

# EATALY CHAMBRE SÉPARÉE

Varje dag förvandlar vårt team säsongens ingredienser till italienska klassiker som sätter guldkant på varje middag, möte och tillfälle. Välj en meny bland följande alternativ, och njut av en äkta italiensk upplevelse.

## MAKE YOUR PREMIUM CHOICE • 575 kr/person

I denna meny ingår samma förrätt och efterrätt till alla i sällskapet. Ni kan välja olika huvudrätter och bestämma er samma dag.

**FÖRRÄTT** TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI  
Utvalda ostar och charkuterier från vår egen Salumeria  
*Shared selection of cheeses and cured meat from our counter*  
(ØØ BRUSCHETTA MED FÄRSKA TOMATER)

## VÄLJ MELLAN / CHOOSE AMONG

**TONNARELLO AGLI SCAMPI**  
Hemgjord färsk lång pasta med kungsräkor och färska körsbärstomater  
*Home-made fresh long pasta with king prawns and fresh cherry tomatoes*

**RAVIOLO RICOTTA E SPINACI** Ø  
Hemgjord färsk ricotta- och spenatfylld ravioli med smör och salvia  
*Home-made spinach and ricotta ravioli with butter and sage*

**RIGATONI AL RAGÙ**  
Rigatoni med köttragù  
La Granda  
*Rigatoni with beef ragù*  
La Granda

**SPIEDONE DI GAMBERI**  
Grillat räkspett med grillad rosensallat och ugnstrostad potatis. Serveras med vår salsa verde på färska örter, vitlök och chili  
*Grilled shrimp skewer with radicchio and roasted potatoes, served with our salsa verde made of fresh herbs, garlic and chili*

**SPIEDONE DEL MACELLAIO**  
Grillspett med salsiccia, entrecote och capocollo (marinerad lufttorkad fläskkarré) serverat med ugnstrostad potatis  
*Meat skewer with sausage, entrecote and pork capocollo, served with roasted potatoes*

**INSALATA PRIMAVERILE** Ø  
Värsallad med sparris, blancherad broccoli, selleri, pocherat ägg, marinerad lök och taleggiokräm  
*Spring sallad with asparagus, blanched broccoli, celery, poached egg, marinated onion and taleggio cream*

**MELANZANE E ACCIUGHE**  
Pizza med plommontomatsås, aubergine, sardeller, mozzarella och stracciatella  
*Plum tomato sauce, aubergine, anchovies, mozzarella and stracciatella*

**CALZONE RICOTTA E SPIANATA**  
Fylld med ricotta, kryddig salami och mozzarella  
*Filled with ricotta, spicy salami and mozzarella fiordilatte*

**PARMA**  
Pizza med plommontomatsås, mozzarella och parmaskinka lagrad 20 månader  
*Plum tomato sauce, mozzarella and Parma ham 20 months aged*

**PIZZA COTTO E FUNGHI**  
Vit pizza med mozzarella, skinka och champinjoner  
*White pizza with mozzarella, ham and champignon*

**DESSERT** TIRAMISÙ  
Savoiardikex, kaffe mascarponekräm och kakao  
*Savoardi biscuits, mascarpone cream, coffee and cocoa powder*  
(ØØ DAGENS SORBET)

# PIZZA EXPERIENCE • 595 kr/person

Smaka på säsongens godaste pizzor! Under vår pizzatasting får du se vår pizzaexpert tillaga vår prisvinnande pizza på de finaste ingredienserna mitt framför dina ögon vid vår gyllene vedeldade ugn.

PIZZA	PIZZATASTING AV OLIKA PIZZOR PIZZA TASTING OF DIFFERENT PIZZAS
DESSERT	TIRAMISÙ Savoiardikex, kaffe mascarponekräm och kakao Savoiard biscuits, mascarpone cream, coffee and cocoa powder (ØØ DAGENS SORBET)

Lägg till 50kr och få en

FÖRRÄTT	CAPRESE Ø Datterinotomater, buffelmozzarella, extra jungfruolivolja och basilika Datterino tomatoes, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil and basil
	ELLER
	BRUSCHETTA POMODORO E STRACCIATELLA Ø Hembakat rostat bröd med tomat och stracciatella Toasted homemade bread with tomatoes and stracciatella

---

## VÄNLIGEN NOTERA ATT

Bokningen måste bekräftas senast 2 veckor innan eventet.

Depositionen på 50% av matmenyn måste betalas senast 2 veckor innan eventet.

Slutgiltigt antal gäster och kostbehov måste meddelas senast 1 vecka före eventet.

## PLEASE NOTE THAT

The booking must be confirmed at least 2 weeks before the event.

Deposit of 50% of the food menu must be paid at least 2 weeks prior to the event.

The final number of guests and dietary requirements must be communicated 1 week before the event.