



# EATALY

## SOMMARDAGAR

### chambre séparée meny

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



#### MENÙ 1 • 500 PER PERSON

##### förrätter

###### CRUDO E MELONE

Parmaskinka DOP lagringstid 20 månader med cantaloupemelon

###### CAPRESE

Datterinotomater, buffelmozzarella och pestodressing

##### huvudrätter att dela

###### FUSILLI AL PESTO E STRACCIATELLA

Färsk fusilli med pestosås, krämig stracciatella och rostade mandlar

###### GRIGLIATA DI CARNE

En mix av grillat kött: kyckling rustichella, salsiccia och ryggbiff

##### dessert

###### TIRAMISÙ EATALY

Savoiardikex, mascarponekräm, kaffe och kakao

#### MENÙ 2 • 500 PER PERSON

##### förrätter att dela

###### CRUDO E MELONE

Parmaskinka DOP lagringstid 20 månader med cantaloupemelon

###### CAPRESE

Datterinotomater, buffelmozzarella och pestodressing

##### förrätter att dela

###### FUSILLI AL PESTO E STRACCIATELLA

Färsk fusilli med pestosås, krämig stracciatella och rostade mandlar

###### FRITTO MISTO

Friterade räkor, bläckfisk och grönsaker i säsong

##### dessert

###### TIRAMISÙ EATALY

Savoiardikex, mascarponekräm, kaffe och kakao

#### MENÙ GIROPIZZA • 550 PER 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.

###### PIZZATASTING AV OLIKA PIZZOR

###### TIRAMISÙ EATALY

Savoiardikex, mascarponekräm, kaffe och kakao

###### Lägg till 50kr och få en antipasto

###### CAPRESE

Datterinotomater, buffelmozzarella och pestodressing

###### BRUSCHETTA POMODORO E STRACCIATELLA

Hembakat rostat bröd med tomat och stracciatella

