



# EATALY SOMMARDAGAR



## antipasti förrätter

**BRUSCHETTA POMODORO E STRACCIATELLA** · 130  
Hembakat rostat bröd med tomat och stracciatella

**PROSCIUTTO CRUDO E...**  
Parmaskinka DOP lagringstid 20 månader med  
- **BUFALA** buffelmozzarella · 185  
- **MELONE** cantaloupemelon · 175

**VITELLO TONNATO** · 195  
Traditionellt, som i Piemonte, långkokt kalvkött med  
majonnäsås smaksatt med kaporis och tonfisk

**TAGLIERE** · 200 / 300 ATT DELA  
En välbalanserad mix av italienska ostar  
och charkuterier från vår delikatessdisk

## insalate sallader

**CAPRESE** · 145  
Datterinotomater, buffelmozzarella och pestodressing

**INSALATA REGINA** · 185  
Sallad med grillat kycklingbröst, tomat, morot, fänkål,  
gurka och pumpafrön. Serveras med focaccia och  
rosmarindressing

**INSALATA SMERALDO** · 195  
Sallad med ångade räkor, tomat, morot, fänkål, gurka,  
pocherat ägg och avokado

**COUSCOUS CON SALMONE E VERDURE** · 195  
Couscoussallad med rökt lax och grönsaker i säsong

## fritti friterade

**LA PATATA CROCCANTE** · 60  
Ekologisk italiensk potatis som ångas med skal och  
friteras. Serveras med vår Salsa Mediterranea.

**ARANCINO AL RAGÙ** · 95  
Friterade risottokroetter med bolognese på nötkött

**ARANCINO AL TARTUFO** · 105  
Friterade risottokroetter med krämig ost och tryffel



## da bere

att dricka

**SPRITZ**  
Aperol, prosecco, soda  
ca 25cl · 135 1L · 545

**BIRRA**  
Birra Menabrea 4,8% Ljus lager  
ca 40cl · 82 1L · 180

**SANGRIA ROSÉ**  
Vindrink smaksatt med färsk frukt  
ca 25cl · 145 1L · 545

## pasta

### di Gragnano torkad pasta

Högkvalitativt sedan 1800-talet. Ingredienserna är få och nedärvda  
genom generationer: Durumuete, brunsvatten och långsam torkning.

**SPAGHETTO EATALY** · 145  
Spaghetto di Gragnano IGP, tomatås på datterino  
tomater, extra virgin olivolja och basilika

**SPAGHETTO EATALY CON BUFALA** · 185  
Spaghetto di Gragnano IGP, tomatås på datterino  
tomater, buffelmozzarella, extra virgin olivolja och basilika

**RIGATONI ALLA CARBONARA** · 205  
Rigatoni pasta di Gragnano IGP, fläsk guanciale,  
Pecorinoost, ägg & svartpeppar  
\*Lägg till tryffel · 75

**PARMIGIANA** · 255  
Krämig gratäng med skivade auberginer, tomatås,  
provoloneost och Parmigiano Reggiano DOP

### fresca all'uovo färsk äggpasta

Varje dag skapar vår pastamästare högkvalitativ pasta i alla dess former, inspirerade  
av Italiens kulturarv och regionala traditioner.

**PENNE ALL'ARRABBIATA** · 175  
Färsk penne med hemmagjord kryddig tomatås

**TONNARELLO CACIO E PEPE** · 185  
Lång färskpasta med krämig peppar- och pecorinosås  
\*Lägg till guanciale · 25  
\*Lägg till kronärtskocka · 25  
\*Lägg till tryffel · 75

