

## 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

## 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, fullkornsrik 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

## 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

#### 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

## PASTA

Testa vår stora portion, tillagad precis som i italienska hem

### pasta från Gragnano

Vår ikoniska pastarätt, inspirerad av traditioner.



#### SPAGHETTO EATALY · 145 / 170

Spaghetto di Gragnano, datterinotomatsås, extra jungfruolivolja och basilika

#### SPAGHETTO EATALY BUFALA · 185 / 220

Spaghetto 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 AI TRE ARROSTI · 225 / 265

Fyllt färsk ravioli (nötkött och fläsk), smör och timjan

#### 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