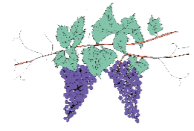


I VINI



BOLLICINE Mousseurande - Sparkling

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

BIANCHI

		15 CL	75 CL
Langhe Chardonnay DOC	PIEMONTE	105	420
FONTANAFREDDA (Chardonnay)			
Pradalupo Arneis	PIEMONTE	120	475
FONTANAFREDDA (Arneis)			
Garganega IGT	VENETO	95	395
TORRE DEL FALASCO (Garganega)			
Zamò Bianco	FRIULI VENEZIA GIULIA	120	475
LE VIGNE DI ZAMO			
(Ribolla Gialla, Tocai, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Riesling)			
Solosole	TOSCANA	125	495
POGGIOALTESORO (Vermentino)			
Casal di Serra Verdicchio dei Castelli di Jesi	MARCHE	110	445
UMANI RONCHI (Verdicchio)			
Grillo	SICILIA	125	495
BAGLIO DI GRISI (Grillo)			

ROSATI

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

ROSSI

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



TOP WINES

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



LE BEVANDE

LE BIRRE

FATÖL - DRAFT BEER

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

FLASKÖL - BOTTLE

Peroni Nastro Azzuro 5,1%	33 CL	59	50 CL
Peroni Gran Riserva 6,6% (Dubbel malt/bock)			79
Brewfist La Mosca Blanche 5,2%		78	
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	

SIDRO

FLASKCIDER - CIDER

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

BIBITE Alkoholfrött - Non alcoholic

Lurisia Acqua Bolle (lätt kolsyrat vatten) 33cl/75cl	33/55
San Pellegrino (Lätt kolsyrat vatten) 50cl/75cl	45/65
Acqua Panna (Stilla) 25cl/75cl	32/65
Lurisia Aranciata (Apelsin) 27,5cl	32
Lurisia Gazzosa (Citrus) 27,5cl	32
Niasca Portofino (Limonata/Mandarinata) 27,5cl	42
San Pellegrino Limonata Bio (Citrus) 20cl	42
San Pellegrino Aranciata Bio (Apelsin) 20cl	42
San Pellegrino Aranciata Rossa Bio (Blodapelsin) 20cl	42
San Pellegrino Chinotto 20cl	42
MoleCola 33cl	32
MoleCola Light 33cl	32
Birra Moretti Zero (Lager) 33cl	48
Easy Rider (IPA) 33cl	55
Toselli Spumante 12,5cl/75cl	65/245



Pasta & Pizza



COCKTAILS

APEROL SPRITZ 128 (Aperol, prosecco, soda)	VANIERE 142 (Martini Fiero, rosa gin, citron)
CAMPARI SPRITZ 128 (Campari, prosecco, soda)	APPLETIVO 142 (Martini Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino vermouth, Bombay Sapphire Gin, äppel juice, citron)
MILANO-TORINO 128 (Campari, Punt e Mes vermouth)	BELLINI 128 (Prosecco, vit persika)
MARTINI FIERO & TONIC 128 (Martini Fiero, San Pellegrino Tonic)	ITALIAN SOUR 152 (Campari, Galliano Autentico, Strega, citron)
HUGO ST GERMAIN 128 (St Germain, prosecco, soda)	EATALY AMARETTO SOUR 152 (Nardini Mandorla, Galliano Amaretto, citron)
MARTINI NEGRONI RISERVA SPECIALE 142 (Martini Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino or Ambrato vermouth, Bombay Sapphire Gin)	EATALIAN MOJITO 152 (Nardini Grappa, Nardini Acqua di Cedro, lime, mynta, soda)
BOMBAY SAPPHIRE & TONIC 142 (Bombay Sapphire Gin, San Pellegrino Tonic)	



MOCKTAILS

VIRGIN BELLINI 87 (Persikopuré, Toselli Spumante)
VIRGIN FESTIVO 87 (Niasca Portofino Festivo, Toselli Spumante, soda)
CHINOTTO COLLINS 65 (San Pellegrino Chinotto, gurka, citron, soda)



