



# 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 · 74 1L · 180

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

## pasta

### di Gragnano *torkad pasta*

Högkvalitativ 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



**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

**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

## 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 ryggbiff

## pizza



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, 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  
Champinjoner, oliver, rucola  
**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** · 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

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
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	PASQUA PROSECCO ROSÉ EXTRA DRY Glera, Pinot Noir – Veneto	145	680
“ALÏE” 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

### *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 vermouthe, prosecco	145
NEGRONI Campari, söt vermouthe, 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* alkohfritt

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	

