

APERITIVO ITALIANO

APEROL SPRITZ | 128

Aperol, Prosecco, soda

CAMPARI SPRITZ | 128

Campari, Prosecco, soda



ANTIPASTI

BRUSCHETTE

POMODORINI E STRACCIATELLA | 125

Hembakat ugnsrostat bröd med tomater och stracciatella

Homemade roasted bread with tomatoes and stracciatella

SPIANATA PICCANTE E PROVOLA AFFUMICATA | 130

Hembakat ugnsrostat bröd med provolaost och kryddig salami

Homemade roasted bread with smoked provola cheese and spicy salami

SALMONE E STRACCHINO | 140

Hembakat ugnsrostat bröd med stracchino

«Mambelli» och rökt lax

Homemade roasted bread with stracchino «Mambelli» and smoked salmon

FRITTI

FRITERAT - FRIED

ARANCINO | 75

Siciliansk friterad risboll

Sicilian fried rice ball

MOZZARELLA IN CARROZZA | 100

Friterat bröd fyllt med mozzarella “Ignalat”

Deep fried bread with mozzarella “Ignalat” inside

TAGLIERI

OST & CHARK - CHEESES AND CHARCUTERIES

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

VERDURE

GRÖNSAKER - VEGETABLES

CAPRESE DI POMODORI E BUFALA | 125

Färska tomater och buffelmozzarella

Fresh tomatoes and buffalo mozzarella

INSALATA MEDITERRANEA | 175

Blandsallad med tonfisk “Vicente Marino”,

morötter, tomater

och fänkål

Mixed salad with tuna “Vicente Marino”, carrots, tomatoes and fennel

INSALATA REGINA | 185

Blandsallad med kycklingbröst, morötter och pumpafrön

Mixed salad with carrot, chicken breast and pumpkin seeds

INSALTA DEL CASARO | 165

Blandsallad med gorgonzola, päron och valnötter

Mixed salad with gorgonzola, pear and walnuts



PASTA

SPAGHETTO EATALY | 135

Spaghetti, tomatås, basilika och extra jungfruolivolja.

“Låg-glutenpasta” tillgänglig.

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

“Low gluten” pasta available

SPAGHETTO EATALY CON BUFALA | 165

Spaghetti, tomatås, extra jungfruolivolja och buffelmozzarella

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

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON OSSOBUCCO | 235

Saffransrisotto med carnaroliris “Aironi”, saffran “Mercante di Specie”,

ossobuco “La Granda” och Grana Padano

Saffron risotto with carnaroli rice “Aironi”; saffron “Mercante di Specie”, osso buco ragu “La Granda”

and Grana Padano

RIGATONI ALLA AMATRICIANA | 205

Rigatoni med tomatås och pancetta

Rigatoni in tomato sauce with pancetta

GNOCCHI ALLA SORRENTINA | 185

Gnocchi med tomatås och färsk mozzarella

Gnocchi with tomato sauce, topped with fresh mozzarella

RAVIOLI DI CARNE CON BURRO E SALVIA | 195

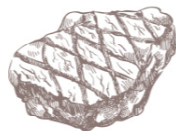
Ravioli med köttfyllning, smör och salvia

Meat filled ravioli with butter and sage

LASAGNE AL RAGU | 195

Italiensk lasagne med köttragu och béchamelsås

Italian lasagna with meat ragu and bechamel sauce



SECONDI

VARMRÄTTER - MAIN COURSES

TAGLIATA DI ENTRECOTE CON CAPONATA DI VERDURE | 295

Entrecote med ugnsrostat potatis och siciliansk grönsaksröra

Entrecote steak with roasted potatoes and Sicilian vegetable stir

POLPETTE IN UMIDO CON PATATE ARROSTO | 195

Italienska köttbullar i tomatås med ugnsrostat potatis

Italian meatballs in tomato sauce with roasted potatoes

PARMIGIANA DI MELANZANE | 205

Auberginegratäng med 24 månaders parmesanost ,

tomatås, fior di latte mozzarella “Ignalat” och basilika

Eggplant gratin with parmesan cheese, tomato sauce, fior di latte mozzarella “Ignalat” and basil

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON BIETE PICCANTI | 270

Kalvinnanlär med parmaskinka och salvia serverat med kryddig mangold

och ugnsrostat potatis

Veal escalope with Parma ham and sage served with spicy mangold

CONTORNI

TILLBEHÖR - SIDE DISHES

PATATE ARROSTO CON ROSMARINO | 55

Ugnsrostat potatis med rosmarin

Roasted potatoes with rosemary

INSALATA DI POMODORI | 55

Tomatsallad

Tomato salad

INSALATA MISTA | 55

Blandsallad med färska grönsaker

Mixed salad with fresh vegetables

CAPONATA | 55

Siciliansk grönsaksröra med pinjenötter och russin

Sicilian stir of sauteed vegetables with pine nuts and raisins

PIZZA

ALLA PALA



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

DOLCI

DESSERTER - DESSERTS

TIRAMISU | 105

Mascarpone, Vergnanokaffe, savoiardikex, Venchikakao

Mascarpone, Vergnano coffee, savoiardi biscuits, Venchi cacao

PANNACOTTA | 105

Pannacotta med säsongens smaker

Panna cotta with seasonal flavors

GELATO | 45 / 65

Hantverksmässigt tillverkad italiensk glass från Venchi

Homemade artisan gelato from Venchi

1 kula 45 / 2 kulor 65

1 scoop 45 / 2 scoops 65



Har du allergier eller är intolerant mot något födoämne, tala med din servitör. Bröd innehåller gluten.

