

# LA PIAZZETTA

TAPAS ALL'ITALIANA

# PIATTINI

## TAPAS ALL' ITALIANA

Vi serverar italienska tapas: säsongsbetonade, smakrika och perfekta att dela. Smårätter att prova och avnjuta ihop med dina närmaste. Prova dem alla för en genuin italiensk familjekänsla. Kärlek är att dela!

### VERDURE

#### TOMINO E CANTARELLI

Hembakat rostad bröd från vårt bageri, grillad Tomino ost, friterad kantarell och marinerad lök

145

#### CAPRESE

Buffelmozzarella, en mix av söta datterino tomater, basilika och extra virgin olivolja

85

#### PATATA CROCCANTE

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

70

### CARNE

#### ARANCINO

Friterade risottokroketter med bolognese ragù på nötkött

85

#### VITELLO TONNATO

Långsamt kokat kalvkött, traditionellt som i Piemonte. Serveras med krämig majonnäsbasead sås, smaksatt med kapris och tonfisk

115

#### TAGLIERE DI SALUMI

Charkbricka med ett urval av det bästa från vår köttdisk

135

### PESCE

#### GRATIN DI GAMBERI E PATATE

Räkor och potatisgratäng med krämig gorgonzolasås

135

#### FRITTO DI CALAMARI

Friterad bläckfisk med aioli

115

#### IMPEPATA DI COZZE

Traditionellt sauterade ch pepprade musslor

105

## MAIN

### PASTA

#### RIGATONE ALL'AMATRICIANA

Färsk pasta med hemlagad tomatsås, fläsk guanciale och Pecorino Romano

225

#### TONNARELLO ALLO SCOGLIO

Färsk tonnarellopasta med musslor, räkor och färska tomater

255

#### RISOTTO FUNGHI E MELE

Krämig risotto med sauterade svampar och äpple

285

### PIZZA AL PADELLINO

Efter en långsam jäsning i mer än 24 timmar, tillagas pizza al padellino i en traditionell järnform med ett skvätt extra virgin olivolja. Ett tillvägagångssätt som ger en perfekt krispig kant och en fluffig deg.

#### MARGHERITA

Tomatsås på plommontomater, fiordilatte mozzarella, basilika och extra virgin olivolja

135

#### DIAVOLA

Tomatsås på plommontomater, fiordilatte mozzarella, kryddig salami, basilika och extra virgin olivolja

