

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.

ANTIPASTO 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)

CHOOSE AMONG / VÄLJ MELLAN

SPAGHETTO ALLE VONGOLE

Färsk lång pasta med vongolemusslor, vitlök, persilja och chili
Fresh long pasta with clams, garlic, parsley and chili pepper

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 fläskkar-ré) serverat med ugnstrostad potatis
Meat skewer with sausage, entrecote and pork capocollo, served with roasted potatoes

INSALATA INVERNALE Ø

Vintersallad med ugnstrostad rosensallat, asiagoost, päron, valnötter och honungsdressing
Winter salad with roasted radicchio, asiago cheese, pears, walnuts, and honey dressing

SOTTOBOSCO Ø

Mozzarella, karljohansvamp och parmesanflakes
Mozzarella, porcini mushrooms and shaved parmesan

CALZONE

Fyllt med mozzarella och skinka. Serveras med plommontomatsås och riven Grana Padano
Filled with mozzarella and ham. Served with plum tomato sauce and grated Grana Padano on top

PARMA

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 <i>Savoiard biscuits, mascarpone cream, coffee and cocoa powder</i> (ØØ DAGENS SORBET)

Lägg till 50kr och få en

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

VÄNLIGEN NOTERA ATT

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.

PLEASE NOTE THAT

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.