i VINI

Mousserande vin

	12 CL	75 CL
PROSECCO DOC BRUT, VILLA SANDI ORGANIC Glera | Veneto	130	590
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG, VILLA SANDI Glera | Veneto	155	725
CHAMPAGNE AYALA BRUT MAJEUR Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay | Champagne district, Frankrike	195	930

Mousserande rosévin

	12 CL	75 CL
PROSECCO DOC BRUT ROSÉ MILLESIMATO, VILLA SANDI Glera, Pinot Noir | Veneto	145	665

Vitt vin

	12 CL	75 CL
BELLARETTA BIANCO, CANTINA TOLLO Chardonnay | Abruzzo	130	590
SAUVIGNON, LE VIGNE DI ZAMÒ Sauvignon | Friuli Venezi Giulia	145	665
RIESLING "VIGNA COSTA", VERDI BRUNO Riesling | Lombardia	150	700
GRECO DI TUFO CUTIZZI, FEUDI SAN GREGORIO Greco | Campania	155	725

Rosévin

	12 CL	75 CL
CA' MAIOL ROSERI VALTENESI Barbera, Groppello, Marzemino, Sangiovese | Lombardia	150	700
"ALÌE" TOSCANA IGT, FRESCOBALDI Vermentino, Syrah | Toscana	155	725

Rött vin

	12 CL	75 CL
BELLARETTA ROSSO, CANTINE TOLLO Cabernet Sauvignon | Abruzzo	130	590
SYRAH, BAGLIO DI GRISI Syrah | Sicilia	130	590
ROSSO, CASCINA EBREO Dolcetto, Nebbiolo, Barbera | Piemonte	140	640
CHIANTI CLASSICO DOCG, BRANCAIA Sangiovese | Toscana	160	750
BARBERA D'ALBA SUPERIORE BIO, MIRAFIORE Nebbiolo | Piemonte	160	750
LANGHE NEBBIOLO "EBBIO", FONTANAFREDDA Nebbiolo | Piemonte	155	725
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE, VIGNETI DI SOLE Corvina, Corvinone, Rondinella | Veneto	160	750
AMARONE DELLA VALPOLICELLA "LA GROLETTA", CORTE GIARA Corvina veronese, Rondinella | Veneto	185	880
BAROLO BRANDINI, BRANDINI Nebbiolo | Piemonte	195	930

le BIRRE

Fatöl

	20 CL	40 CL	50 CL
BIRRA PERONI 5% Ljus lager	58	88	98
GROLSH PREMIUM 5% Ljus lager, pilsner	68	98	118
FULLER'S INDIA PALE ALE 5,3%	68	98	118
PERONI TOWER Tre liter av Peroni Nastro Azzurro *Perfekt att dela (min. 3 personer)*			588

Flasköl och cider

	33 CL
PERONI NASTRO AZZURRO 5%	75
PERONI NASTRO AZZURRO GLUTENFRI 5%	85
PERONI GRAN RISERVA 6,6% Dubbel malt	90
BRISKA DEMI–SEC RIESLING OCH PERSIKA 4,5% Semi-torr	70

le BEVANDE

Soda

MOLECOLA / LIGHT	58	
JUICE: ÄPPLE, APELSIN	35	
SAN PELLEGRINO MINERALVATTEN 50 cl / 75 cl	45	65
SAN PELLEGRINO SODA Apelsin, blodapelsin, citron, chinotto	52	

Alkoholfritt

	12 CL	75 CL
ODDBIRD SPUMANTE 0,5% Glera 12 cl | 75 cl	70	350
PERONI NASTRO AZZURRO 0%	60	

EATALY

LA PIAZZA

*l'*APERITIVO ITALIANO *i* COCKTAIL *e i* MOCKTAIL

CAMPARI SODA | 60
Campari soda, apelsin

APEROL SPRITZ | 145
Aperol, prosecco, sodavatten

CAMPARI SPRITZ | 145
Campari, prosecco, sodavatten

NEGRONI | 160
Campari, röd vermouth, gin

NEGRONI SBAGLIATO | 160
Campari, röd vermouth, prosecco

MIMOSA | 135
Prosecco, apelsinjuice

BELLINI | 145
Prosecco, persikapuré

AMARETTO SOUR | 155
Amaretto, citronjuice, äggvita, lime

ESPRESSO MARTINI | 160
Vodka, kaffelikör, vaniljlikör, espresso, kaffebönor

OLD FASHIONED | 160
Bourbon, socker, angostura

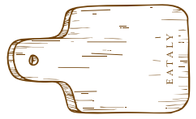
AMERICANO | 160
Campari, röd vermouth, sodavatten

