

Magiskt gott i juletid



JULBORD på EATALY

ANTIPASTI

SALUMI E FORMAGGI

Urval av våra bästa ostar och charkuterier

INSALATA DI CALAMARI

Skaldjurssallad med potatis, oliver och färska tomater

VITELLO TONNATO

Tunt skivad kalvstek med tonfisksås och kapris

BRUSCHETTE STRACCIATELLA E ALICI

Hembakat rostat bröd med krämig stracciatella och sardeller

CESTINI CON FONDUTA DI TALEGGIO

Smördegsknyten med taleggiosås

GRISSINI CON SALMONE

Krispiga grissini med lax

IMPEPATA DI COZZE

Musselsoppa med vitt vin och svartpeppar

PRIMI

RAVIOLO RIPIENO DI ARROSTO CON SALSA AL VINO ROSSO

Ravioli med köttfyllning, serverat med rödvinssås

RISOTTO AI FUNGHI

Svamprisotto med Parmigiano Reggiano DOP

PASTA AL FORNO

Pastagrätäng med tomatsås, kokt skinka, besciamell och Parmigiano Reggiano DOP

SECONDI

PARMIGIANA

Auberginegrätäng med tomatsås, mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, basilika och extra jungfruolivolja

SPEZZATINO DI VITELLO CON PATATE E FUNGHI

Italiensk kalvgryta med ugnstrostad potatis och svamp

ARROSTO DI MAIALE CON SALSA ALL'ARANCIA

Fläskkarré med apelsinsås

DOLCI

TIRAMISÙ

Savoiardikex, kaffe, mascarponekräm och kakao

PANETTONE

Traditionell italiensk julkaka med vaniljsås och vispgrädde

CANTUCCI

Knappriga italienska mandelkakor

BACI DI DAMA

Krispiga hasselnötskakor med mörk chokladganache

PRISER

	Lunch		Middag	
Måndag—torsdag	11.00—13.00 14.00—16.00	550 kr	17.00—19.00 20.00—22.00	650 kr
Fredag—söndag	11.00—13.00 14.00—16.00	700 kr	17.00—19.00 20.00—22.00	850 kr

DRYCKER

- 2 glas av husets vin eller fatöl + bryggkaffe: 225 kr
- Välkomstdrink + 2 av glas husets vin eller fatöl + bryggkaffe: 335 kr
- Välkomstdrink + 3 av glas husets vin eller fatöl + bryggkaffe: 450 kr

SNAPS

Limoncello | 25 kr/cl

Grappa Nardini Bianca | 30 kr/cl

Skåne Akvavit | 25 kr/cl

O.P Anderson Aquavit | 25 kr/cl

INFO

- *Från 7/11 till 23/12*
- *Från 20 personer (Är ni färre än så betalar ni fortfarande för 20 personer)*
- *Barn upp till 8 år betalar 300 kr/person*
- *Sittningstiden är två timmar*
- *Möjligheten att boka chambre séparée finns*
- *Boka genom att mejla info@eataly.se*

Magiskt gott i juletid



JULMENY FÖR STÖRRE SÄLLSKAP 700 kr/person

ANTIPASTI

INSALATA DI CALAMARI *att dela*

Skaldjurssallad med potatis, oliver och färska tomater

FLAN DI ZUCCA *en var*

Pumpaflan med parmesansås

PRIMI

RAVIOLO RIPIENO DI ARROSTO CON SALSAL AL VINO ROSSO *att dela*

Ravioli med köttfyllning, serverat med rödvinssås

RISOTTO AI FUNGHI *att dela*

Svamprisotto med Parmigiano Reggiano DOP

DOLCI

CHRISTMAS PANNA COTTA *en var*

Panna cotta med bärsås

Från 7/11 till 23/12; Bokningar från 12 personer; Till barn upp till 8 år serveras vår à la carte-meny;
För mer information och bokningar, vänligen maila info@eataly.se

E A T A L Y

Magiskt gott i juletid



JULMENY FÖR STÖRRE SÄLLSKAP

580 kr/person

ANTIPASTI

INSALATA DI CALAMARI *att dela*

Skaldjurssallad med potatis, oliver och färska tomater

FLAN DI ZUCCA *en var*

Pumpaflan med parmesansås

PRIMI

att välja mellan

RAVIOLO RIPIENO DI ARROSTO CON SALSA AL VINO ROSSO

Ravioli med köttfyllning, serverat med rödvinssås

eller

RISOTTO AI FUNGHI

Svamprisotto med Parmigiano Reggiano DOP

DOLCE

PANNA COTTA DI NATALE *en var*

Panna cotta med bärsås

Från 7/11 till 23/12; Bokningar från 12 personer; Till barn upp till 8 år serveras vår à la carte-meny;

För mer information och bokningar, vänligen maila info@eataly.se

E A T A L Y