EATALY

LA PIAZZA

Smaka på italiensk excellens i samarbete med

madeinitaly.gov.it | Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation | ITA ITALIAN TRADE AGENCY | THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE | EATALY

L'APERITIVO ITALIANO

ITALIENARNAS APERITIF

APEROL SPRITZ · 135
Aperol, prosecco och sodavatten

CAMPARI SPRITZ · 135
Campari, prosecco och sodavatten

AMERICANO · 150
Campari, röd vermouth och sodavatten

VINI

MOUSSERANDE VINER

	120 ml	750 ml
PROSECCO DOC, RONCO BELVEDERE Glera — *Veneto*	125	540
PERLÉ TRENTO DOC MILLESIMATO, FERRARI Chardonnay — *Trentino Alto Adige*		860

VITA VINER

	120 ml	750 ml
CAPITOLO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC, PASQUA Pinot Grigio — *Veneto*	125	540
MASSOVIVO AMMIRAGLIA VERMENTINO TOSCANA IGT, FRESCOBALDI Vermentino — *Toscana*	135	580
GRECO DI TUFO CUTIZZI, FEUDI SAN GREGORIO Greco — *Campania*	140	600
RIESLING "VIGNA COSTA", VERDI BRUNO Riesling — *Lombardia*	145	620

RÖDA VINER

	120 ml	750 ml
PRIMITIVO "I TRATTURI", CANTINE SAN MARZANO Primitivo — *Puglia*	125	540
MONTEMASSI CHIANTI CLASSICO DOCG, COLOMBAIO DI CENCIO Sangiovese — *Toscana*	130	560
VALPOLICELLA RIPASSO, PASQUA Corvina, Corvinone, Rondinella — *Veneto*	150	640
LANGHE NEBBIOLO "EBBIO", FONTANAFREDDA Nebbiolo — *Piemonte*	155	740
AMARONE DELLA VALPOLICELLA "LA GROLETTA", CORTE GIARA Corvina veronese, Rondinella — *Veneto*	185	900
BAROLO BRANDINI, BRANDINI Nebbiolo — *Piemonte*	195	920

COCKTAIL

BELLINI Prosecco, vit persikapuré	135
AMARETTO SOUR Amaretto, citronjuice, äggvita, lime	145
OLD FASHIONED Bourbon, socker, angostura	150
NEGRONI Campari, söt vermouth, gin	150
NEGRONI SBAGLIATO Campari, söt vermouth, prosecco	150
MOJITO Vit rom, soda, socker, lime	155

BIRRA

FATÖL

	30 cl	40 cl	50 cl
BIRRA MENABREA 4,8% Ljus lager	64	82	98
SHIP FULL OF IPA 5,8% Ipa	76	98	118
SLEEPY BULLDOG 4,8% Pale Ale	76	98	118

BIBITE

MENABREA ZERO	55
MOLECOLA / LIGHT	58
SAN PELLEGRINO SODA BLODAPELSIN, APELSIN, CITRON, CHINOTTO	52

EATALY

tar dig till ALPERNA

"L'e semper meio star coi pei sotto la taola"

Det är alltid bättre att ha fötterna under bordet

ANTIPASTO

CROSTINI DI POLENTA TALEGGIO E FUNGHI VEG NG · 125

Friterad polenta med taleggiokräm och svamp

SECONDO

STINCO DI MAIALE BRASATO CON PURÈ DI PATATE NG · 295

Bräserad fläsklägg med potatispuré

DOLCE

STRUDEL ALLE MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA VEG · 125

Traditionell äppelstrudel från Trentino med russin,
pinjenötter och vaniljgelato

Smaka alla för 395

Vårt vinförslag

VALPOLICELLA RIPASSO, PASQUA · 150 / 640

Till 10 MARS

AVSMAKNINGSMENYN ÄR AVSEDD FÖR EN PERSON OCH KAN INTE ÄNDRAS

ANTIPASTI

PATATA RUSTICA CON PARMIGIANO E TARTUFO VEG 95
Krispig friterad potatis med riven Parmigiano Reggiano DOP och färsk tryffel

BURRATA VEG NG 130
Burrata med ugnsbakade tomater och basilikaolivolja

BURRATA CON TARTUFO VEG NG 195
Burrata med färsk tryffel

ARANCINI AL RAGÙ 125
Friterade risottokroketter fyllda med köttragù, på tomatsås och basilika

