BEVANDE

LÄSK

SAN PELLEGRINO MOUSSERANDE VATTEN 45 / 65
50cl 75 cl

SAN PELLEGRINO SODA 52
Apelsin, blodapelsin, citron, chinotto

MOLECOLA / LIGHT 58

JUICE: ÄPPLE, APELSIN 35

ODDBIRD SPUMANTE 70 / 350
0,5% 120 / 750 ml

PERONI NASTRO AZZURRO 0% 55

KAFFE

ESPRESSO 30 / 45

MACCHIATO 40 / 50

CAPPUCCINO 45 / 55

CAFFÈ LATTE 50 / 60

AMERICANO 30

TE 38

VIN

PROSECCO DOC BRUT, VILLA SANDI ORGANIC 130 / 590

BELLARETTA BIANCO, TOLLO 130 / 590
Chardonnay | Abruzzo

GRECO DI TUFO CUTIZZI, FEUDI SAN GREGORIO 155 / 725
Greco | Campania

BELLARETTA ROSSO, TOLLO 130 / 590
Cabernet Sauvignon | Abruzzo

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE, VIGNETI DI SOLE 160 / 750
Corvina, Corvinone, Rondinella | Veneto

FATÖL

BIRRA PERONI 58 / 88 / 98
5% Ljus lager 20cl 40cl 50cl

MÅNDAG—FREDAG KL 11.00—15.00

LUNCHMENY

Måndag till fredag öppnar vi upp för italiensk lunch med svensk touch.
Njut av veckans rätter lagade med italiensk passion, nyfikenhet och råvaror från noga utvalda producenter. Menyn varierar efter säsong, men känslan är alltid densamma – riktigt gott! Som i Italien: delizioso!

EATALY

LUNCHMENY

CLASSICI 190 kr

Ett urval av våra favoriter från kvällsmenyn – till ett mer förmånligt lunchpris. Perfekt för en trevlig lunch med kollegor, familj eller vänner. Går självklart utmärkt att dela i större sällskap – precis som i Italien. Buonissimo!

RAVIOLO RICOTTA E SPINACI V
Hemgjord ravioli fyllda med spenat och ricotta, med smör och salvia
Home-made spinach and ricotta ravioli with butter and sage

TAGLIATELLA AL RAGÙ
Tagliatelle med köttfärssås toppad med Parmigiano Reggiano DOP
Tagliatelle with beef ragu and grated Parmigiano Reggiano DOP

SPAGHETTO EATALY VEGANSK
Spaghetti med datterinotomatsås, extra jungfruolivolja och basilika
Spaghetti with datterino tomato sauce, extra virgin olive oil and basil

POLLO ALLA CACCIATORA
Långkokt kyckling med tomatsås, och oliver och kapris
Slow- cooked chicken with tomato sauce, olives and capers

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA
Mezze maniche pasta med guanciale och tomatsås, toppad med Pecorino Romano DOP
Mezze maniche pasta with guanciale and tomato sauce topped with Pecorino Romano DOP

PIZZA MARGHERITA EATALY V
Plommontomatsås, mozzarella, extra jungfruolivolja och basilika
Plum tomato sauce, mozzarella, extra virgin olive oil and basil

PIZZA DIAVOLA
Plommontomatsås, mozzarella, kryddig salami och basilika
Plum tomato sauce, mozzarella, spicy spianata salamiand basil

PIZZA VEGANA VEGANSK
Datterinotomatsås, ugnsrostad svamp, röd paprika och zucchini
Datterino sauce, roasted mushroom, red pepper and zucchini

PIZZA CAPRICCIOSA
Plommontomatsås, mozzarella, skinka, champinjoner,oliver och kronärtskocka
Plum tomato sauce, mozzarella, ham, champignons, olives and artichokes

PIZZA QUATTRO FORMAGGI V
Vit pizza med mozzarella, gorgonzola, provola och GranaPadano DOP
White pizza with mozzarella, gorgonzola, provola cheese and Grana Padano DOP

INSALATA REGINA
Blandsallad med friterad kycklinglårfilé och Grana Padano. Serveras med focaccia och yoghurtdressing
Mixed salad with deep fried chicken thigh fillet with Grana Padano DOP. Served with focaccia and yoghurt dressing

INSALATA SMERALDO NG
Blandsallad med löskokt ägg, avocado och miniräkor, serveras med dillmajonnäs
Mixed salad with soft boiled egg, avocado, baby shrimps and dill mayonnaise

VECKANS 24 SPECIAL 190 kr

Upptäck våra noggrant utvalda veckans rätter. Vi uppdaterar menyn varje vecka så att du alltid får njuta av variation, säsong och det bästa vi har att erbjuda – lagat med italiensk passion och nyfikenhet.

