

SALSE PER IL PANE *till brödet*

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

EAT ALY LA PIAZZA

ANTIPASTI

LA PATATA CROCCANTE · 70
Ekologisk italiensk potatis som ångas med skal och friteras. Serveras med vår Salsa Mediterranea

ARANCINI AL RAGÙ · 95
Friterade risottokroetter med bolognese

CROCCHETTE DI PATATE · 95
Friterade potatiskroetter med ost och skinka

ARANCINO TARTUFO · 160
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 · 195
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

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 balsamvinäger glaze
SMAKA ALLA · 135

BRUSCHETTA POMODORO E STRACCIATELLA · 140
Ugnstrostad hembakat bröd med färska tomater och stracciatella

BRUSCHETTA ZUCCA E RICOTTA · 140
Ugnstrostad hembakat bröd med pumpakräm och ricotta

BRUSCHETTA MELANZANE E PANCETTA · 140
Ugnstrostad hembakat bröd med marinerad aubergine och pancetta

SMAKA ALLA BRUSCHETTA · 195

Lägg till tryffel · 95

JULSPECIAL

Antipasto: FLAN DI ZUCCA
Pumpaflan med gorgonzola fondue och valnötskräm

Pasta: RAVIOLI TOMA E TARTUFO
Färska ravioli fyllda med tomaost och tryffel, med smör och örter

Secondo: ARROSTO
Ugnstrostad fläskkarré med kronärtskockor och sky

Dolce: PANETTONE
Panettone med mascarponekräm

Antipasto, Pasta and Dolce · 350
Antipasto, Pasta, Secondo and Dolce · 455

PIZZA

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

traditionella pizzor

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

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 Grana Padano

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

GORGONZOLA E CRUDO · 220
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 · 95

specialpizzor

ZUCCA E PANCETTA · 215
Vit pizza med taleggio, pumpakräm, stracciatella och pancetta

FUNGHI E TARTUFO · 260
Vit pizza med mozzarella, potatis, champinjoner och färsk tryffel

PASTA

pasta från Gragnano

Vår ikoniska pastarätt, inspirerad av traditioner.

SPAGHETTO EATALY · 160 / 185
Spaghetti di Gragnano, datterinotomatsås, extra jungfruolivolja och basilika

SPAGHETTO EATALY BUFALA · 180 / 220
Spaghetti di Gragnano, datterinotomatsås, buffelmozzarella, extra jungfruolivolja och basilika

RIGATONI AMATRICIANA · 195 / 240
Rigatoni di Gragnano med tomatås, guanciale fläsk och Pecorino Romano

RIGATONI CARBONARA · 210 / 250
Rigatoni di Gragnano, guanciale fläsk, Pecorino Romano, ägg och svartpeppar
*Lägg till tryffel · 95

MEZZI PACCHERI DI MARE · 260 / 300
Mezzi Paccheri di Gragnano med bläckfisk, räkor, calamari, tomatås och persilja

färsk äggpasta

Hemgjord pasta, tillverkad dagligen.

PENNE VECCHIA TAORMINA · 190 / 225
Färska penne med zucchini och aubergine, tomatås och saltad ricotta

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

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI · 230 / 270
Färsk ricotta- och spenatfylld ravioli med smör och salvia

MÅNADENS RAVIOLI
RAVIOLI TOMA E TARTUFO · 230 / 270
Färska ravioli fyllda med tomaost och tryffel, med smör och örter

TAGLIATELLE AL TARTUFO · 300 / 355
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 · 265
Pankofriterad torsk med grillade grönsaker och potatis mille-feuille, serverat med en sås på saltorkade tomater och vitlök

ENTRECOTE RUCOLA E GRANA · 305
Grillad entrecote serverad med rucola och Grana Padano

SPIEDONE DEL MACELLAIO CON PATATE · 305
Grillspett med salsiccia, entrecote och capocollo (marinerad lufttorkad fläskkarré) serverat med krispig friterad potatis

INSALATE

CAPRESE · 155
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.

DOLCI

TIRAMISÙ · 105
Savoiardikex, kaffe mascarponekräm och kakao

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO · 130
Savoiardikex, pistagenötter och mascarpone toppat med hackade pistagenötter

PIZZA DOLCE · 145
Söt pizza med choklad- och hasselnötskräm, florsocker och hasselnötter



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 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

rosé vin

FONTANAFREDDA ROSÉ 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 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