MIMOSA | 90
Alkoholfritt mousserande vin 0,5, apelsinjuice

LIMONATA ALLA PESCA | 90
Vit persikapuré, San Pellegrino citronsoda, mynta

LIMONATA ROSA | 90
Hallonpuré, San Pellegrino citronsoda, mynta

gli ANTIPASTI



ARANCINI AL RAGÙ | 125 NG
Tre friterade risbollar fyllda med traditionell bolognese på nöt- och fläskfärs, mozzarella och gröna ärtor, serveras med tomatsås

POLPETTA DI PANE | 95 VEGANSK
Tre zero-waste veganska brödbollar, serveras med med vegansk örtmajonnäs

PROSCIUTTO DI PARMA DOP | 80
Tunt skivad, lufttorkad italiensk skinka, producerad i Parma-regionen. Serveras med focaccia

BURRATA | 80 V
Färsk italiensk burrata, serveras med blandsallad, örtolja och focaccia

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI | 285 NG
Urval av våra bästa ostar och charkuterier från vår Salumeria

CAPRESE EATALY | 145 V NG
Tomater, bufala mozzarella DOP, gul datterinosås, extra jungfruolivolja och basilika

BRUSCHETTA POMODORO E STRACCIATELLA | 120 V
Hembakat rostat bröd med datterinotomater, stracciatella, färsk basilika och basilikaolja

BRUSCHETTA CON CANTARELLE E TALEGGIO | 130 V
Hembakat rostat bröd toppat med smörstekta kantareller och krämig Taleggio-ost

TARTARE DI CAROTA | 155 VEGANSK NG
Morotstartar toppad med vegansk örtmajonäs, vattenkrasse och örtolja

i PRIMI

CARBONARA | 235
Mezze maniche pasta med guanciale (griskind), Pecorino Romano DOP, äggula och svartpeppar

SPAGHETTO EATALY | 192 VEGANSK
Spaghetti med datterinotomatsås, extra jungfruolivolja och basilika

SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 235 V
Spaghetti med datterinotomatsås, burrata, extra jungfruolivolja och basilika

LASAGNA | 220
Hemgjord lasagne med traditionell bolognese på nöt- och fläskfärs, béchamelsås och Grana Padano DOP

MEZZA MANICA BROCCOLI E SALSICCIA | 245
Mezze maniche med broccolikräm och salsiccia, toppad med Parmigiano Reggiano DOP

RAVIOLO AL RAGÙ | 245
Hemgjorda ravioli med spenat och ricotta, serverad med traditionell bolognese på nöt- och fläskfärs, toppad med riven Parmigiano Reggiano DOP

RAVIOLO AI FUNGHI E TARTUFO | 295 V
Hemgjorda ravioli med svamp- och tryffelricotta, med smör och Parmigiano Reggiano DOP, toppad med färsk tryffel

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE | 295 NG
Skaldjursrisotto (bläckfisk, musslor och räkor) kokt i skaldjursfond och toppad med persilja

le INSALATE

INSALATA MEDITERRANEA | 210 V
Burrata med körsbärstomater, soltorkade tomater, bakad paprika, basilika, smulad taralli, blandsallad, tomater, gurka, fänkål och morötter. Serveras med olivdressing

INSALATA CESARINA | 235
Kycklingfilé med blandsallad, tomater, gurka, fänkål, morötter och Grana Padano DOP. Serveras med focaccia och yoghurtdressing

INSALATA SMERALDO | 235 NG
Miniräkor, ägg och avokado med blandsallad, tomater, gurka, fänkål och morötter serveras med dillmajonnäs

