

EATALY LA PIAZZA

ANTIPASTI

MOZZARELLA IN CARROZZA · 95
Friterad mozzarellatoast

**CROCCHETTE MORTADELLA
E STRACCHINO · 105**

Friterade potatiskroketter med mortadella och stracchinoost

ARANCINI AL RAGÙ · 95

Friterade risottokroketter med bolognese

ARANCINI TARTUFO · 160

Friterade risottokroketter med ost och tryffel

BURRATA · 105

Burrata med havssalt, extra jungfruolivolja och hembakat bröd

POLPETTE AL SUGO · 140

Bräserad nöststek- och fläskbullar, tomatås och Parmigiano Reggiano. Serverat med hembakat focaccia

CAPRESE · 155

Färska tomater, buffelmozzarella, extra jungfruolivolja och basilika

**BRUSCHETTE POMODORO
E STRACCIATELLA · 140**

Rostat hembakat bröd med färska tomater och stracciatella

**BRUSCHETTE PROVOLA
E ZUCCHINE · 140**

Rostat hembakat bröd med provolaost och zucchinikräm

**BRUSCHETTE SALSICCIA
E STRACCHINO · 140**

Rostat hembakat bröd med salsiccia och krämig stracchinoost

SMAKA ALLA BRUSCHETTE · 195

TAGLIERE DI SALUMI · 150

Urval av våra bästa charkuterier från vår Salumeria

TAGLIERE DI FORMAGGI · 150

Urval av våra bästa ostar från vår Salumeria

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI · 285

Urval av våra bästa ostar och charkuterier från vår Salumeria

TAGLIERE ALL'ITALIANA · 375

Urval av apéritifare: ostar, charkuterier, pizza alla pala, bruschetta

ASPETTANDO LA PRIMAVERA

Njut av en specialkomponerad meny med säsongens favoriter

Antipasto: CARCIOFI FRITTI CON MAIONESE

Friterade kronärtskockor med majonnäs smaksatt med capris och ansjovis

Pasta: RAVIOLO BARBABIETOLA E CAPRINO

Färska ravioli fyllda med rödbeta och getost, med smör och timjan

Secondo: ARROSTO CON SALSA AI FUNGHI

Ugnsrostad fläsk med svampssås

Dolce: PANNA COTTA ALLA FRAGOLA

Panacotta med jordgubbsgelé och färska jordgubbar

Antipasto, Pasta and Dolce · 350

Antipasto, Pasta, Secondo and Dolce · 455

PIZZA

Prisad för bästa pizza 2022 av **GAMBERO ROSSO** 

Röd pizza

MARINARA · 140

Datterinotomatsås, vitlök, extra jungfruolivolja, basilika och oregano

MARGHERITA · 160

Plommontomatsås, mozzarella, extra jungfruolivolja och basilika

MARGHERITA AFFUMICATA · 180

Datterinotomatsås, mozzarella, rökt scamorzaost och svartpeppar

MARGHERITA BUFALINA · 185

Plommontomatsås, buffelmozzarella, extra jungfruolivolja och basilika

DIAVOLA · 195

Plommontomatsås, mozzarella, kryddig salami och basilika

CAPRICCIOSA · 210

Plommontomatsås, mozzarella, skinka, champinjoner, oliver och kronärtskocka

PARMA · 220

Plommontomatsås, mozzarella och parmaskinka lagrad 20 månader

Vit pizza

QUATTRO FORMAGGI · 195

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

SALSICCIA E FRIARELLI · 205

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

GORGONZOLA E CRUDO · 220

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

EXTRA PIZZA TOPPING

Champinjoner, oliver, rucola · 35

Skinka, buffelmozzarella · 40

Tryffel · 95

Specialpizzor

CARCIOFI E COPPA · 215

Vit pizza med mozzarella, kronärtskocka, coppa och Parmigiano Reggiano

'NDUJA E PATATE · 215

Vit pizza med mozzarella ugnsrostad potatis och 'nduja

FUNGHI E TARTUFO · 280

Vit pizza med mozzarella, potatis, champinjoner, vit tryffelkräm och färska tryffel

PASTA

Pasta från Gragnano

Vår ikoniska pastarätt, inspirerad av traditioner.