CROCCHETTE DI MERLUZZO 125
Krispiga hemgjorda torskkroketter med aioli

BRUSCHETTA AL POMODORO VEG 140
Rostat hembakat bröd med färska tomater och stracciatella

CAPRESE VEG NG 155
Färsk tomat, buffelmozzarella, extra jungfruolivolja och basilika

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



TRYFFELTIDER!
Lägg till färsk tryffel på valfri rätt för 95 kr

PRIMI

Testa vår stora portion, tillagad precis som i italienska hem

VÅR FYLLDA PASTA

UPPTÄCK ITALIENS MÅNGFALDIGA MATTRADITION

RAVIOLI CON ZUCCA VEG 230 270
Hemgjord pumparavioli med smör och salvia

RAVIOLO DI GRANCHIO 230 270
Hemgjord krabbravioli med skaldjurs-bisque och citronzest

RAVIOLO RICOTTA E SPINACI VEG 230 270
Hemgjord färsk ricotta- och spenatfylld ravioli med smör och salvia

RAVIOLI DI CARNE 250 290
Hemgjord ravioli med nötfärs med skysås

SPAGHETTO EATALY VEGANSK 190 220
Spaghetti med datterinoto-matsås, extra jungfruolivolja och basilika

SPAGHETTO EATALY BURRATA VEG 230 280
Spaghetti med datterinoto-matsås, burrata, extra jungfruolivolja och basilika

CARBONARA 230 280
Mezzi paccheri med guanciale fläsk, Pecorino Romano DOP, ägg och svartpeppar

RAGÙ ALLA BOLOGNESE 230 280
Mezzi paccheri med klassisk bologneseragù och riven Parmigiano Reggiano DOP
Från Emilia Romagna

TAGLIATELLE AL TARTUFO VEG 295 345
Hemgjord färsk tagliatelle med färsk svart tryffel, smör och Parmigiano Reggiano DOP

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE NG 325
Skaldjursrisotto med kungs-räkor, bläckfisk, blåmusslor, venusmusslor, vitlök och persilja

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

SECONDI

Vänligen notera att tillbehör **endast** ingår i tagliata di pollo och guancia brasata

INSALATA REGINA 210
Sallad med grillad kycklinglårfilé, tomater, morötter, fänkål, gurka och pumpafrön. Serveras med focaccia och rosmarindressing

TAGLIATA DI POLLO NG 250
Grillad kycklinglårfilé med ugnsrostad potatis, grillad citron och hemgjord rökig majonnäs

GUANCIA BRASATA AL BAROLO 295
Barolo-bräserad oxkind med krämig potatispuré och rödvinssås

ENTRECOTE CON SALSA AI FUNGHI 315
Entrecote med krämig svampsås. Lägg till svart tryffel för 95 kr

SPIEDINI DI PESCE NG 315
Grillspett med lax, bläckfisk och kungsräka, serverat med rucola och citron

CONTORNI

PATATE AL FORNO VEGANSK NG 65
Ugnsrostad potatis

BROCCOLI RIPASSATI VEG NG 65
Stekt broccoli med riven Parmigiano Reggiano DOP

INSALATA MISTA VEGANSK NG 65
Blandsallad

PATATA RUSTICA CON PARMIGIANO E TARTUFO VEG 95
Krispig friterad potatis med riven Parmigiano Reggiano DOP och färsk tryffel

PIZZA

PRISAD FÖR BÄSTA PIZZA 2024 AV GAMBERO ROSSO

RÖD PIZZA

MARINARA VEGANSK 160
Datterinotomatsås, vitlök, extra jungfruolivolja, basilika och oregano

MARGHERITA VEG 180
Plommontomatsås, mozzarella, extra jungfruolivolja och basilika

MARGHERITA BUFALINA VEG 200
Plommontomatsås, buffelmozzarella, extra jungfruolivolja och basilika

DATTERINO GIALLO, SPIANATA E RICOTTA 195
Gul datterinotomatsås, mozzarella, kryddig salami och saltad ricotta

DIAVOLA 210
Plommontomatsås, mozzarella, kryddig salami och basilika

PANCETTA E PROVOLA 210
Söta datterinotomater, pancetta, provola och pecorino

PARMIGIANA VEG 220
Plommontomatsås, mozzarella, aubergine, Parmigiano Reggiano DOP och basilika

CAPRICCIOSA 230
Plommontomatsås, mozzarella, skinka, champinjoner, oliver och kronärtskocka

CALZONE 230
Fylld med mozzarella och skinka. Serveras med plommontomatsås och riven Grana Padano

