

EATALY  
**LA PIAZZA**  
*chambre séparée meny*

Varje dag förvandlar vårt team säsongens ingredienser till italienska klassiker som sätter guldkant på varje middag, möte och tillfälle. Välj en meny bland följande alternativ, och njut av en äkta italiensk upplevelse.

## 1. MAKE YOUR CHOICE • 515 kr/person

I denna meny ingår samma förrätt och efterrätt till alla i sällskapet.  
Ni kan välja olika huvudrätter och bestämma er samma dag.

### ANTIPASTO TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Utvalda ostar och charkuterier från vår egen Salumeria  
Shared selection of cheeses and cured meat from our counter

(\*   BRUSCHETTA MED FÄRSKA TOMATER)

## CHOOSE AMONG / VÄLJ MELLAN

### TONNARELLO CACIO E PEPE

Färsk lång pasta med krämig sås på svartpeppar och Pecorino Romano  
*Fresh long pasta with creamy pepper and Pecorino Romano sauce*

### SPAGHETTO EATALY BUFALA

Spaghetti di Gragnano, datterinotomatsås, buffelmozzarella, extra jungfruolivolja och basilika  
*Spaghetti di Gragnano, datterino tomato sauce, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil and basil*

### RAVIOLO RICOTTA E SPINACI

Hemgjord färsk ricotta- och spenatfylld ravioli med smör och salvia  
*Home-made fresh spinach and ricotta ravioli with butter and sage*

### BISTECCA 350 g

Grillad flankstek med ugnsrostad potatis, grillad citron, skysås och hemgjord rökig majonäsås  
*Grilled flank steak with roasted potatoes, grilled lemon, gravy and home-made smokey mayo*

### SPIEDONE DEL MACELLAIO

Grillspett med salsiccia, entrecote och capocollo (marinerad lufttorkad fläskkaré) serverat med krispig friterad potatis  
*Meat skewer with sausage, entrecote and pork capocollo, served with crunchy fried potatoes*

### EATALIAN BURGER 180 g

Hamburgare med hembakat bröd, fontinaost DOP, karamelliserad lök, tomat och sallad. Serveras med ugnsrostad potatis, grillad citron och hemgjord rökig majonäsås  
*Hamburger with home-made bread, fontina DOP cheese, caramelized onion, tomato and salad. Served with roasted potatoes, grilled lemon, and home-made smoky mayo*

### PIZZA MARGHERITA BUFALA

Plommontomatsås, buffelmozzarella, extra jungfruolivolja och basilika  
*Plum tomato sauce, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil and basil*

### PIZZA DIAVOLA

Plommontomatsås, mozzarella, kryddig salami och basilika  
*Plum tomato sauce, mozzarella, spicy spianata salami and basil*

### PIZZA SALSICCIA E FRIARIELLI

Vit pizza med mozzarella, rökt scamorzaost, salsiccia och friarielli (typisk napolitansk broccoli)  
*White pizza with mozzarella, smoked scamorza cheese, sausage and friarielli (typical neapolitan wild broccoli rabe)*

### PIZZA VEGETARIANA

Vit pizza med mozzarella, grillade grönsaker och basilika  
*White pizza with mozzarella, mixed fried vegetables and basil*

## DESSERT

### TIRAMISÙ

Savoiardikex, kaffe mascarponekräm och kakao  
*Savoiard biscuits, mascarpone cream, coffee and cocoa powder*

(\*   DAGENS SORBET)

## 2. PIZZA EXPERIENCE • 575 kr/person

Smaka på säsongens godaste pizzor! Under vår pizzatasting får du se vår pizzaexpert tillaga vår prisvinnande pizza på de finaste ingredienserna mitt framför dina ögon vid vår gyllene vedeldade ugn.

PIZZA PIZZATASTING AV OLIKA PIZZOR  
PIZZA TASTING OF DIFFERENT PIZZAS

DESSERT TIRAMISÙ  
Savoiardikex, kaffe mascarponekräm och kakao  
Savoardi biscuits, mascarpone cream, coffee and cocoa powder  
(\* ~~☞~~ ~~☞~~ DAGENS SORBET)

Lägg till 50kr och få en

ANTIPASTO CAPRESE ~~☞~~  
Datterinotomater, buffelmozzarella, extra jungfruolivolja och basilika  
Datterino tomatoes, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil and basil

BRUSCHETTA POMODORO E STRACCIATELLA ~~☞~~  
Hembakat rostat bröd med tomat och stracciatella  
Toasted homemade bread with tomatoes and stracciatella

---

## 3. FULL TRUFFLE EXPERIENCE • 695 kr/person

ANTIPASTO ARANCINO AL TARTUFO  
Friterade risottokroetter med ost och tryffel  
Deep fried risotto croquettes with cheese and truffle

MAIN TAGLIATELLE AL TARTUFO  
Färska tagliatelle med svart tryffel  
Fresh tagliatelle with black truffle

PRE-DESSERT PECORINO E MIELE  
Tryffelpecorino med honung  
Truffle pecorino with honey

DESSERT TARTUFINI AL CIOCCOLATO  
Mörk chokladtryffel  
Dark chocolate truffle