOLI DI RAPA ROSSA Hemgjorda ravioli med rödbetor och ricotta i en smör-och salviasås <i>Homemade ravioli filled with red beets and ricotta in a butter and sage sauce</i>	205
SPAGHETTO ALLA CARBONARA CON TARTUFO NERO Spaghetti i carbonarasås (ägg, lufttorkad griskind, pecorino) med säsongens svarta tryffel <i>Spaghetti in carbonara sauce (egg, guanciale, pecorino) with seasonal black truffle</i>	285
TAGLIATELLE AL RAGU D' ANATRA Tagliatelle med ankragu <i>Tagliatelle with duck ragu</i>	195
TONNO ALLA GRIGLIA CON TOPINAMBUR E FUNGHI Grillad tonfisk med jordärtskocka och svamp <i>Grilled tuna with Jerusalem artichoke and mushrooms</i>	305
GNOCO CON BROCCOLETTI, GAMBERI E MANDORLE Stekta knyten med kryddig broccolirybs, räkor och rostade mandlar <i>Fried savory dough with spicy broccoli rabe, shrimp and toasted almonds</i>	235
ROMBO AL VAPORE CON CREMA DI ZUCCA, RAPE ROSSE E TARTUFO Ångad piggvar med pumpakräm, rödbetor med smör och tryffel <i>Steamed turbot with pumpkin cream, red beets with butter and black truffle</i>	335
HAMBURGER DI MANZO "LA GRANDA" Hamburgare på nötkött "La Granda" med ägg, scamorzaost, svart tryffel och hembakat bröd <i>Hamburger "La Granda", with egg, scamorza cheese, black truffle and homemade bread</i>	280
ENTRECOTE DI MANZO GRIGLIATA Grillad entrecote med mangold och tomatconfit <i>Grilled entrecote with chard and tomato confit</i>	295

## ATT DELA PÅ / TO SHARE

COSTATA DI MANZO Entrecote "La Granda" 800 g med ugnsröstad potatis, mangold, tomatconfit och blandsallad <i>Grilled rib steak 800 g with roasted potatoes, chard, tomato confit and mixed salad</i>	645
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE Panerad kalvfilé med pommes frites, tomatsallad och marinerad lök <i>Breaded veal cutlet with french fries, tomato salad and marinated onion</i>	585
RISOTTO AI FUNGHI (per due persone) Svamprisotto för två personer <i>Mushroom risotto for two persons</i>	400



## TILLBEHÖR / SIDE DISHES

MIXAD SALLAD / MIXED SALAD	55
FUNGHI MISTI E TOPINAMBUR Blandad svamp och jordärtskocka <i>Mixed mushrooms and Jerusalem artichoke</i>	70
BIETOLE E POMODORI CONFIT Mangold och tomatconfit <i>Chard and tomato confit</i>	65
PATATE ARROSTO Ugnsröstad potatis <i>Roasted potatoes</i>	55

# MAIN COURSES

---

## EFTERRÄTTER / DESSERTS

PANE RICOTTA E AMARENE 115  
Ricotta och amarenakörsbär på hembakat bondbröd  
*Ricotta and Amarena cherries on our homemade bread*

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO CON MANDARINO E NOCCIOLE SABBIAIE 115  
Vit chokladmousse med mandarin och lätt kanderade hasselnötter  
*White chocolate mousse with mandarin and easy candied hazelnuts*

BONET 115  
Traditionell chokladpudding från Piemonte med ricottamousse och mandelkross  
*Traditional Piedmontese chocolate pudding with ricotta mousse and almond crunch*

TIRAMISÚ 105  
Mascarpone, Vergnanokaffe, savoiardikex & Venchikakao  
*Mascarpone, Vergnano coffee, savoiardi bisquits & Venchi cacao*



## DESSERTVIN / DESSERT WINE

FONTANAFREDDA 95 / glas  
Moncucco Moscato D'asti  
*Moscato*

LE VIGNE DI ZAMÒ 115 / glas  
Picolit  
*Picolit*

DONNAFUGATA 105 / glas  
Ben Ryé  
*žibibbo*

BORGOGNO 125 / glas  
Barolo Chinato  
*Nebbiolo*

## BOLLICINE

PHILIPPONNAT Brut Royal Réserve <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier (Champagne)</i>	135/695
LA MARCA Prosecco D.O.C <i>Glera (Prosecco)</i>	85/495
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE Ca' Del Bosco <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco (Franciacorta)</i>	130/680
FONTANAFREDDA Bolla Ciao Brut <i>Pinot Nero, Chardonnay (Alta Langa)</i>	125/595
FERRARI Maximum Brut Rosé <i>Pinot Nero, Chardonnay (Trentino)</i>	115/625

## BIANCHI

FONTANAFREDDA Pradalupo Arneis <i>Arneis (Piemonte)</i>	120/475
SAN MICHELE APPIANO Sanct Valentin Gewürztraminer <i>Gewürztraminer (Alto Adige)</i>	130/560
POGGIO AL TESORO Solosole <i>Vermentino (Toscana)</i>	125/495
UMANI RONCHI Casal di Serra Verdicchio dei Castelli di Jesi <i>Verdicchio (Marche)</i>	115/475
PICARIELLO Fiano di Avellino <i>Fiano (Campania)</i>	145/605
BAGLIO DI GRISI Grillo <i>Grillo (Sicilia)</i>	125/495

## ROSSI

BORGOGNO Dolcetto D'Alba <i>Dolcetto (Piemonte)</i>	135/630
BORGOGNO Langhe Rosso <i>Dolcetto, Barbera, Nebbiolo (Piemonte)</i>	115/465
BRANDINI Filari Corti Langhe Nebbiolo Bio <i>Nebbiolo (Piemonte)</i>	140/580
ALLEGRINI La Grola <i>Corvina, Syrah, Oseleta (Veneto)</i>	145/600
NIPOZZANO Frescobaldi Chianti Rufina <i>Sangiovese, Canaiolo (Toscana)</i>	135/540 <i>Magnum</i> 1195
TENUTA SAN GUIDO Le Difese <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese (Toscana)</i>	165/770