For any information concerning allergens or food intolerance, please ask our staff. Bread contains gluten.

VINO



BOLLICINE *Mousserande - Sparkling*

FRANCIACORTA BRUT PRIMA CUVÉE	LOMBARDIA	145	695
MONTEROSSA <i>(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)</i>	LOMBARDIA	150	725
TRENTO DOC MAXIMUM BRUT	LOMBARDIA	150	725
FERRARI <i>(Chardonnay)</i>	VENETO	115	495
PROSECCO SPUMANTE	VENETO	115	495
LA MARCA <i>(Glera)</i>	VENETO	115	495
CHAMPAGNE BRUT RESERVE	FRANCIA	165	825
PHILIPPONNAT <i>(Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier)</i>	FRANCIA	165	825

ROSE

BOLLICINE ROSÉ	VENETO	115	495
SERAFINI&VIDOTTO <i>(Glera, Chardonnay, Pinot Nero)</i>	VENETO	115	495

BIANCHI

CHARDONNAY	PIEMONTE	120	495
FONTANAFREDDA <i>(Chardonnay)</i>	PIEMONTE	120	495
FRIULANO «NO NAME»	FRIULI VENEZIA GIULIA	135	545
LE VIGNE DI ZAMO <i>(Friulano)</i>	FRIULI VENEZIA GIULIA	135	545
GEWURZTRAMINER	TRENTINO ALTO ADIGE	145	575
COLTERENZIO <i>(Gewurztraminer)</i>	TRENTINO ALTO ADIGE	145	575
TREBBIANO D'ABRUZZO	ABRUZZO	115	495
PODERI MARCHESI MIGLIORATI <i>(Trebiano)</i>	ABRUZZO	115	495
FIANO "DONNALUNA"	CAMPANIA	135	625
DE CONCILIIS <i>(Fiano)</i>	CAMPANIA	135	625
GRILLO "CAELES"	SICILIA	125	525
FIRRIATO <i>(Grillo)</i>	SICILIA	125	525

ROSATI

NEGROAMARO ROSATO SALENTO	PUGLIA	115	495
TRULLO DI NOHA <i>(Negroamaro)</i>	PUGLIA	115	495

ROSSI

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

COCKTAIL

CLASSICI

APEROL SPRITZ 128 <i>(Aperol, prosecco, soda)</i>
CAMPARI SPRITZ 128 <i>(Campari, prosecco, soda)</i>
MILANO-TORINO 128 <i>(Campari, Punt e Mes vermouth)</i>
MARTINI FIERO & TONIC 128 <i>(Martini Fiero, San Pellegrino Tonic)</i>



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

MARTINI NEGRONI RISERVA SPECIALE | 142
(Martini Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino or Ambrato vermouth, Bombay Sapphire Gin)

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

BELLINI | 128 *(Prosecco, vit persika)*

EATALIAN MOJITO | 148 *(Nardini Grappa, Nardini Acqua di Cedro, lime, mynta, soda)*

EATALY AMARETTO SOUR | 148 *(Nardini Mandorla, Galliano Amaretto, citron)*

MOCKTAILS

VIRGIN BELLINI *(Persikopuré, Toselli Spumante)* | 89

PEACH LIMONATA *(Peach, lemon, soda)* | 89

PINK LIMONATA *(Raspberry, lemon, mint, soda)* | 89

SIGNATURE COCKTAILS

152




COCKTAIL AL MELOGRANO
Vodka, Peach Giffard, Pomegranate, Ginger, Lemon

CLOVER CLUB
Bombay Gin, Martini Reserva, Raspberry, Lemon

ITALIAN SOUR
Amaro Montenegro, Bitter Truth Pimento, Lemon, Ginger

TIRAMISU COCKTAIL
Cognac, Creme de cacao, Marsala port wine, Mascarpone, Espresso, Egg yolk

Öl kan innehåller gluten och vin kan innehåller sulfiter | Wine may contain sulphites and beer may contain gluten



BIRRA

ÖL & CIDER - BEER & CIDER

FATOL - DRAFT BEER

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

FLASKÖL - BOTTLE

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

CIDER

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

Öl kan innehåller gluten och vin kan innehåller sulfiter | Wine may contains sulphites and Beer contains gluten

BIBITE

ALKOHOLFRITT - NON ALCOHOLIC

Toselli Spumante 12,5cl/75cl	68/245
Lurisia Acqua Stille/Bolle <i>(Stilla/lätt kolsyrat vatten)</i> 33cl/75cl	33/55
San Pellegrino <i>(Lätt kolsyrat vatten)</i> 50cl/75cl	45/65
Acqua Panna <i>(Stilla)</i> 25cl/75cl	32/65
Juice: äpple, tranbär, apelsin 27,5cl	32
Niasca Portofino <i>(Limonata/Mandarinata)</i> 27,5cl	42
Lurisia Aranciata <i>(Apelsin)</i> 27,5cl	32
Lurisia Gazzosa <i>(Citrus)</i> 27,5cl	32
San Pellegrino Limonata Bio <i>(Citrus)</i> 20cl	42
San Pellegrino Aranciata Bio <i>(Apelsin)</i> 20cl	42
San Pellegrino Aranciata Rossa Bio <i>(Blodapelsin)</i> 20cl	42
San Pellegrino Chinotto 20cl	42
MoleCola 33cl	32
MoleCola Light 33cl	32

Birra Moretti Zero <i>(Lager)</i> 33cl	48
Easy Rider <i>(IPA)</i> 33cl	55