165

#### TALEGGIO E TARTUFO

Fiordilatte mozzarella, taleggio och tryffel

225

### DOLCI

#### TIRAMISÙ

Savoiardikex, italiensk mascarponekräm, kaffe och kakaopulver

105

#### CANNOLO

Friterad söt bakelse med krämig ricotta, chokladflarn och pistagenötter

95

#### MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

Vit choklad-, och vaniljmousse serveras med röd bärsås

125

## TRUFFLE SPECIAL

#### ARANCINO AL TARTUFO NERO

Friterade risottokroketter med krämig ost och svart tryffel

95

#### CRUDA E TARTUFO NERO

Biffartar med stracciatella och svart tryffel

255

#### TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO

Färsk äggpasta med svart tryffel

285

#### PADELLATA AL TARTUFO NERO

Färsk äggpasta med svart tryffel, lagom för två

540

## MOUSSERANDE



<b>BONCHELLI PROSECCO</b> Glera — Veneto	125	540
<b>MAXIMUM BRUT TRENTO DOC METODO CLASSICO, FERRARI</b> Chardonnay — Trentino Alto Adige	155	730
<b>"SECRET DE FAMILLE" CHAMPAGNE BRUT 1ER CRU METODO CLASSICO MONMARTHE</b> Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier — Francia	165	830
<b>MOUSSERANDE ROSÉ FRESCO ROSÉ "VILLA SANDI"</b> Glera — Lombardia	125	540
<b>FRANCIACORTA ROSÉ BRUT DOCG METODO CLASSICO, GIUSEPPE VEZZOLI</b> Pinot Nero — Lombardia	155	730
<b>BIANCHI - VITA GEWURZTRAMINER COLTERENZIO</b> Gewurztraminer — Trentino Alto Adige	145	680
<b>CHARDONNAY TOSCANA IGT, CASTELLO, MONSANTO</b> Chardonnay — Toscana	140	640
<b>GRECO DI TUFO DOCG, FONZONE</b> Greco — Campania	135	600
<b>GRILLO SICILIA DOC, BAGLIO DI GRISI</b> Grillo — Sicilia	125	540
<b>PINOT BIANCO BARON LONGO</b> Pinot Bianco — Trentino Alto Adige	135	600
<b>ROSATI -ROSE FONTANAFREDDA ROSÈ SOLEROSE</b> Glera, Chardonnay, Pinot Nero — Piemonte	135	600
<b>"ALÌE" ROSATO TOSCANA IGT, FRESCOBALDI SYRAH</b> Vermentino — Toscana	145	680
<b>ROSSI - RÖDA PRIMITIVO "I TRATTURI" SAN MARZANO</b> Primitivo — Puglia	125	540
<b>VALPOLICELLA RIPASSO, TORRE DEL FALASCO</b> Corvina, Corvinone, Rondinella — Veneto	135	600
<b>BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC, BORGOGNO</b> Barbera — Piemonte	145	680
<b>AMARONE VALPANTENA</b> Rondinella, Corvinone, Corvina Veronese — Veneto	155	730
<b>ROSSO DI MONTALCINO DOC, FATTOI</b> Sangiovese — Toscana	145	680
<b>BAROLO SERRALUNGA D'ALBA DOCG, FONTANAFREDDA</b> Nebbiolo — Piemonte	195	920
<b>LANGHE NEBBIOLO MIRAFIORE</b> Nebbiolo — Piemonte	165	830

## FATÖL

<b>BIRRA MENABREA</b> 4,8% Ljus Lager	64/74
<b>SLEEPY BULLDOG</b> 4,8% Pale Ale	76/86
<b>SHIP FULL OF IPA</b> 5,8% Ipa	74/84

## FLASKÖL

<b>MENABREA</b> 33cl 4,8% Ljus lager	62
<b>MENABREA AMBRATA</b> 33cl 5% Mörk lager	62
<b>PERONI GRAN RISERVA</b> 50cl 6,6% Dubble malt	79

## CIDER

<b>KIVIKS ÄPPELCIDER</b> 33cl 4,5% Torr äppelcider	61
--	----

## LÄSK

<b>TOSELLI SPUMANTE</b> 12,5cl/75cl	68/245
<b>JUICE: APPLE, ORANGE</b> 27,5cl	35
<b>SAN PELLEGRINO SPARKLING WATER</b> 50cl/75cl	45/65
<b>SAN PELLEGRINO CHINOTTO</b> 20cl	42
<b>SAN PELLEGRINO LEMON / ORANGE / RED ORANGE</b> 20cl Bio	42
<b>MOLECOLA / LIGHT</b> 33cl	32
<b>MELLERUDS ZERO</b> 33cl Pilsner	55

## COCKTAIL

<b>MILANO-TORINO   128</b> Campari, Punt e Mes, Vermouth	<b>GIN &amp; TONIC   142</b> Gin, San Pellegrino tonic *Med Bombay Sapphire gin   155
<b>BELLINI   128</b> Prosecco, vit persika	<b>MOJITO   148</b> Rum, lime, mynta, soda
<b>APEROL SPRITZ   135</b> Aperol, prosecco, soda	<b>NEGRONI CLASSICO   145</b> Campari, söt vermouth, gin *Med Martini Special och Bombay Sapphire gin   155
<b>CAMPARI SPRITZ   135</b> Campari, prosecco, soda	<b>HUGO ST GERMAIN   145</b> St Germain, prosecco, soda
<b>VETZ SPRITZ   135</b> Vetz, prosecco, soda, citronskal	<b>EATALY AMARETTO SOUR   148</b> Nardini Mandorla, Galliano Amaretto, citron
<b>AMERICANO   138</b> Campari, Martini, soda	

## MOCKTAIL

<b>VIRGIN BELLINI   89</b> Vir persika, tosellis spumante	<b>PEACH LIMONATA   89</b> Persika, citron, soda	<b>PINK LIMONATA   89</b> Hallon, citron, mynta, soda
--	---	--

## CAFFETTERIA - KAFFE

<b>ESPRESSO   22</b>	<b>MACCHIATO   23</b>
<b>ESPRESSO DOPPIO   28</b>	<b>MACCHIATO DOPPIO   36</b>
<b>CAPPUCCINO   40</b>	<b>AMERICANO   28</b>
<b>CAFFÈ LATTE   42</b>	