



LA PIAZZA

PIZZA, VINO E CUCINA

ANTIPASTI

BRUSCHETTA POMODORO E STRACCIATELLA | 130

Hembakat rostade bröd med tomat och stracciatella

BRUSCHETTA STRACCIATELLA E CRUDO | 140

Hembakat rostade bröd med stracciatella och parmaskinka, lagrad 20 månader

BRUSCHETTA RICOTTA E TARTUFO | 145

Hembakat rostade bröd med ricottaost och tryffel

SMAKA ALLA TRE BRUSCHETTA FÖR 185

ARANCINO AL RAGÙ | 85

Friterade risottokroetter med bolognese ragù på nötkött

ARANCINO AL TARTUFO | 95

Friterade risottokroetter med krämig ost och tryffel

LA PATATA CROCCANTE | 70

Ekologisk italiensk potatis som ångas med skal, handplockas, steks och slutligen kryddas med rosmarin och citron. Serveras med vår Salsa Mediterranea gjord på färsk majonnäs, kpris, ansjovis och senap

CAPRESE DI POMODORO E MOZZARELLA | 145

Buffelmozzarella, mixade datterino tomater, basilika och extra virgin olivolja

VITELLO TONNATO | 185

Traditionellt, som i Piemonte, långkokt kalvkött med krämig majonnäs-baserad sås, smaksatt med kpris och tonfisk

CRUDA E TARTUFO | 255

Biffstartar med stracciatella och tryffel

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI | 285

En välbalanserad mix av italienska ostar och charkuterier från vår delikatessdisk

PASTA

SPAGHETTO EATALY | 135

Spaghetto di Gragnano IGP, tomatås på datterino tomater, extra virgin olivolja och basilika

SPAGHETTO EATALY CON BUFALA | 175

Spaghetto di Gragnano IGP, tomatås på datterino tomater, extra virgin olivolja, buffelmozzarella och basilika

GNOCCHI AL PESTO E STRACCIATELLA | 195

Gnocchi med pestosås, krämig stracciatella och rostade mandlar

RIGATONI ALLA CARBONARA | 225

Rigatoni pasta, fläsk guanciale, Pecorinoost, ägg & svartpeppar

TORTELLINO PANNA

PISELLI E PROSCIUTTO | 225

Traditionell fylld pasta med grädde, gröna ärtor och skinka

TONNARELLO ALLO SCOGLIO | 255

Färsk tonnarelli pasta med musslor, räkor och färska tomater

RISOTTO AI CROSTACEI | 275

Krämig risotto med skaldjurspuré, färska räkor och citronzest

PIZZA ROSSA

MARGHERITA | 145

Plommontomatsås, mozzarella fiordilatte, extra virgin olivolja och basilika

MARGHERITA CON BUFALA | 175

Plommontomatsås, buffelmozzarella, extra virgin olivolja och basilika

DIAVOLA | 185

Plommontomatsås, mozzarella fiordilatte, kryddig salami och basilika

NAPOLI | 185

Plommontomatsås, mozzarella fiordilatte, och sardellfileér

VEGETARIANA | 185

Plommontomatsås, grillad grönsaker och stracciatella

PARMA | 185

Plommontomatsås, mozzarella fiordilatte, italienska tomater, parmaskinka DOP lagrad 20 månader och extra virgin olivolja

NDUJA E PROVOLA | 185

Plommontomatsås, mozzarella fiordilatte, provolaost och traditionell kryddig salamipasta från Kalabrien

CAPRICCIOSA | 195

Plommontomatsås, mozzarella fiordilatte, skinka, champinjoner, oliver och kronärtskocka

SALSICCIA E CIPOLLA | 195

Plommontomatsås, mozzarella fiordilatte, salsiccia och karamelliserad lök

PIZZA BIANCA

QUATTRO FORMAGGI | 190

Vit pizza med mozzarella fiordilatte, gorgonzola, asagio och provola

CRUDO E RUCOLA | 215

Vit pizza med parmaskinka DOP lagrad 20 månader, mozzarella fiordilatte, parmesanost och rucola

FUNGHI E TARTUFO | 225

Vit pizza med mozzarella fiordilatte, champinjoner och tryffelkräm

SALSICCIA E FRIARELLI | 195

Fiordilattemozzarella, korv och traditionellt sauterad friarelli (neopolitanska broccolirybs)

EXTRA PIZZA TOPPING

Skinka, svamp, oliver, buffelmozzarella, rucola | 35

SECONDI

PARMIGIANA DI MELANZANE | 255

Krämig gratäng med skivade auberginer, tomatås, provolone och Parmigiano Reggiano DOP

SPIEDONE DEL MACELLAIO

CON PATATA EATALY | 285

Köttspett med korv, entrecote och fläsk. Serveras med knaperstek potatis

GRAN FRITTO MISTO DI PESCE | 315

Friterade räkor, bläckfisk och säsongens grönsaker

ENTRECOTE, TOMINO E SENAPE

ALLE NOCCIOLE | 325

Entrecôte med grillad tomino ost, karamelliserade morötter, potatis och senap-hasselnötssås

INSALATE

INSALATA TONNARA | 235

Blandade salladsblad, tomat, morot, fänkål och gurka med grillad tonfiskfilé, oliver, solrosfrön och grön sås

INSALATA REGINA | 185

Blandade salladsblad, tomater, morot, fänkål och gurka med grillat kycklingbröst, pumpafrön, focaccia och dressing smaksatt med majonnäs och Parmigiano Reggiano

INSALATA ORTOLANA | 185

En mix av salladsblad, tomat, morot, fänkål och gurka med rostade grönsaker och krämig majssås