PARMA 240
Plommontomatsås, mozzarella och parmaskinka lagrad 20 månader

VIT PIZZA

QUATTRO FORMAGGI VEG 210
Mozzarella, gorgonzola, provola och Parmigiano Reggiano DOP

EATALIANA VEG 210
Mozzarella, zucchini, soltorkade tomater och stracciatella

CREMA DI CIPOLLA, SALSICCIA, GORGONZOLA E NOCI 210
Karamelliserad lökkräm, salsiccia, gorgonzola och valnötter

FRIARIELLI E 'NDUJA 230
Napolitansk broccolirybs, kryddig nduja, mozzarella och smulade taralli

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

DOLCI

TIRAMISÙ VEG · 105
Savoiardikex, kaffe, mascarponekräm och kakao

COPPA GELATO VANIGLIA E CIOCCOLATO VEG · 125
Choklad- och vaniljglass, knapriga chokladkakor och chokladsås

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CREMA AL PEPERONCINO VEG · 125
Chokladfondant med vaniljsås och chili

STRUDEL ALLE MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA VEG · 125
Traditionell äppelstrudel från Trentino med russin, pinjenötter och vaniljgelato

BEVANDE

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*		740
PERLÉ TRENTO DOC MILLESIMATO, FERRARI Chardonnay — *Trentino Alto Adige*		860

VITA VINER

	120 ml	750 ml
CAPITOLO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC, PASQUA Pinot Grigio — *Veneto*	125	540
MASSOVIVO AMMIRAGLIA VERMENTINO TOSCANA IGT, FRESCOBALDI Vermentino — *Toscana*	135	580
GRECO DI TUFO CUTIZZI, FEUDI SAN GREGORIO Greco — *Campania*	140	600
RIESLING "VIGNA COSTA", VERDI BRUNO Riesling — *Lombardia*	145	620
GEWURZTRAMINER "BOTTEGA VINAI", CAVIT Gewürztraminer — *Trentino-Alto Adige*	145	620

ROSÉVINER

	120 ml	750 ml
ROSERI VALTENESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOP CHIARETTO, CA' MAIOL Barbera, Groppello, Marzemino, Sangiovese — *Lombardia*	150	640
"ALÌE" ROSATO TOSCANA IGT, FRESCOBALDI Vermentino, Syrah — *Toscana*	155	660

RÖDA VINER

	120 ml	750 ml
PRIMITIVO "I TRATTURI", CANTINE SAN MARZANO Primitivo — *Puglia*	125	540
SYRAH, BAGLIO DI GRISI Syrah— *Sicilia*	130	560
MONTEMASSI CHIANTI CLASSICO DOCG, COLOMBAIO DI CENCIO Sangiovese — *Toscana*	130	560
BARBERA D'ASTI DOCG, VALLE ASINARI Barbera — *Piemonte*	140	600
VALPOLICELLA RIPASSO, PASQUA Corvina, Corvinone, Rondinella — *Veneto*	150	640
LANGHE NEBBIOLO "EBBIO", FONTANAFREDDA Nebbiolo — *Piemonte*	155	740
AMARONE DELLA VALPOLICELLA "LA GROLETTA", CORTE GIARA Corvina veronese, Rondinella — *Veneto*	185	900
BAROLO BRANDINI, BRANDINI Nebbiolo — *Piemonte*	195	920

BEVANDE

BIRRA E SIDRO

FATÖL

	30cl	40cl	50cl
BIRRA MENABREA 4,8% Ljus lager	64	82	98
SHIP FULL OF IPA 5,8% Ipa	76	98	118
SLEEPY BULLDOG 4,8% Pale Ale	76	98	118

FLASKÖL OCH CIDER

MENABREA 33cl 4,8% Ljus lager	68
PERONI GRAN RISERVA 50cl 6,6% Dubbel malt	98
BRISKA DEMI–SEC 33cl 4,5% Halvtorr äppelcider	60

COCKTAIL

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

MOCKTAIL

MIMOSA Alkoholfritt mousserande vin, apelsinjuice	90
LIMONATA ALLA PESCA Vit persikapuré, San Pellegrino citronsoda, mynta	90
LIMONATA ROSA Hallonpuré, San Pellegrino citronsoda, mynta	90

BIBITE

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

Tack för att du kom till Eataly!
Vi hoppas få laga en italiensk måltid
till dig snart igen.

Arrivederci!

Följ och tagga oss på @eatalysthlm