

# IL RISTORANTE di EATALY

## GLI ANTIPASTI

<b>PATATA RUSTICA</b> Krispigt friterad potatis	80
<b>MOZZARELLA IN CARROZZA</b> Friterad mozzarellatoast	100
<b>BURRATA</b> Burrata med havssalt, extra jungfruolivolja och hembakat bröd	130
<b>BRUSCHETTA POMODORO E STRACCIATELLA</b> Rostat hembakat bröd med färska tomater och stracciatella	140

<b>CAPRESE</b> Färsk tomat, buffelmozzarella, extra jungfruolivolja och basilika	155
<b>ARANCINI AL TARTUFO</b> Friterade risottokroetter med ost och tryffel	160
<b>FRITTURA DI CALAMARI E ZUCCHINE</b> Friterad bläckfisk och zucchini med citronmayo Testa vår stor portion!	165 / 245

## LE INSALATE

<b>TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI</b> Urval av våra bästa ostar och charkuterier från vår Salumeria	285	<b>INSALATA CON GAMBERI</b> Sallad med grillade räkor, äpple, rostade mandlar och citronmayo	220
<b>TAGLIERE ALL'ITALIANA</b> Urval av apitretare: ostar, charkuterier, pizza alla pala, bruschetta	375	<b>INSALATA VEGETARIANA</b> Sallad med grillade grönsaker, kokt ägg och krutonger med persiljedressing	200
<b>PASTA ALLA CRUDAIOLA</b> Pastasallad med mozzarella, tonfisk, kokt ägg, oliver och säsongsgro-saker	210	<b>INSALATA REGINA</b> Sallad med grillad kycklinglårfile, tomater, morötter, fänkål, gurka och pumpafrön. Serveras med focaccia och rosmarindressing	210

## LA PIZZA

Prisad för bästa pizza av **GAMBERO ROSSO** 

### RÖD PIZZA

<b>MARINARA</b> Datterinotomatsås, vitlök, extra jungfruolivolja, basilika och oregano	160
<b>MARGHERITA</b> Plommontomatsås, mozzarella, extra jungfruolivolja och basilika	180
<b>MARGHERITA BUFALINA</b> Plommontomatsås, buffelmozzarella, extra jungfruolivolja och basilika	200
<b>PROVOLA E OLIVE</b> Plommontomatsås, gula tomater, provolaost och oliver	195
<b>DIAVOLA</b> Plommontomatsås, mozzarella, kryddig salami och basilika	210

<b>CAPRICCIOSA</b> Plommontomatsås, mozzarella, skinka, champinjoner, oliver och kronärtskocka	230
<b>PARMA</b> Plommontomatsås, mozzarella och parmaskinka lagrad 20 månader	240
<b>CALZONE</b> Fylld med mozzarella och skinka. Serveras med plommontomatsås och riven Grana Padano	230

### VIT PIZZA

<b>QUATTRO FORMAGGI</b> Vit pizza med mozzarella, gorgonzola, provola och Parmigiano Reggiano	210
<b>NERANO</b> Vit pizza med zucchinikräm, stekt zucchini, stracciatella, provolaost och basilika	230
<b>VEGETARIANA</b> Vit pizza med mozzarella, grillade grönsaker och basilika	230
<b>SALSICCIA E FRIARELLI</b> Vit pizza med mozzarella, rökt scamorzaost, salsiccia och friarelli (typisk napolitansk broccoli)	230

<b>GORGONZOLA E CRUDO</b> Vit pizza med mozzarella, gorgonzola, parmaskinka lagrad 20 månader och valnötter	230
<b>POMODORO FRESCO E PESTO</b> Färska tomater, mozzarella och basilikapesto	195
<b>COTTO E FUNGHI</b> Vit pizza med mozzarella, skinka och champinjoner	215
<b>EXTRA PIZZA TOPPING</b> Champinjoner, oliver eller rucola · 35 Skinka eller buffelmozzarella · 40	