INSALATA MISTA | 65

Blandade salladsblad, tomater, morot, fänkål och gurka

DOLCI

CANNOLO | 95

Friterat bakverk serveras med krämig ricottaost, chokladflarn och pistagenötter

TIRAMISU EATALY | 105

Savoiardikex, italiensk mascarponekräm, kaffe och kakao

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA | 125

Vit choklad-, och vaniljmousse. Serveras med röd bärssås

TRUFFLE SPECIAL

TAGLIETELLE AL TARTUFO NERO | 285

Färsk äggpasta med svart tryffel

PADELLATA AL TARTUFO NERO | 540

Färsk äggpasta med svart tryffel, lagom för två



LA PIAZZA

BEVANDE

MOUSSERANDE VIN

BONCHELLI PROSECCO

Glera – Veneto



125



540

MAXIMUM BRUT TRENTO DOC
METODO CLASSICO, FERRARI

Chardonnay – Trentino Alto Adige

155

730

“SECRET DE FAMILLE” CHAMPAGNE
BRUT 1ER CRU METODO CLASSICO
MONMARTHE

Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier – Francia

165

830

MOUSSERANDE ROSÉ

FRESCO ROSÉ "VILLA SANDI"

Glera – Lombardia

125

540

FRANCIACORTA ROSÉ BRUT DOCG
METODO CLASSICO, GIUSEPPE VEZZOLI

Pinot Nero – Lombardia

155

730

VINI BIANCHI - VITA

GRILLO SICILIA DOC, BAGLIO DI GRISI

Grillo – Sicilia

125

540

GRECO DI TUFO DOCG, FONZONE

Greco – Campania

135

600

PINOT BIANCO BARON LONGO

Pinot Bianco – Trentino Alto Adige

135

600

CHARDONNAY TOSCANA IGT, CASTELLO,
MONSANTO

Chardonnay – Toscana

140

640

GEWURZTRAMINER COLTERENZIO

Gewurztraminer – Trentino Alto Adige

145

680

VINI ROSATI - ROSÈ

FONTANAFREDDA ROSÈ SOLEROSÉ

Glera, Chardonnay, Pinot Nero – Piemonte

135

600

“ALÌE” ROSATO TOSCANA IGT,
FRESCOBALDI SYRAH

Vermentino – Toscana

145

680

VINI ROSSI - RÖDA

PRIMITIVO “I TRATTURI” SAN MARZANO

Primitivo – Puglia

125

540

VALPOLICELLA RIPASSO, TORRE DEL
FALASCO

Corvina, Corvinone, Rondinella – Veneto

135

600

BARBERA D’ALBA SUPERIORE DOC,
BORGOGNO

Barbera – Piemonte

145

680

ROSSO DI MONTALCINO DOC, FATTOI

Sangiovese – Toscana

145

680

AMARONE VALPANTENA

Rondinella, Corvinone, Corvina Veronese – Veneto

155

730

LANGHE NEBBIOLO MIRAFIORE

Nebbiolo – Piemonte

165

830

BAROLO SERRALUNGA D’ALBA DOCG,
FONTANAFREDDA

Nebbiolo – Piemonte

195

920

CAFFETTERIA - KAFFE

ESPRESSO | 22

ESPRESSO DOPPIO | 28

CAPPUCCINO | 40

CAFFÈ LATTE | 42

MACCHIATO | 23

MACCHIATO DOPPIO | 36

AMERICANO | 28

FATÖL

BIRRA MENABREA 35cl/40cl 4,8% Ljus Lager

64/74

SLEEPY BULLDOG 35cl/40cl 4,8% Pale Ale

76/86

SHIP FULL OF IPA 35cl/40cl 5,8% Ipa

74/84

FLASKÖL

MENABREA 33cl 4,8% Ljus Lager

62

MENABREA AMBRATA 33cl 5% Mörk Lager

62

PERONI GRAN RISERVA 650cl 6,6% Double malt

79

CIDER

KIVIKS ÄPPELCIDER 33cl 4,5% Torr äppelcider

61

ALKOHOLFRITT

TOSELLI SPUMANTE 12,5cl/75cl

68/245

JUICE: APPLE, ORANGE 27,5cl

35

SAN PELLEGRINO SPARKLING WATER
50cl/75cl

45/65

SAN PELLEGRINO CHINOTTO 20cl

42

SAN PELLEGRINO LEMON Bio 20cl

42

SAN PELLEGRINO ORANGE Bio 20cl

42

SAN PELLEGRINO RED ORANGE Bio 20cl

42

MOLECOLA / LIGHT 33cl

32

MELLERUDS ZERO 33cl Pilsner

48

COCKTAIL

MILANO-TORINO

128

Campari, Punt e Mes, Vermouth

BELLINI

128

Prosecco, vit persika

APEROL SPRITZ

135

Aperol, prosecco, soda

CAMPARI SPRITZ

135

Campari, prosecco, soda

VETZ SPRITZ

135

Vetz, prosecco, soda, citronskal

AMERICANO

138

Campari, Martini, soda

GIN & TONIC

142

Gin, San Pellegrino tonic

*Med Bombay Sapphire gin 155

NEGRONI CLASSICO

145

Campari, söt vermouth, gin

*Med Martini Special och Bombay

Sapphire gin, 155

HUGO ST GERMAIN

145

St Germain, prosecco, soda

MOJITO

148

Rom, lime, mynta, soda

EATALY AMARETTO SOUR

148

Nardini Mandorla, Galliano, Amaretto, citron

MOCKTAIL

VIRGIN BELLINI

89

Vit Persika, Toselli spumante

PEACH LIMONATA

89

Persika, citron, soda

PINK LIMONATA

89

Hallon, citron, mynta, soda