Färsk äggpasta

Hemgjord pasta, tillverkad dagligen.

TESTA VÅR STORA PORTION, TILLAGAD PRECIS SOM I ITALIENSKA HEM

SPAGHETTO EATALY · 160 / 185

Spaghetto di Gragnano, datterinotomatsås, extra jungfruolivolja och basilika

SPAGHETTO EATALY BUFALA · 180 / 220

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

RIGATONI CARBONARA · 210 / 250

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

*Lägg till tryffel · 95

TAGLIATELLE AL RAGÙ · 210 / 250

Handgjorda tagliatelle med köttragù La Granda

TONNARELLO CACIO E PEPE · 225 / 255

Färsk lång pasta med krämig sås på svartpeppar och Pecorino Romano

*Lägg till guanciale · 25 *Lägg till kronärtskocka 25

*Lägg till tryffel · 95

RAVIOLO RICOTTA E SPINACI · 230 / 270

Färsk ricotta- och spenatfylld ravioli med smör och salvia

MÅNADENS RAVIOLO

BARBABIETOLA E CAPRINO · 230 / 270

Färska ravioli fyllda med rödbeta och getost, med smör och timjan

PENNE GAMBERI E ZUCCHINE · 260 / 300

Färska pasta med räkor och zucchinikräm

TAGLIATELLE AL TARTUFO · 300 / 355

Färska tagliatelle med svart tryffel

SECONDI e INSALATE

**RADICCHIO CON FONDUTA
DI TALEGGIO E PERE · 205**

Grillad rosensallat, taleggioostsås påron och valnötter

**TONNO CON VERDURE
E SALSA AL PREZZEMOLO · 305**

Grillad gulfnad tonfisk med sautéed grönsaker och persiljesås

ENTRECOTE CON PATATE GRIGLIE · 305

Grillad entrecote med grillad potatis och grönpepparsås

**SPIEDONE DEL MACELLAIO
CON PATATE · 305**

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

INSALATA INVERNALE · 185

Sallad med kronärtskocka, sultorkade tomater, asiagoost, taggiascheoliver, färska tomater, morot, fänkål och gurka

INSALATA TONNARA · 195

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

INSALATA REGINA · 185

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

Calzoni fyllt pizza

CALZONE · 195

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

TRONCHETTO CRUDO E RUCOLA · 215

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

Specialpizzor

CARCIOFI E COPPA · 215

Vit pizza med mozzarella, kronärtskocka, coppa och Parmigiano Reggiano

'NDUJA E PATATE · 215

Vit pizza med mozzarella ugnsrostad potatis och 'nduja

FUNGHI E TARTUFO · 280

Vit pizza med mozzarella, potatis, champinjoner, vit tryffelkräm och färska tryffel

DOLCI

CANNOLO · 95

Sicilianskt bakverk med knaprigt krokantskal, ricottaost och chokladknappar

TIRAMISÙ · 105

Saviardikex, kaffe mascarponekräm och kakao

COPPA GELATO · 105

Vaniljglass med hemgjord knaprig chokladkaka och svarta körsbär

PANNA COTTA ALLA FRAGOLA · 105

Panacotta med jordgubbsgelé och färska jordgubbar

TORTINO FONDENTE · 125

Chokladfondant med vaniljglass

PIZZA DOLCE · 145

Söt pizza med choklad- och hasselnötskräm, florsocker och mandlar

VINI

mousserande viner

	120 ml	750 ml
LA MARCA PROSECCO Glera — Veneto	125	540
PASQUA PROSECCO ROSE 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 TER CRU METODO CLASSICO MON- MARTHE 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

rosé vin

	100 ml	200 ml	750 ml
"ALÌE" ROSATO TOSCANA IGT, FRESCOBALDI Vermentino, Syrah — Toscana	120	190	680

röda viner

	100 ml	200 ml	750 ml
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 SIDRO

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 aperitifen

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 APERITIVO · 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 · 48 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