

SALSE PER IL PANE till brödet

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

E A T A L Y

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

ARANCINO PESTO E NDUJA · 90

Friterade risottokroetter med pesto, kryddig mjuk salami och provolaost

ARANCINI AL RAGÙ · 95

Friterade risottokroetter med bolognese

CROCCHETTE DI PATATE · 95

Friterade potatiskroetter med ost och skinka

ARANCINO TARTUFO · 105

Friterade risottokroetter 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 friarelli (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

Testa vår stora portion, tillagad precis som i italienska hem

pasta från Gragnano

Vår ikoniska pastarätt, inspirerad av traditioner.



SPAGHETTO EATALY · 145 / 170

Spaghetti di Gragnano, datterinotomatsås, extra jungfruolivolja och basilika

SPAGHETTO EATALY BUFALA · 185 / 220

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

RIGATONI CARBONARA · 205 / 245

Rigatoni di Gragnano, guanciale fläsk, Pecorino Romano, ägg och svartpeppar
*Lägg till tryffel · 75

RIGATONI AMATRICIANA · 225 / 265

Rigatoni di Gragnano med tomatås, guanciale fläsk och Pecorino Romano

MEZZI PACCHERI DI MARE · 250 / 290

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

färsk äggpasta

Hemgjord pasta, tillverkad dagligen.



PENNE VECCHIA TAORMINA · 180 / 215

Färska penne med zucchini och aubergine, tomatås och saltad ricotta

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

RAVIOLO RICOTTA E SPINACI · 225 / 265

Färsk ricotta- och spenatfylld ravioli med smör och salvia

MÅNADENS RAVIOLO FUNGHI E PARMIGIANO · 225 / 265

Färsk svampfylld ravioli med Parmigiano Reggiano fondue

TAGLIATELLE AL TARTUFO · 285 / 325

Färska tagliatelle med svart tryffel

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

	120 ml	750 ml
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

	100 ml	200 ml	750 ml
GRILLO SICILIA DOC, BAGLIO DI GRISI Grillo — Sicilia	100	180	540
GRECO DI TUFO DOCG, FEUDI Greco — Campania	110	185	600
PINOT BIANCO BARON LONGO Pinot Bianco — Trentino Alto Adige	110	185	600
MARIN FONTANAFREDDA Riesling, Nascetta — Piemonte	110	185	600
CHARDONNAY TOSCANA IGT, ALBIZZIA, FRESCOBALDI Chardonnay — Toscana	120	190	640
RIBOLLA GIALLA LE VIGNE DI ZAMÒ Ribolla — Friuli Venezia Giulia	120	190	640
GEWURZTRAMINER COLTERENZIO Gewurztraminer — Trentino Alto Adige	125	195	680

rosè vin

FONTANAFREDDA ROSÈ SOLEROSÉ Nebbiolo, Dolcetto, Barbera — Piemonte	110	185	600
“ALIE” ROSATO TOSCANA IGT, FRESCOBALDI Vermentino, Syrah — Toscana	120	190	680

röda viner

PRIMITIVO “I TRATTURI” SAN MARZANO Primitivo — Puglia	100	180	540
VALPOLICELLA RIPASSO, PASQUA Corvina, Corvinone, Rondinella — Veneto	110	185	600
BARBERA D’ALBA SUPERIORE DOC, BORGOGNO Barbera — Piemonte	120	190	680
CHIANTI RUFINA RISERVA, FRESCOBALDI Sangiovese, Cabernet Sauvignon — Toscana	130	200	700
LANGHE NEBBIOLO MIRAFIORE Nebbiolo — Piemonte	135	260	830
BAROLO SERRALUNGA D’ALBA Nebbiolo — Piemonte	150	290	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

COCKTAIL

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

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
MENABREA ZERO · 55 33cl
MOLECOLA / LIGHT · 32 33cl

JUICE: ÄPPEL, APELSIN · 35 27,5cl
SAN PELLEGRINO LÄTT KOLSYRAT VATTEN · 45/65 50cl/75cl

SAN PELLEGRINO SODA · 42 välj mellan: APELSIN, RÖD APELSIN, CITRON, CHINOTTO EKO 20cl
--

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

COS'È UNA PIAZZA?

ETT TRADITIONELLT TORG I EN ICKE-TRADITIONELL VÄRLD



I Italien är la piazza den trevliga mittpunkten i varje by där man träffas för att handla, äta och drycka. Det är platsen där vänner och familj samlas.

På Eataly har vi skapat en piazza av samma skäl. Stanna hos oss för att prata lite, äta, dricka eller bara vara tillsammans på det mest äkta stället i en värld som älskar det virtuella.

Piazza