

## SALSE PER IL PANE till brödet

- PESTO Pestosås · 25  
NDUJA Kryddig bredbar salami · 30  
BURRO AL TARTUFO Tryffelsmör · 40
- SMAKA ALLA · 85**

# EATALY LA PIAZZA

## BOCCONI tilltugg

- TARALLI Spröda brödringar · 40 OLIVE Gröna oliver · 45  
GRISSINI E PROSCIUTTO · 50  
Spröda brödpinnar med parmaskinka lagrad 20 månader  
PARMIGIANO E BALSAMICO · 55  
Parmigiano Reggiano med balsamvinägerglaze
- SMAKA ALLA · 135**

## ANTIPASTI

### LA PATATA CROCCANTE · 65

Ekologisk italiensk potatis som ångas med skal och friteras. Serveras med vår Salsa Mediterranea

### FRITTELLE DI ZUCCA · 85

Friterade pumpa- och potatiskroketter

### CROCCHETTE DI BROCCOLI · 85

Friterade broccoli- och potatiskroketter

### ARANCINO PESTO E NDUJA · 90

Friterade risottokroketter med pesto, kryddig mjuk salami och provolaost

### ARANCINO TARTUFO · 105

Friterade risottokroketter med ost och tryffel

### CAPONATA SICILIANA CON RICOTTA SALATA · 150

Italiensk grönsaksröra med pinjenötter och russin, serverat på pane carasau (krispigt sardinskt bröd) med saltad ricotta

### CARPACCIO DI BRESAOLA · 185

Bresaola serverat med Grana Padano och rucola

### VITELLO TONNATO · 195

Traditionellt, som i Piemonte, långkokt kalvkött med tonfisksås smaksatt med kapris

### TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI · 285

Utvalda ostar och charkuterier från vår egen Salumeria

### BRUSCHETTA POMODORO E STRACCIATELLA · 130

Ugnrostat hembakat bröd med färska tomater och stracciatella

### BRUSCHETTA ZUCCA E RICOTTA · 130

Ugnrostat hembakat bröd med pumpakräm och ricotta

### BRUSCHETTA MELANZANE E PANCETTA · 130

Ugnrostat hembakat bröd med marinerad aubergine och pancetta

### **SMAKA ALLA BRUSCHETTA · 195**

LÄGG TILL TRYFFEL · 75

## PIZZA

PRISAD FÖR BÄSTA PIZZA 2022 AV



### VÄLJ DEGEN SOM DU ÄLSKAR MEST!

#### 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.

#### 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, fullkornsrikt och lättsmält pizza!

### traditionella pizzor

#### MARINARA · 135

Datterinotomatsås, vitlök, extra jungfruolivolja, basilika och oregano

#### MARGHERITA · 145

Plommontomatsås, mozzarella, extra jungfruolivolja och basilika

#### MARGHERITA AFFUMICATA · 165

Datterinotomatsås, mozzarella, rökt scamorzaost och svartpeppar

#### MARGHERITA BUFALINA · 185

Plommontomatsås, buffelmozzarella, extra jungfruolivolja och basilika

#### DIAVOLA · 185

Plommontomatsås, mozzarella, kryddig salami och basilika

#### CAPRICCIOSA · 195

Plommontomatsås, mozzarella, skinka, champinjoner, oliver och kronärtskocka

#### PARMA · 215

Plommontomatsås, mozzarella och parmaskinka lagrad 20 månader

### calzoni fyllt pizza

#### CALZONE · 185

Fyllt med mozzarella och skinka. Serveras med plommontomatsås och riven Grana Padano.

#### TRONCHETTO CRUDO E RUCOLA · 205

Fyllt med mozzarella och rökt scamorzaost. Serveras med parmaskinka lagrad 20 månader, rucola, färska körsbärstomater och Grana Padano

#### QUATTRO FORMAGGI · 190

Vit pizza med mozzarella, gorgonzola, provola och Parmigiano Reggiano

#### NERANO · 195

Vit pizza med zucchinikräm, stekt zucchini, stracciatella, provolaost och basilika

#### VEGETARIANA · 195

Vit pizza med mozzarella, grillade grönsaker och basilika

#### GORGONZOLA E CRUDO · 195

Vit pizza med mozzarella, gorgonzola, parmaskinka lagrad 20 månader och valnötter

#### SALSICCIA E FRIARELLI · 205

Vit pizza med mozzarella, rökt scamorzaost, salsiccia och friarielli (typisk napolitansk broccoli)

#### EXTRA PIZZA TOPPING

Champinjoner, oliver, rucola · 35  
Skinka, buffelmozzarella · 40  
Tryffel · 75

### specialpizzor

#### ZUCCA E PANCETTA · 205

Vit pizza med taleggio, pumpakräm, stracciatella och pancetta

#### FUNGHI E TARTUFO · 225

Vit pizza med mozzarella, potatis, champinjoner och färsk tryffel

## DOLCI

#### TIRAMISÙ · 105

Savoiardikex, kaffe mascarponekräm och kakao

#### TIRAMISÙ AL PISTACCHIO · 125

Savoiardikex, pistagenötter och mascarpone toppat med hackade pistagenötter

#### PIZZA DOLCE · 110

Söt pizza med choklad- och hasselnötskräm, florsocker och hasselnötter

## PASTA

### pasta från Gragnano

Vår ikoniska pastarätt, inspirerad av traditioner.