**FUSILLI AL PESTO E STRACCIATELLA** · 195  
Färsk fusilli med pestosås, krämig stracciatella  
och rostade mandlar

**FRITTO MISTO** · 285  
Friterade räkor, bläckfisk och grönsaker i säsong

**TAGLIATELLE CON RAGÙ DI SALSICCIA** · 205  
Färsk tagliatelle med ragù på salsiccia

**RAVIOLONE RICOTTA E SPINACI** · 225  
Färsk pasta fylld med ricotta och spenat  
med smör- och salviasås

**SPAGHETTO CHITARRA ALLE VONGOLE** · 255  
Lång färskpasta med vongolemusslor

**TAGLIATELLE AL TARTUFO ESTIVO** · 285  
Färsk äggpasta med svart sommartryffel  
\*Padellata lagom för två · 540

**GRIGLIATA DI CARNE** · 325 / 495 ATT DELA  
En mix av grillat kött: kycklinglårfile, salsiccia  
och ryggbiff

## pizza



VÄLJ DEGEN SOM DU ÄLSKAR MEST!

**RUSTICO +20**  
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, fullkornrik 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.

**MARGHERITA** · 145  
Plommontomatsås, mozzarella  
extra virgin olivolja och basilika

**PARMA** · 215  
Plommontomatsås, mozzarella,  
Parmaskinka DOP lagrad 20  
månader och extra virgin olivolja

**MARGHERITA 3 POMODORI** · 185  
Plommontomatsås, röd och gul datterino-  
sås, färsk mozzarella, basilika och extra  
virgin olivolja

**QUATTRO FORMAGGI** · 195  
Vit pizza med mozzarella,  
gorgonzola, asagio och provola

**MARGHERITA BUFALINA** · 185  
Plommontomatsås, buffelmozzarella  
extra virgin olivolja och basilika

**VEGETARIANA** · 195  
Plommontomatsås, grillad grönsaker  
och stracciatellaost

**BUFALA PESTO PECORINO** · 195  
Plommontomatsås, färsk buffelmozzarella,  
pesto och riven Pecorino från Toscana

**CRUDO E RUCOLA** · 215  
Vit pizza med Parmaskinka DOP  
lagrad 20 månader, mozzarella,  
Parmigiano Reggiano DOP och  
ruccola

**DIAVOLA** · 195  
Plommontomatsås, mozzarella,  
kryddig salami och basilika

**NDUJA E PROVOLA** · 195  
Plommontomatsås, mozzarella, provolaost  
och traditionell kryddig salamikräm

**CAPRICCIOSA** · 195  
Plommontomatsås, mozzarella, skinka,  
champinjoner, oliver och kronärtskocka

**FUNGHI E TARTUFO** · 225  
Vit pizza med mozzarella, champinjoner  
och tryffelkräm

**EXTRA PIZZA TOPPING** · 35 Champinjoner, oliver, ruccola    **EXTRA PIZZA TOPPING** · 40 Skinka, buffelmozzarella

## dolci dessert

**TIRAMISÙ EATALY** · 105  
Savoiardikex, mascarponekräm,  
kaffe och kakao

**MOUSSE ESTIVA** · 125  
Mango- och passionfrukt mousse  
toppad med exotiskt fruktssås

**GELATO** · 65 85  
Vanilj, choklad, hasselnöt, cappuccino,  
stracciatella, pistage och dagens sorbet

**AFFOGATO** · 65  
Enkel espresso med en kula  
vaniljglass



# EATALY SOMMARDAGAR



## vini e bollicine

### bollicine *mousserande viner*

LA MARCA PROSECCO Glera – Veneto	125	540
MAXIMUM BRUT TRENTO DOC METODO CLASSICO, FERRARI Chardonnay – Trentino Alto Adige	155	730
ALTA LANGA LIMITED EDITION FONTANAFREDDA Pinot Nero, Chardonnay – Piemonte	155	730
“SECRET DE FAMILLE” CHAMPAGNE BRUT 1ER CRU METODO CLASSICO MONMARTHE Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier – Francia	830	

### vini bianchi *vita viner*

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
MARIN FONTANAFREDDA Riesling, Nascetta – Piemonte	135	600
CHARDONNAY TOSCANA IGT, ALBIZZIA, FRESCOBALDI Chardonnay – Toscana	140	640
RIBOLLA GIALLA LE VIGNE DI ZAMÒ Ribolla – Friuli Venezia Giulia	140	640
GEWURZTRAMINER COLTERENZIO Gewurztraminer – Trentino Alto Adige	145	680