## LE BEVANDE

I GLAS ELLER KARAFFI

<b>SPRITZ</b> Aperol, prosecco, mousserande vatten	
 ca 250 ml · 135	 1L · 545

<b>BIRRA</b> Menabrea öl 4,8% ljus lager	
 ca 400 ml · 74	 1L · 180

<b>EATALY ROSÉ</b> Vindrink med rosé och färsk frukt	
 ca 250 ml · 145	 1L · 680

## LA PASTA

TESTA VÅR STORA PORTION, TILLAGAD PRECIS SOM I ITALIENSKA HEM

<b>SPAGHETTO EATALY</b> Spaghetti, datterinotomatsås, extra jungfruolivolja och basilika	190	 220
<b>SPAGHETTO EATALY BUFALA</b> Spaghetti, datterinotomatsås, buffelmozzarella, extra jungfruolivolja och basilika	210	240
<b>TAGLIATELLE AL RAGÙ</b> Hemgjorda tagliatelle med köttragù La Granda	230	280
<b>RIGATONI ALLA CARBONARA</b> Rigatoni, guanciale fläsk, Pecorino Romano DOP, ägg och svartpeppar	230	280
<b>TONNARELLO CACIO E PEPE</b> Färsk lång pasta med krämig sås på svartpeppar och Pecorino Romano DOP	240	290
<b>GRICIA</b> Färsk lång pasta med guanciale fläsk och krämig sås på svartpeppar och Pecorino Romano DOP	245	285
<b>RAVIOLO VERDE DI ALBERTO TRIGLIA</b> Färska ravioli med spenat, mangold och Parmigiano Reggiano DOP. Alberto Triglia är en pasta mästare från Emilia Romagna verksam sedan 1977	250	290
<b>SPAGHETTO ALLE VONGOLE</b> Färsk lång pasta med vongolemusslor, vitlök, persilja och chili	270	320

## LA GRIGLIA

<b>SPIEDONE DI GAMBERI</b> Grillat räkspett, broccoli och sauterade morötter. Serveras med vår salsa verde på färska örter, vitlök och chili	290
<b>SPIEDONE DEL MACELLAIO</b> Grillspett med salsiccia, entrecote och capocollo (marinerad lufttorkad fläskkarré) serverat med ugnstrostad potatis	305
<b>CALAMARO ALLA GRIGLIA</b> Grillad bläckfisk serverad med färsk fänkålssallad, oliver, apelsin och persiljedressing	350
<b>TAGLIATA DI POLLO</b> Grillad kycklinglårfile med ugnstrostad potatis, grillad citron och hemgjord rösig majonäsås	230
<b>EATALIAN BURGER 180 g</b> Hamburgare med hembakat bröd, fontinaost DOP, karamelliserad lök, tomat och sallad. Serveras med ugnstrostad potatis, grillad citron och hemgjord rösig majonäsås	290
<b>TAGLIATA 300 g</b> Grillad skivad entrecôte med ugnstrostad potatis, grillad citron, skysås och hemgjord rösig majonäsås	450

## I DOLCI

### TIRAMISÙ · 105

Savoiardikex, kaffe, mascarponekräm och kakao

### COPPA GELATO · 105

Vaniljglass med hemgjord knaprig chokladkaka och svarta körsbär

### MELE E GELATO · 105

Gratinerade äpplen med russin och kanel. Serveras med vaniljglass


### MOUSSE ALLA PESCA · 125

Persikomousse med kokos och vit choklad

# I VINI

MOUSSERANDE VINER	 120 ml	 750 ml
PROSECCO DOC RONCO BELVEDERE Glera – Veneto	125	540
FRESCO ROSÉ "VILLA SANDI" Glera, Pinot Noir – Veneto	135	580
FRANCIACORTA ROSÉ BRUT DOCG METODO CLASSICO, GIUSEPPE VEZZOLI Pinot Nero – Lombardia	155	740
PERLÉ TRENTO DOC MILLESIMATO, FERRARI Chardonnay – Trentino Alto Adige		860
"SECRET DE FAMILLE" CHAMPAGNE BRUT 1ER CRU METODO CLASSICO MONMARTHE Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier – Francia		900

VITA VINER	 100 ml	 200 ml	 750 ml
CAPITOLO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC, PASQUA Pinot Grigio – Veneto	100	180	540
MASSOVIVO AMMIRAGLIA VERMENTINO TOSCANA IGT, FRESCOBALDI Vermentino – Toscana	110	190	580
GRECO DI TUFO CUTIZZI, FEUDI SAN GREGORIO Greco – Campania	115	195	600
RIESLING VIGNA COSTA, VERDI BRUNO Riesling – Lombardia	115	195	600
GEWURZTRAMINER BOTTEGA VINAI, CAVIT Gewürztraminer – Trentino-Alto Adige	120	200	620
KALKGESTEIN CHARDONNAY DOLOMITI IGT, BARON LONGO Chardonnay – Trentino-Alto Adige	125	205	640

