

LA PIAZZA

MAT & VIN



BRUSCHETTE

BRUSCHETTA

BRUSCHETTA POMODORINI E STRACCIATELLA | 125

Ugnsröstat bröd med tomater och stracciatella
Roasted bread with tomatoes and stracciatella

BRUSCHETTA CAPONATA E CACIO RICOTTA | 130

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

BRUSCHETTA FUNGHI, RICOTTA E TARTUFO | 140

Ugnsröstat 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 ugnsröstad 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

INSALATA DI MARE | 225

Med bläckfisk, räkor, färska säsongsbetonade grönsaker och potatispuré

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

COCKTAILS

APEROL SPRITZ (Aperol, prosecco, soda) | 128

CAMPARI SPRITZ (Campari, prosecco, soda) | 128

MILANO-TORINO (Campari, Punt e Mes vermouth) | 128

MARTINI FIERO & TONIC (Martini Fiero, San Pellegrino Tonic) | 128

HUGO ST GERMAIN (St Germain, prosecco, soda) | 128

MARTINI NEGRONI RISERVA SPECIALE (Martini Bitter, Martini Riserva Speciale

Rubino or Ambrato vermouth, Bombay Sapphire Gin) | 142

BOMBAY SAPPHIRE & TONIC (Bombay Sapphire Gin, San Pellegrino Tonic) | 142

VANIERE (Martini Fiero, rosa gin, citron) | 142

APPLETIVO (Martini Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino vermouth,

Bombay Sapphire Gin, äppeljuice, citron) | 142

BELLINI (Prosecco, vit persika) | 128

ITALIAN SOUR (Campari, Galliano Autentico, Strega, citron) | 152

EATALY AMARETTO SOUR (Nardini Mandorla, Galliano Amaretto, citron) | 152

EATALIAN MOJITO (Nardini Grappa, Nardini Acqua di Cedro, lime, mynta, soda) | 152

PASTA

FÄRSK PASTA - FRESH PASTA

RAVIOLO RICOTTA E SPINACI POMODORINO E BASILICO | 205

Fylld ravioli med ricotta och spenat, serverat med tomater 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

TORTELLINI ARTINAGIALE AL PARMIGIANO REGGIANO | 235

Färsk handgjord pasta med köttfyllning och parmesansås

Fresh handmade meat tortellini with Parmigiano Reggiano sauce

TAGLIATELLE AL TARTUFO | 285

Tagliatelle med tryffel, smör och parmesanost

Tagliatelle with truffle, butter and Parmigiano

PAPPARDELLE 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 Truffel 70 / Black Truffle 70

PADELLA DI PAPPARDELLE 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 Truffel 120 / Black Truffle 120

Perfekt att dela på 2 personer!



SECONDI

VARMRÄTTOR - MAIN COURSES

COTECHINO CON LENTICCHIE E MORBIDO DI PATATE | 235

Traditionell italiensk korv med linser och potatispuré

Traditional Italian pork sausage with lentils and potato puree

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 tomater

Sea bass cooked in foil with oil, garlic and tomatoes

TAGLIATA DI ENTRECOTE CON INSALATA E PATATE ARROSTO | 295

Entrecote med ugnsröstad potatis och grönsallad

Entrecote steak with roasted potatoes and green salad

CONTORNI

TILLBEHÖR - SIDE DISHES

PATATE ARROSTO CON ROSMARINO | 55

Ugnsröstad potatis med rosmarin

Roasted potatoes with rosemary

INSALATA MISTA | 55

Blandsallad med färska grönsaker

Mixed salad with fresh vegetables

ZUCCA ARROSTO | 55

Ugnsröstad 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



PIZZA GASTRONOMICA

PARMIGIANA | 195

Pizza med tomater, 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

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 tomater

White pizza with smoked salmon, stracciatella and dry tomatoes

RICOTTA, FUNGHI E TARTUFO | 255

Vit pizza med buffelricotta, svamp och tryffel

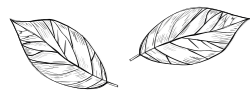
White pizza with buffalo ricotta, mushrooms and truffle



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.

LA PIAZZA

MAT & VIN

BOLLICINE

		12,5 CL	75 CL
Alta Langa Brut Bolla Ciao	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

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	130	515
LE VIGNE DI ZAMÒ			
(Ribolla Gialla, Tocai, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Riesling)			
Solosole	TOSCANA	125	495
POGGIO AL TESORO (Vermentino)			
Casal di Serra Verdicchio dei Castelli di Jesi	MARCHE	110	445
UMANI RONCHI (Verdicchio)			
Grillo	SICILIA	125	495
BAGLIO DI GRISI (Grillo)			

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)			

ROSATI

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

ROSSI

		15 CL	75 CL
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	120	495
BAGLIO DI GRISI (Nero d'Avola)			

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

Toselli Spumante 12,5cl/75cl	68/245
Lurisia Acqua Stille/Bolle (Stilla/lätt kolsyrat vatten) 33cl/75cl	33/55
San Pellegrino (Lätt kolsyrat vatten) 50cl/75cl	45/65
Acqua Panna (Stilla) 25cl/75cl	32/65
Juice: äpple, tranbär, apelsin 27,5cl	32
Niasca Portofino (Limonata/Mandarinata) 27,5cl	42
Lurisia Aranciata (Apelsin) 27,5cl	32
Lurisia Gazzosa (Citrus) 27,5cl	32
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

