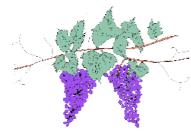


I VINI



BOLLICINE Mousseurande - Sparkling

		12,5 CL	75 CL
BRUT PRIMA CUVEE ⁺ MONTEROSSA (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)	LOMBARDIA	145	695
MAXIMUM BRUT FERRARI (Chardonnay)	TRENTINO ALTO ADIGE	150	725
PROSECCO SPUMANTE LA MARCA (Glera)	VENETO	115	495
CHAMPAGNE BRUT RESERVE PHILIPPONAT (Glera)	FRANCIA	165	425
BOLLICINE ROSÉ SERAFINI & VIDOTTO (Glera, Chardonnay, Pinot Nero)	VENETO	115	495



BIANCHI

		15 CL	75 CL
CHARDONNAY FONTANAFREDDA (Chardonnay)	PIEMONTE	120	493
FRIULANO «NO NAME» LE VIGNE DI ZAMÒ (Friulano, Traminer)	FRIULI VENEZIA GIULIA	135	545
GEWURZTRAMINER COLTERENZIO (Gewurztraminer)	TRENTINO ALTO ADIGE	145	575
TREBBIANO D'ABRUZZO PODERI MARCHESI MIGLIORATI (Trebbiano)	ABRUZZO	115	495
FIANO «DONNALUNA» DE CONCILIIIS (Fiano)	CAMPANIA	135	625
GRILLO «CAELES» FIRRIATO (Grillo)	SICILIA	125	525

ROSATI

		15 CL	75 CL
NEGROAMARO ROSATO SALENTO TRULLO DI NOHA (Negramaro)	PUGLIA	115	495

ROSSI

		15 CL	75 CL
PIEMONTE BARBERA ORGANIC FONTANAFREDDA (Barbera)	PIEMONTE	130	595
LANGHE NEBBIOLO MIRAFIORE (Nebbiolo)	PIEMONTE	155	695
BAROLO SERRALUNGA FONTANAFREDDA (Nebbiolo)	PIEMONTE	170	865
VALPOLICELLA RIPASSO TORRE DEL FALASCO (Corvina, Corvinone, Rondinella)	VENETO	135	625
BOLGHERI ROSSO GRATTAMACCO (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese)	TOSCANA	145	695
PRIMITIVO «I TRATTURI» SAN MARZANO (Primitivo)	PUGLIA	115	495
NERO D'AVOLA «SHERZADE» DONNAFUGATA (Nero D'Avola)	SICILIA	125	525

Cocktail

MILANO-TORINO | 128

(Campari, Punt e Mes Vermouth)

BOMBAY SAPPHIRE&TONIC | 142

(Bombay Sapphire Gin, San Pellegrino Tonic)

MARTINI FIERO & TONIC | 128

(Martini Fiero, San Pellegrino Tonic)

HUGO ST GERMAIN | 128

(St Germain, prosecco, soda)

MARTINI NEGRONI

RISERVA SPECIALE | 142

(Martini Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino eller Ambrato vermouth, Bombay Sapphire Gin)



VANIERE | 142

(Martini Fiero, rosa gin, citron)

APPLETIVO | 142

(Martini Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino vermouth, Bombay Sapphire Gin, äppel juice, citron)

BELLINI | 128

(Prosecco, vit persika)

ITALIAN SOUR | 152

(Campari, Galliano Autentico, Strega, citron)

EATALY AMARETTO SOUR | 152

(Nardini Mandorla, Galliano Amaretto, citron)

EATALIAN MOJITO | 152

(Nardini Grappa, Nardini Acqua di Cedro, lime, mynta, soda)

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	50 CL	59
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 Alkoholfritt - 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), Gazzosa (Citrus) 27,5cl	32
Niasca Portofino (Limonata/Mandarinata) 27,5cl	42
San Pellegrino Limonata Bio (Citrus), Aranciata (Apelsin) Bio, Aranciata Rossa Bio (Blodapelsin), Chinotto 20cl	42
Easy Rider (IPA) 33cl	55
MoleCola, MoleCola Light 33cl	32
Birra Moretti Zero (Lager) 33cl	48
Toselli Spumante 12,5cl/75cl	65/245



Pasta & Pizza



ANTIPASTI



FRITTI

PANELLE, Tunt bröd av kikärtsmjöl | 55

ARANCINO, Siciliansk friterad risboll | 75

POLPETTE FRITTE, Friterade köttbullar med majonnäs | 80

GNOCCHO FRITTO CON CRUDO, Stekt degknyte med parmaskinka | 85

PIZZETTA FRITTA CON POMODORO E GRANA | 95

Liten friterad pizza med tomater och grana-ost

MOZZARELLA IN CARROZZA, Friterat bröd fyllt med mozzarella "Ignalat" | 100



Aperitivo Italiano

APEROL SPRITZ 128
Aperol, prosecco, soda

CAMPARI SPRITZ
Campari, prosecco, soda

BRUSCHETTE

POMODORINI E STRACCIATELLA | 125

Ugnstrostad bröd med tomater och stracciatella "Ignalat"

COTTO, CACIORICOTTA E CIPOLLA MARINATA | 135

Hembakat ugnstrostad bröd med kokt skinka, karamelliserad lök och cacioricottaost "Ignalat"

SALMONE E STRACCHINO | 140

Hembakat ugnstrostad bröd med stracchino «Mambelli» och rökt lax

TAGLIERI

GRAN TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI | 285

De bästa ostarna och charkuterierna från vår Salumeria

TAGLIERE DI SALUMI | 195

Med lufttorkad skinka 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"

BUFALA E POMODORINI | 125

Buffelmozzarella "Il Parco" och färska tomater

VERDURE



PICCOLA INSALATA | 75

Liten sallad med säsongens grönsaker, passar perfekt ihop med din huvudrätt

INSALATA INVERNO | 135

Mixad sallad med säsongens grönsaker

INSALATA MEDITERRANEA | 175

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

INSALATA DEL CASARO | 165

Mixad sallad med gorgonzola, päron och valnötter

INSALATA REGINA | 185

Blandad sallad med kycklingbröst, morötter och pumpafrön

PARMIGIANA | 205

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

PASTA

SPAGHETTO EATALY | 135

Spaghetti, tomat, säs, basilika och extra jungfruolivolja.