#### SPAGHETTO EATALY · 145

Spaghetti di Gragnano, datterinotomatsås, extra jungfruolivolja och basilika

#### SPAGHETTO EATALY CON BUFALA · 185

Spaghetti di Gragnano, datterinotomatsås, buffelmozzarella, extra jungfruolivolja och basilika

#### MEZZI PACCHERI DI MARE · 250

Mezzi Paccheri di Gragnano med bläckfisk, räkor, calamari, tomatås och persilja

### färsk äggpasta

Hemgjord pasta, tillverkad dagligen.

#### PENNE ALLA VECCHIA TAORMINA · 180

Färska penne med zucchini och aubergine, tomatås och saltad ricotta

#### RAVIOLONE RICOTTA E SPINACI · 225

Färska ravioli med ricotta, spenat, smör och salvia

#### MÅNADENS RAVIOLO RAVIOLO ZUCCA E AMARETTI · 225

Färska ravioli med pumpa, smör, salvia och mandelkaxskross

#### TAGLIATELLE AL TARTUFO · 285

Färska tagliatelle med svart tryffel

## ROMERSK PASTA

Testa vår stora portion, serverad precis som i Rom!

#### TONNARELLO CACIO E PEPE · 195 / 225

Färsk lång pasta med krämig sås på svartpeppar och Pecorino Romano

\*Lägg till guanciale · 25 \*Lägg till kronärtskocka · 25 \*Lägg till tryffel · 75

#### RIGATONI ALLA CARBONARA · 205 / 245

Rigatoni di Gragnano, guanciale fläsk, Pecorino Romano, ägg och svartpeppar

\*Lägg till tryffel · 75

#### RIGATONI ALL'AMATRICIANA · 225 / 265

Rigatoni di Gragnano med tomatås, guanciale fläsk och Pecorino Romano

## SECONDI

#### CAVOLO GRIGLIATO CON MIELE E NOCCIOLE · 195

Grillad spetskål med rostade hasselnötter och honung. Serveras på kikärtskräm

#### MERLUZZO IMPANATO · 235

Pankofriterad torsk med grillade grönsaker och potatis mille-feuille, serverat med en sås på soltorkade tomater och vitlök

#### ENTRECOTE RUCOLA E GRANA · 295

Grillad entrecote serverad med rucola och Grana Padano

#### SPIEDONE DEL MACELLAIO CON PATATE · 295

Grillspett med salsiccia, entrecote och capocollo (marinerad lufttorkad fläskkarré) serverat med krispig friterad potatis

## INSALATE

#### CAPRESE · 145

Färska datterinotomater, buffelmozzarella, extra jungfruolivolja och basilika

#### INSALATA CASARA · 185

Grillad rosensallat, taleggio, tomater, morötter, fänkål och gurka. Serveras med honung och valnötter

#### INSALATA REGINA · 185

Sallad med grillad kycklinglårfile, tomater, morötter, fänkål, gurka och pumpafrön. Serveras med focaccia och rosmarindressing

#### INSALATA TONNARA · 195

Sallad med tonfisk, tomater, morötter, fänkål, gurka och pumpafrön. Serveras med vår salsa verde.

# VINI

## mousserande viner

LA MARCA PROSECCO Glera — Veneto	125	540
PASQUA PROSECCO ROSÉ EXTRA DRY Glera, Pinot Noir — Veneto	145	680
FRANCIACORTA ROSÉ BRUT DOCG METODO CLASSICO, GIUSEPPE VEZZOLI Pinot Nero — Lombardia	155	730
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	

## vita viner

GRILLO SICILIA DOC, BAGLIO DI GRISI Grillo — Sicilia	125	540
GRECO DI TUFO DOCG, FEUDI 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

## rosè vin

FONTANAFREDDA ROSÈ SOLEROSE Nebbiolo, Dolcetto, Barbera — Piemonte	135	600
“ALIE” ROSATO TOSCANA IGT, FRESCOBALDI Vermentino, Syrah — Toscana	145	680

## 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

# BIRRA E CIDRO

## fatöl

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

## flasköl

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

## cider

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

## l'aperitivo italiano

den italienska aperitif

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

## COCKTAIL

### klassiska

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

### alkoholfritt

MIMOSA · 89 Alkoholfritt mousserande vin, apelsinjuice
LIMONATA ALLA PESCA · 89 Vit persikapuré, San Pellegrino citronsoda, mynta
LIMONATA ROSA · 89 Hallonpuré, San Pellegrino citronsoda, mynta

## BIBITE

TOSELLI SPUMANTE · 68/245 12,5cl/75cl	JUICE: ÄPPEL, APELSIN · 35 27,5cl	SAN PELLEGRINO SODA · 42 välj mellan: APELSIN, RÖD APELSIN, CITRON, CHINOTTO EKO 20cl
MENABREA ZERO · 55 33cl	SAN PELLEGRINO LÄTT KOLSYRAT VATTEN · 45/65 50cl/75cl	
MOLECOLA / LIGHT · 32 33cl		

## CAFFÈ

ESPRESSO/DOPPIO · 30/38
AMERICANO · 38
CAPPUCCINO · 45
CAFFÈ LATTE · 48
MACCHIATO/DOPPIO · 35/40

Lägg till 20 kr och få  
en hasselnöt-chokladbit  
till din kaffe!

## DISTILLATI

PRIS PER CL

LIMONCELLO · 25
AMARO MONTENEGRO · 25
GRAPPA NARDINI BIANCA · 30