ROSÉVIN	 100 ml	 200 ml	 750 ml
ROSERI VALTENESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOP CHIARETTO, CA' MAIOL Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese – Lombardia	125	205	640
"ALÌE" ROSATO TOSCANA IGT, FRESCOBALDI Vermentino, Syrah – Toscana	130	215	660

RÖDA VINER	 100 ml	 200 ml	 750 ml
PRIMITIVO "I TRATTURI" SAN MARZANO Primitivo – Puglia	100	180	540
SYRAH, BAGLIO DI GRISI Syrah – Sicilia	105	185	560
MONTEMASSI CHIANTI CLASSICO DOCG, COLOMBAIO DI CENCIO Sangiovese – Toscana	105	185	560
VALPOLICELLA RIPASSO, PASQUA Corvina, Corvinone, Rondinella – Veneto	115	195	600
PINOT NERO, KALTERN CALDARO Pinot Noir – Trentino-Alto Adige	115	195	600
BARBERA D'ASTI DOCG, VALLE ASINARI Barbera – Piemonte	125	205	640
LANGHE NEBBIOLO EBBIO, FONTANAFREDDA Nebbiolo – Piemonte	135	240	740
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG, CANTINA VALPANTENA Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon – Veneto	150	280	900
BAROLO BRANDINI, BRANDINI Nebbiolo – Piemonte	155	285	920

# LA BIRRA E IL SIDRO

FATÖL	FLASKÖL	CIDER
BIRRA MENABREA 64 82 98 30cl/40cl/50cl 4,8% Ljus lager	MENABREA 68 33cl 4,8% Ljus lager	BRISKA DEMI-SEC 61 33cl 4,5% Halvtorr äppelcider
SHIP FULL OF IPA 76 98 118 30cl/40cl/50cl 5,8% Ipa	MENABREA AMBRATA 68 33cl 5% Mörk lager	
SLEEPY BULLDOG 76 98 118 30cl/40cl/50cl 4,8% Pale ale	PERONI GRAN RISERVA 98 50cl 6,6% Dubbel malt	

# I COCKTAIL

## KLASSISKA

BELLINI 135 Prosecco, vit persikapuré	NEGRONI SBAGLIATO 150 Campari, söt vermouth, prosecco
MIMOSA 135 Prosecco, apelsinjuice	MOJITO 155 Vit rom, soda, socker, lime
AMARETTO SOUR 145 Amaretto, citronjuice, äggula, lime	VETZ APERITIVO 155 Vetz, prosecco, soda, citronzest
OLD FASHIONED 150 Bourbon, socker, angostura	DELIZIA D'AGRUME 170 Vetz aperitivo, gin, aver- na, citronjuice, sockerlag, äggula
NEGRONI 150 Campari, söt vermouth, gin	

## ALKOHOLFRIA

MIMOSA 89 Alkoholfritt mousserande vin, apelsinjuice
LIMONATA ALLA PESCA 89 Vit persikapuré, San Pel- legrino citronsoda, mynta
LIMONATA ROSA 89 Hallonpuré, San Pellegri- no citronsoda, mynta

## L'APERITIVO ITALIANO

### DEN ITALIENSKA APERITIFEN

APEROL SPRITZ 135 <i>Aperol</i> , prosecco och mousserande vatten
CAMPARI SPRITZ 135 <i>Campari</i> , prosecco och mousserande vatten
AMERICANO 150 <i>Campari</i> , röd vermouth och mousserande vatten

# LE BIBITE

TOSELLI SPUMANTE 68 245 12,5cl/75cl	JUICE: ÄPPEL, APELSIN 35 27,5cl	SAN PELLEGRINO 52 SODA välj mellan: BLODAPELSIN, CITRON, APELSIN, CHINOTTO EKO 20cl
MENABREA ZERO 55 33cl	SAN PELLEGRINO LÄTT 45 65 KOLSYRAT VATTEN 50cl/75cl	
MOLECOLA / LIGHT 58 33cl		

# I DISTILLATI

pris per cl

LIMONCELLO 25
AMARO MONTENEGRO 25
GRAPPA NARDINI BIANCA 30

# IL 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!