### vini rossi *röda viner*

PRIMITIVO “I TRATTURI” SAN MARZANO Primitivo – Puglia	125	540
VALPOLICELLA RIPASSO, PASQUA Corvina, Corvinone, Rondinella – Veneto	135	600
BARBERA D’ALBA SUPERIORE DOC, BORGOGNO Barbera – Piemonte	145	680
CHIANTI RUFINA RISERVA, FRESCOBALDI Sangiovese, Cabernet Sauvignon – Toscana	150	700
LANGHE NEBBIOLO MIRAFIORE Nebbiolo – Piemonte	165	830
BAROLO SERRALUNGA D’ALBA Nebbiolo – Piemonte	195	920



### vini rosè *rosè viner*

FONTANAFREDDA ROSÉ SOLEROSÉ Nebbiolo, Dolcetto, Barbera – Piemonte	135	600
“ALÏE” ROSATO TOSCANA IGT, FRESCOBALDI Vermentino, Syrah – Toscana	145	680

PASQUA PROSECCO ROSÉ EXTRA DRY Glera, Pinot Noir – Veneto	145	680
FRANCIACORTA ROSÉ BRUT DOCG METODO CLASSICO, GIUSEPPE VEZZOLI Pinot Nero – Lombardia	155	730

## birra e cidro

### alla spina *fatöl*

BIRRA MENABREA 30cl/40cl/50cl 4,8% Ljus Lager	64/82/98
SHIP FULL OF IPA 30cl/40cl/50cl 5,8% Ipa	76/98/118
SLEEPY BULLDOG 30cl/40cl/50cl 4,8% Pale Ale	76/98/118

### in bottiglia *flasköl*

MENABREA 33cl 4,8% Ljus lager	68
MENABREA AMBRATA 33cl 5% Mörk lager	68
PERONI GRAN RISERVA 50cl 6,6% Dubbel malt	98

### cidro *cider*

BRISKA DEMI-SEC 33cl 4,5% Halvtorr äppelcider	61
--	----

## cocktails

### l'aperitivo italiano *den italienska aperitif*

APEROL SPRITZ Med Aperol, prosecco, soda, apelsin	135
CAMPARI SPRITZ Med Campari, prosecco, soda, apelsin	135
NEGRONI SBAGLIATO Campari, söt vermouht, prosecco	145
NEGRONI Campari, söt vermouht, gin	155

BELLINI Prosecco, vit persikapuré	135
MIMOSA Mousserande vin, apelsinjuice	135
VETZ SPRITZ Vetz, prosecco, soda, citronzest	145
MOONLIGHT Vetz aperitivo, gin, averna, citron juice, sugar syrup, egg yolk	150
OLD FASHIONED Bourbon, socker, angostura	150
GIN FIZZ Gin, citron, äggvita, socker, soda	150
MOJITO Vit rom, soda, socker, lime	155

### analcolici *alkolfritt*

MIMOSA Alkoholritt mousserande vin, apelsinjuice	89
LIMONATA ALLA PESCA Vit persikapuré, san pellegrino citronsoda, mynta	89
LIMONATA ROSA Hallonpuré, san pellegrino citronsoda, mynta	89



## bibite *drycker*

TOSELLI SPUMANTE 12,5cl/75cl	68/245
MENABREA ZERO 33cl	55
MOLECOLA / LIGHT 33cl	32
JUICE: ÄPPEL, APELSIN 27,5cl	35

SAN PELLEGRINO KOLSYRAT VATTEN 50cl/75cl	45/65
SAN PELLEGRINO LÄSK välj mellan: APELSIN, RÖD APELSIN, CITRON, CHINOTTO Eko 20cl	42

## caffetteria *kaffe*

ESPRESSO/DOPPIO	30/38	Lägg till 20kr och få en hasselnöt-chokladbit till din kaffe!
AMERICANO	38	
CAPPUCCINO	45	
CAFFÈ LATTE	48	
MACCHIATO/DOPPIO	35/40	