GLI ANTIPASTI

... små rätter med mycket smak



BRUSCHETTE

BRUSCHETTA POMODORINI E STRACCIATELLA | 125
Ugnsrostat bröd med tomater och stracciatella "Ignalat"

Roasted bread with tomatoes and stracciatella "Ignalat"

BRUSCHETTA SCAMORZA E SPIANATA PICCANTE | 135

Ugnsrostat bröd med scamorza-ost och kryddig salami

Roasted bread with scamorza cheese and spicy salami

BRUSCHETTA FUNGHI, RICOTTA E TARTUFO | 140

Ugnsrostat bröd med kantareller, buffelricotta "Il Parco" och säsongens tryffel

Roasted bread with chanterelle, 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

Buffalo 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, tomatås, 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, tomatås, extra jungfruolivolja och buffelmozzarella

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

TORTELLINI ARTINAGIALE AL PARMIGIANO REGGIANO | 235

Färsk handgjord pasta med köttfyllning och parmesansås

Fresh handmade meat tortellini with Parmigiano Reggiano sauce

TAGLIATELLA AL TARTUFO | 285

Tagliatelle med säsongens tryffel, smör och Grana Padano

Tagliatelle with seasonal truffle, butter and Grana Padano

PAPPARDELLA AL RAGU DI CINGHIALE | 225

Färsk pasta "Plin" med rödvinsragu på vildsvin "La Granda"

Fresh pappardelle "Plin" with wild boar "La Granda" and Sangiovese wine ragu

+ Svart tryffel 70 / Black Truffle 70

PADELLA DI PAPPARDELLA AL RAGU DI CINGHIALE | 420

Panna med färsk pasta "Plin" med rödvinsragu på vildsvin "La Granda"

Pan with fresh pappardelle "Plin", wild boar "La Granda" and Sangiovese wine ragu

+ Svart tryffel 120 / Black Truffle 120

Perfekt att dela på 2 personer



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

COTECHINO CON LENTICCHIE E MORBIDO DI PATATE | 235

Traditionell italiensk korv med linser och potatispuré

Traditional Italian pork sausage with lentils and potato puree

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)

Add Cetara Anchovies 20 / Gaeta Black olives 20

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 | Add Parma Ham 30



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 jungfruolja och basilika

San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil and basil | Add Parma Ham 30

NAPOLETANA | 165

Plommontomatsås, mozzarella, sardeller, vitlök, oregano och basilika

Plum tomato sauce, mozzarella, anchovies, garlic, oregano and basil | Add Gaeta Black olives 20

MASSESE | 165

Plommontomatsås, mozzarella, stark salami och basilika

Plum tomato sauce, mozzarella, spicy salami and basil | Add Mushrooms 20 / Aubergines 20

VERDURETTA | 165

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

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

DATTERINO GIALLO E TONNO | 175

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

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

CALZONE | 185

Inbakad pizza

Rökt mozzarella, skinka, buffelricotta ost, Grana Padano och tomatås

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 | Add spicy Spianata salami 20 / Mushrooms 20

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 tomater, rökt mozzarella, 'nduja och basilika

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

VENTURA | 185

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

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

Add Buffalo mozzarella 30 / Cherry tomatoes 20

PROSCIUTTO FUNGHI E TARTUFO | 185

Mozzarella, champinjoner, skinka, tryffel och basilika

Mozzarella, mushrooms, ham, truffle and basil | Add Buffalo Mozzarella 30

BRESAOLA E STRACCIATA | 185

Focaccia med stracciatella ost, buffel-bresaola, ruccola, Grana Padano och citronzest

Focaccia with stracciatella, buffalo Bresaola, rocket, Grana Padano and lemon zest



TOPPINGS

20 KR: Aubergine, svamp, oliver, zucchini, kronärtskocka, ruccola, 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