



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** cantaloupe melon · 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 250cl · 135 🍷 1L · 545

BIRRA
Birra Menabrea 4,8% Ljus lager
🍷 ca 250cl · 74 🍷 1L · 180

SANGRIA ROSÉ
Vindrink smaksatt med färsk frukt
🍷 ca 250cl · 145 🍷 1L · 545

pasta

di Gragnano *torkad pasta*

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

SPAGHETTO EATALY · 145
Spaghetto di Gragnano IGP, tomatås på datterino
tomater, extra virgin olivolja och basilika
*Lägg till buffelmozzarella · 40

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

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

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

TONNARELLO ALLE VONGOLE · 255
Lång färskpasta med vongolemusslor

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

secondi *huvudrätter*

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

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

pizza

GAMBERO ROSSO

Gambero Rosso är Italiens mest respekterade mat- och vinguide.
De utsåg nyligen vår pizza som en av de bästa och tilldelade oss
utmärkelsen "två pizzaslices".

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,
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.

MARGHERITA · 145
Plommontomatsås, mozzarella
extra virgin olivolja och basilika
*Lägg till buffelmozzarella · 40

DIAVOLA · 185
Plommontomatsås, mozzarella,
kryddig salami och basilika

PARMA · 185
Plommontomatsås, mozzarella,
Parmaskinka DOP lagrad 20
månader och extra virgin olivolja

NDUJA E PROVOLA · 185
Plommontomatsås, mozzarella,
provolaost och traditionell kryddig
salamikräm

VEGETARIANA · 185
Plommontomatsås, grillad grönsaker
och stracciatellaost

MARGHERITA 3 POMODORI · 185
Plommontomatsås, röd och gul
datterinosås, Parmigiano Reggiano,
färsk mozzarella, basilika och extra
virgin olivolja

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

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

QUATTRO FORMAGGI · 190
Vit pizza med mozzarella,
gorgonzola, asagio och provola

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

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

EXTRA PIZZA TOPPING · 35
Skinka, champinjoner, oliver,
buffelmozzarella, rucola

dolci *dessert*

TIRAMISÙ EATALY · 105
Savoiardikex, mascarponekräm,
kaffe och kakao

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

GELATO · 🍷45 🍷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

BONCHELLI PROSECCO Glera – Veneto	125	540
MAXIMUM BRUT TRENTO DOC METODO CLASSICO, FERRARI Chardonnay – Trentino Alto Adige	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
CHARDONNAY TOSCANA IGT, ALBIZZIA, FRESCOBALDI Chardonnay – Toscana	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
AMARONE VALPANTENA Rondinella, Corvinone, Corvina Veronese – Veneto	155	730
LANGHE NEBBIOLO MIRAFIORE Nebbiolo – Piemonte	165	830



vini rosè rosè viner

FONTANAFREDDA ROSÉ SOLEROSE Nebbiolo, Dolcetto, Barbera – Piemonte	135	600	FRESCO ROSÉ "VILLA SANDI" BRUT Glera, Pinot Noir – Veneto	125	540
“ALË” ROSATO TOSCANA IGT, FRESCOBALDI Vermentino, Syrah – Toscana	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 4,8% Ljus Lager	64/74
SHIP FULL OF IPA 30cl/40cl 5,8% Ipa	74/84
SLEEPY BULLDOG 30cl/40cl 4,8% Pale Ale	76/86

in bottiglia flasköl

MENABREA 33cl 4,8% Ljus lager	62
MENABREA AMBRATA 33cl 5% Mörk lager	62
PERONI GRAN RISERVA 50cl 6,6% Dubbel malt	79

cidro cider

KIVIKS ÄPPELCIDER 33cl 4,5% Halvtorr äppelcider	61
--	----

cocktails

BELLINI Prosecco, vit persikapuré	135
MIMOSA Mousserande vin, apelsinjuice	135
APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, soda	135
VETZ SPRITZ Vetz, prosecco, soda, citronest	145
NEGRONI SBAGLIATO Campari, söt vermouth, prosecco	145

NEGRONI Campari, söt vermouth, gin	155
MOJITO Vit rom, soda, socker, lime	155
MOONLIGHT Vetz aperitivo, gin, averna, limejuice, sockerlag, äggvita	150
OLD FASHIONED Bourbon, socker, angostura	150
GIN FIZZ Gin, citron, äggvita, socker, soda	150

analcolici alkoholfritt

MIMOSA Alkoholfritt 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	SAN PELLEGRINO KOLSYRAT VATTEN 50cl/75cl	45/65
MENABREA ZERO 33cl	55	SAN PELLEGRINO LÄSK välj mellan: APELSIN, RÖD APELSIN, CITRON, CHINOTTO Eko 20cl	42
MOLECOLA / LIGHT 33cl	32		
JUICE: ÄPPEL, APELSIN 27,5cl	35		

caffetteria kaffe

ESPRESSO/DOPPIO	22/28	Lägg till 20kr och få en hasselnöt-chokladbit till din kaffe!
AMERICANO	28	
CAPPUCCINO	40	
CAFFÈ LATTE	42	
MACCHIATO/DOPPIO	23/36	