V = VEGETARISK NG = NON GLUTEN INGREDIENSER, KAN INNEHÅLLA SPÅR AV GLUTEN VEGANSK
För information om allergener, vänligen prata med din servitör

i SECONDI

PORTOBELLO E CAVOLFIORE | 220 NG VEGANSK
Grillad portobellosvamp och blomkålspuré toppad med citron zest och örtolja

TONNO E BARBABIETOLA | 330 NG
Grillad tonfisk med rostade rödbetor, apelsin och hasselnötter

TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA | 365 NG
Grillad ryggbiff serveras med rucola, Grana Padano DOP-flingor och oxsky

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE | 395 NG
Oxfilé med grönpepparsås

I CONTORNI

INSALATA MISTA | 75 VEGANSK NG
Blandsallad, tomater, morötter, fänkål och gurka

BARBABIETOLE | 75 VEGANSK NG
Rostade rödbetor

VERDURE GRIGLIATE | 95 VEGANSK NG
Grillad aubergine och zucchini

PATATA FRITTA EATALY | 95 NG
Krispig friterad potatis med medelhavsmajonnäs

le PIZZE

MARINARA | 160 VEGAN
Datterinotomatsås, vitlök, extra jungfruolivolja, basilika och oregano

MARGHERITA EATALY | 182 V
Plommontomatsås, mozzarella, extra jungfruolivolja och basilika

MARGHERITA EATALY CON BUFALA | 198 V
Plommontomatsås, buffelmozzarella, extra jungfruolivolja och basilika

VEGANA | 200 VEGAN
Datterinotomatsås, ugnsrostad svamp, röd paprika, aubergine och zucchini

DIAVOLA | 215
Plommontomatsås, mozzarella, kryddig salami och basilika

NAPOLI | 215
Plommontomatsås, mozzarella, sardeller, oliver, kapris och oregano

PARMIGIANA | 220 V
Plommontomatsås, mozzarella, aubergine, basilika och Parmigiano Reggiano DOP

CAPRICCIOSA | 245
Plommontomatsås, mozzarella, skinka, champinjoner, oliver och kronärtskocka

PARMA | 245
Plommontomatsås, mozzarella och Prosciutto di Parma DOP lagrad 20 månader

QUATTRO FORMAGGI | 215 V
Vit pizza med mozzarella, gorgonzola, provola och Grana Padano DOP

FUNGHI E TARTUFO | 225 V
Vit pizza med mozzarella, säsongens svamp, Parmigiano Reggiano DOP och färsk tryffel

CALZONE CLASSICO | 200
Traditionell italiensk vikt pizza fylld med mozzarella och prosciutto cotto, toppad med plommontomatsås

STÅENDE PIZZA CRUDO E MOZZARELLA | 215
Stående pizzamacka med mozzarella, Prosciutto di Parma DOP 20 månader, rucola och extra jungfruolivolja

STÅENDE PIZZA MORTADELLA | 215
Stående pizzamacka med mortadella, burrata, pistage och extra jungfruolivolja

EXTRA PIZZA TOPPING
Champinjoner, oliver eller rucola +35 Skinka eller buffelmozzarella +40

Vår pizza är prisad för bästa pizza av Gambero Rosso

i DOLCI

SPUMA DI RICOTTA MONTATA E TARTUFO | 95 V
Krämigt ricotta-skum med svamppulver och tryffelhonung

CANNOLO SICILIANO | 105 V
Friterat bakverk fyllt med en len, lätt sötad ricottakräm, toppad med pistage och choklad

TIRAMISÙ | 105 V
Savoiardikex, kaffe, mascarponekräm och kakao

MOUSSE AL CIOCCOLATO E CAFFÈ | 110 VEGANSK NG
Krämig växtbaserad mousse smaksatt med finmalet kaffe och choklad, på en krispig kexbotten

Alla priser anges i svenska kronor

Köttets ursprung: Nötkött och fläsk ragù (Italien Slow Food Presidium), nöttartar (Sverige), nötkött tagliata (Brasilien), kyckling (Sverige)