

# E A T A L Y

## 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

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

**TONNARELLO AI GAMBERI**  
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*

**COTOLETTA ALLA MILANESE  
DI VITELLO**  
Panerade kalvkotlett med aromatisk  
smörsås, ugnstrostad potatis och  
confiterade körsbärstomater  
*Breaded veal cutlet served with a flavorful*  
*aromatic butter sauce, roasted potatoes and*  
*confit cherry tomatoes*

**TAGLIATA DI TONNO**  
Skivad tonfiskfilé med ugnstrostad  
sparris  
*Sliced tuna steak with roasted asparagus*

**INSALATA ESTIVA** Ø  
Cantaloupemelon, rucola och ricotta  
med myntadressing  
*Cantaloupe melon, rucola and ricotta salad*  
*with mint dressing*

**PIZZA PARMA**  
Plommontomatsås, mozzarella och  
parmaskinka lagrad 20 månader  
*Plum tomato sauce, mozzarella and Parma*  
*ham 20 months aged*

**CALZONE**  
Fylld 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*

**PIZZA PARMIGIANA** Ø  
Plommontomatsås, mozzarella,  
aubergine, Parmigiano  
Reggiano DOP och basilika  
*Plum tomato sauce, mozzarella,*  
*aubergine, Parmigiano Reggiano DOP*  
*and basil*

**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  
(☯☯ DAGENS SORBET)

Lägg till 50kr och få en

FÖRRÄTT CAPRESE ☯  
Datterinotomater, buffelmozzarella, extra jungfruolivolja och basilika  
Datterino tomatoes, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil and basil

ELLER

BRUSCHETTA POMODORO E STRACCIATELLA ☯  
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.