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

SPAGHETTO EATALY CON MOZZARELLA | 165

Spaghetti, tomat, säs, extra jungfruolivolja och buffelmozzarella



La pasta fresca

Vår färska pasta tillverkas dagligen av vår pastaio (pastamakare) som knådar, rullar, skär och formar varje sort från grunden enligt hantverksmässiga pastatraditioner.

TILLVERKAD
FÖR HAND
VARJE DAG!

RAVIOLO RICOTTA E SPINACI CON
BURRO E SALVIA | 205

Ricotta- och spenatravioli med en smör- och salviasås

TAGLIATELLA AL TARTUFO | 285

Tagliatelle med säsongens tryffel, smör och Grana Padano

LASAGNA AL RAGÙ | 195

Italiensk lasagne med köttragu och béchamelsås

TONNARELLI ALLA AMATRICIANA | 205

Hemgjord tonnarellipasta med tomat, säs, guanciale och Pecorino Romano

RIGATONI POMODORO, GAMBERI,
CAPPERI E OLIVE | 225

Hemgjord rigatoni med färska tomater, vitlök, chilipeppar, räkor, kapris och extra jungfruolja "Roi"

FUSILLI AL PESTO | 185

Hemgjord fusillipasta med basilikapesto "Pesto di Pra", haricots verts och potatis

ATT DELA PÅ

RAVIOLI AI TRE ARROSTI CON RAGU DI MANZO | 420

Kastrull med köttfyllt ravioli «Pastificio Vallebelbo» med köttragu «La Granda»

och Parmigiano Reggiano

EN PORTION | 225



Perfekt för två personer

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.

PIZZA



ROSSA MED TOMATSÅS

MARINARA | 125

Den riktiga pizzan från gatorna i Neapel. Tomatsås på plommontomater, vitlök, oregano och basilika (ingen ost) Lägg till sardeller 20 / Gaeta svarta oliver 20

MARGHERITA | 145

Plommontomatsås, mozzarella, extra jungfruolivolja och basilika

Förslag från våra pizzaioli:

ROSSOPOMODORO | 180

Rökt mozzarella, San Marzano-tomater, Piennolo-tomater, Datterino-tomater, Pecorino och färsk basilika

CALZONE | 185

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



VERACE DOP | 165

San Marzano-tomater, buffelmozzarella, extra jungfruolja och basilika

NAPOLETANA GIALLA | 165

Söta gula Datterino-tomater, fior di latte mozzarella, sardeller, vitlök, oregano och basilika Lägg till Gaeta svarta oliver 20

VERDURETTA | 165

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

DIAVOLA | 165

Plommontomatsås, fior di latte mozzarella, kryddig salami, nduja (bredbar salami) och basilika Lägg till champinjoner 20 / aubergine 20

AMATRICIANA DI CRUDO | 165

Italiensk säs på plommontomatsås, lök och parmaskinkakuber, rökt provola, mozzarella och pecorinoflingor. Lägg till parmaskinka 30

DATTERINO GIALLO E TONNO | 175

Datterino tomat, rökt mozzarella, tonfisk, oliver, kapris, oregano och rödlök (utan tomat)

CAPRICCIOSA | 175

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

BIANCA FULLKORNSMJÖL*
UTAN TOMATSÅS

SEI FORMAGGI | 165

Grana Padano, rökt mozzarella, gorgonzola, caciotta på buffelmjolk, pecorino och grädd Lägg till kryddig salami 20 / Champinjoner 20

SALSICCIA E FRIARIELLI | 175

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

VENTURA | 185

Mozzarella, parmaskinka, rucola, Grana Padano, extra jungfruolivolja och basilika Lägg till buffelmozzarella 30

PROSCIUTTO FUNGHI E TARTUFO | 185

Mozzarella, champinjoner, skinka, tryffel och basilika

SPECIAL

LASAGNUZZA | 180

Plommontomatsås, rökt provola, mozzarella, italiensk korv, ägg och buffelricotta

FRU' FRU' DOP | 180

Rökt mozzarella, söta gula Datterino-tomater och kryddig nduja (bredbar salami) / Rökt mozzarella, ricotta och skinka / Rökt mozzarella, italiensk korv och stekt broccolirybs

QUATTRO STAGIONI | 185

En smak för varje årstid. Vinter: Plommontomatsås, fior di latte mozzarella och kryddig salami

Vår: Plommontomatsås, fior di latte mozzarella och blandade grönsaker

Sommar: Stracciatost, parmaskinka, rucola och piennolo tomat

Höst: Fior di latte mozzarella, grädd, skinka och champinjoner



Toppings

20 KR: Aubergine, Champinjoner, Svarta oliver, Zucchini, Kronärtskocka, rucola, Grana Padano, piennolo-tomater

30 KR: Fior di latte mozzarella, rökt mozzarella, gorgonzola, buffelricotta, kryddig salami, parmaskinka, skinka, italiensk korv, broccolirybs, sardeller, buffelmozzarella, nduja, tonfisk

* Kan innehålla spår av nötter