

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

(*ØØ BRUSCHETTA MED FÄRSKA TOMATER)

CHOOSE AMONG / VÄLJ MELLAN

TONNARELLO CACIO E PEPE Ø

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

SPAGHETTO EATALY BUFALA Ø

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

PIZZA MARGHERITA BUFALA Ø

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

SPIEDONE DEL MACELLAIO

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

RIGATONE ALL'AMATRICIANA Ø

Rigatoni di Gragnano med tomatsås, guanciale fläsk och Pecorino Romano
Rigatoni di Gragnano with tomato sauce, pork guanciale and Pecorino Romano

RIGATONE VECCHIA TAORMINA

Färska penne med zucchini och aubergine tomatsås och saltad ricotta
Rigatoni di Gragnano with fried zucchini and aubergines, tomato sauce and curated salted ricotta

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 Ø

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

CAVOLO GRIGLIATO CON MIELE E NOCCIOLE ØØ

Grillad spetskål med rostade hasselnötter och honung. Serveras på kikärtskräm
Grilled pointed cabbage with roasted hazelnuts and honey. Served on a chickpeas cream

DESSERT

TIRAMISÙ

Savoiardikex, kaffe mascarponekräm och kakao
Savoardi biscuits, mascarpone cream, coffee and cocoa powder
(*ØØ 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
Savoiard biscuits, mascarpone cream, coffee and cocoa powder
(* Ø Ø DAGENS SORBET)

Lägg till 50kr och få en

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

BRUSCHETTA POMODORO E STRACCIATELLA Ø
Hembakat rostad 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