SPEZZATINO DI MANZO NG
Nötköttsgryta med tomatsås och röd paprika
Beef stew with tomato sauce and red peppers

TORTELLINI CON CREMA DI PARMIGIANO V
Tortellini med krämig sås på Parmigiano Reggiano DOP
Tortellini with creamy Parmigiano Reggiano DOP sauce

INSALATA AL SALMONE
Blandad sallad, rökt lax, bläckfiskkrutonger och citrusmajonnäs
Mixed salad, smoked salmon, squid ink croutons and citrus mayo

V = VEGETARISK VEGANSK=VEGANSK NG = NON GLUTEN INGREDIENSER, KAN INNEHÅLLA SPÅR AV GLUTEN VEGANSK

ANTIPASTI 60 kr

Börja som i Italien – med något litet som väcker aptiten. Våra antipasti är perfekta att dela runt bordet. En smakrik start, precis som det ska vara.

CROCCHETTA DI MELANZANA AFFUMICATA V
Rökt auberginekrokett toppadmed tomatmajonäs och tomatpulver
Smoked aubergine croquette topped with tomato mayonnaise and tomato powder

BRUSCHETTA POMODORO E STRACCIATELLA V
Hembakat rostat bröd med datterinotomater, stracciatella, färsk basilika och basilikaolja
Home-baked toasted bread with mixed datterino tomatoes, stracciatella, fresh basil and basil oil

PROSCIUTTO DI PARMA DOP
Tunt skivad, lufttorkad italiensk skinka, producerad i Parma-regionen. Serveras med focaccia
Thinly sliced, air-cured Italian ham, produced exclusively in the Parma region following the Protected Designation of Origin standards. Served with focaccia

GRANA PADANO DOP V
Tunt skivad Grana Padano DOP med en rik karaktär. Serveras med focaccia
Thinly sliced Grana Padano DOP cheese with a rich, savory flavor. Served with focaccia

CONTORNI 60 kr

Det lilla som gör det stora. Våra contorni kompletterar din måltid med enkla, rena smaker. Perfekta som tillbehör.

PATATA EATALY NG
Krispig friterad potatis med medelhavsmajonnäs
Crispy deep fried potatoes served with Mediterranean mayonnaise

VERDURE GRIGLIATE NG VEGANSK
Grillad aubergine och zucchini
Grilled aubergine and zucchini

INSALATA MISTA NG VEGANSK
Blandsallad, tomater, morötter, fänkål och gurka
Mixed green salad, tomatoes, cucumber, fennel and carrots

CIOCCOLATINO E CAFFÈ 50 kr

Eataly chokladbit (pistage, hasselnöt eller mjölkchoklad) + bryggkaffe
Eataly chocolate (pistachio, hazelnut, or milk chocolate) + filter coffee

DOLCE E CAFFÈ 70 kr

Efterrätten serveras med bryggkaffe
The dessert is served with filter coffee

CANNOLO SICILIANO + BRYGGKAFFE V
Friterat bakverk fyllt med en len, lätt sötad ricottakräm, avslutat med pistage och choklad
Fried pastry shell filled with smooth, lightly sweetened ricotta cream, finished with pistachio and chocolate

GELATO + BRYGGKAFFE V
En kula glass, fråga din servitör dagens smaker
One scoop ice cream, ask your waiter the flavours of the day

TIRAMISÙ + BRYGGKAFFE V
Savoiardikex, kaffe, mascarponekräm och kakao
Savoiardi biscuits, mascarpone cream, coffee and cocoa powder

For more information on allergens, pleaset alk to your waiter.