

# EATALY

# LA PIAZZA

## PIZZA, VINO E CUCINA

### ANTIPASTI

#### BRUSCHETTA POMODORO E STRACCIATELLA | 130

Hembakat rostat bröd med tomat och stracciatella

#### BRUSCHETTA ZUCCA E SPECK | 140

Hembakat rostat bröd med pumpa och speckskinka

#### BRUSCHETTA RICOTTA E TARTUFO | 145

Hembakat rostat bröd med ricottaost och tryffel

#### SMAKA ALLA TRE BRUSCHETTA FÖR 185

#### VITELLO TONNATO | 185

Traditionellt, som i Piemonte, långkokt kalvkött med majonnäs sås smaksatt med kapris och tonfisk

#### TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI | 285

En välbalanserad mix av italienska ostar och charkuterier från vår delikatessdisk

### PRIMI

#### SPAGHETTO EATALY | 145

Spaghetto di Gragnano IGP, tomatsås på datterino tomat, extra virgin olivolja och basilika  
\*Med buffelmozzarella | 185

#### RIGATONI ALLA CARBONARA | 225

Rigatoni pasta, fläsk guanciale, Pecorinoost, ägg & svartpeppar

#### RISOTTO AI CROSTACEI | 275

Risotto med skaldjursbisque, räkor och citronzest

NY!

### PASTA FRESCA

Varje dag skapar vår pastaio, vår kunniga pastakock, högkvalitativ pasta i alla dess former, inspirerade av Italiens rika kulturarv och regionala traditioner.

#### FUSILLI AL PESTO E STRACCIATELLA | 195

Fusilli med pestosås, krämig stracciatella och rostade mandlar

#### RAVIOLONE RICOTTA E SPINACI | 195

Färsk pasta fylld med ricotta och spenat med smör- och salvia sås

#### MÅNADENS SPECIAL: RAVIOLO BARBABIETOLA E CAPRINO | 225

Getost och rödbetsravioli med smör och timjan

#### SPAGHETTO CHITARRA ALLE VONGOLE | 255

Färsk spaghetti chitarra med musslor

#### TAGLIETELLE AL TARTUFO | 285

Färsk äggpasta med svart tryffel  
\*Padellata al tartufo lagom för två | 540

#### ARANCINO AL RAGÙ | 95

Friterade risottokroetter med bolognese på nötkött

#### ARANCINO AL TARTUFO | 105

Friterade risottokroetter med krämig ost och tryffel

#### CAPRESE DI POMODORO E MOZZARELLA | 145

Datterino tomat, buffelmozzarella, basilika och extra virgin olivolja

#### LA PATATA CROCCANTE | 60

Ekologisk italiensk potatis som ångas med skal, friteras och slutligen kryddas med rosmarin och citron. Serveras med vår Salsa Mediterranea gjord på majonnäs, kapris, ansjovis och senap

### SECONDI

#### POLPO PATATE E PORRI | 195

Velouté av potatis och purjolök, grillad bläckfisk, confiterade gula tomat och stekt purjolök

#### PARMIGIANA DI MELANZANE | 255

Krämig gratäng med skivade auberginer, tomatsås, provoloneost och Parmigiano Reggiano DOP

#### SPIEDONE DEL MACELLAIO CON PATATA EATALY | 285

Spett med fläsk, entrecote och salsiccia. Serveras med knaperstekt potatis

#### COTOLETTA MILANESE CON PURÈ DI PATATE AL TARTUFO | 325

Traditionell milanesisk kalvkotlett med potatis- och tryffelpuré

### INSALATE

#### INSALATA TONNARA | 235

Grillad tonfiskfilé sallad med tomat, morot, fänkål, gurka, oliver och pumpafrön. Serveras med salsa verde

#### INSALATA REGINA | 185

Grillat kycklingbröst sallad med tomat, morot, fänkål, gurka och pumpafrön. Serveras med focaccia och rosmarindressing

#### INSALATA ORTOLANA | 185

Ångad broccoli och blomkål sallad med tomat, morot, fänkål och gurka. Serveras med krämig Parmigiano Reggiano dressing

#### INSALATA MISTA | 65

Blandade salladsblad, tomat, morot, fänkål och gurka

### DOLCI

#### CANNOLO | 95

Bakverk serveras med krämig ricottaost, chokladflan och pistagenötter

#### MOUSSE AL PISTACCHIO | 125

Pistagemousse med hallonsås och krossad pistage

#### TORTINO FONDENTE AL CIOCCOLATO | 125

Varm chokladfondant med vaniljglass

#### TIRAMISÙ EATALY | 105

Savoiardikex, mascarponekräm, kaffe och kakao

### PIZZA

VÄLJ EN DEG SOM PASSAR DIG!

#### RUSTICO | +30

100% ekologiskt mjöl innehållandes anrika spannmål (Farro, Enkir, Råg och Kamut). Näringsrikt och naturligt låg glutenhalt. Jäst i mer än 50 timmar för att få en smakrik, fullkornsrik och lättsmält pizza!

#### ORIGINALE

100% ekologiskt mjöl av typen Mulino Marino. Typ 0 och mjöl av Buratto. Jäst i mer än 50 timmar för att få fram smakerna hos traditionell pizza. Krispiga kanter och en fluffig mitt.

### PIZZA ROSSA

#### MARGHERITA | 145

Plommontomatsås, mozzarella-fiordilatte, extra virgin olivolja och basilika

\*Med buffelmozzarella | 185

#### DIAVOLA | 185

Plommontomatsås, mozzarella-fiordilatte, kryddig salami och basilika

#### NAPOLI | 185

Plommontomatsås, mozzarella-fiordilatte, och sardellfileér

#### VEGETARIANA | 185

Plommontomatsås, grillad grönsaker och stracciatellaost

#### PARMA | 185

Plommontomatsås, mozzarella-fiordilatte, italienska tomat, 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

#### EXTRA PIZZA TOPPING

Skinka, svamp, oliver, buffelmozzarella, rucola | 35