

EATALY

H Ä R K A N D U
ÄTA, HANDLA, LÄRA

Eataly öppnar snart, men du kan få ett första smakprov här!

1 MÅNAD, 8 ITALIENSKA KOCKAR, 8 REGIONER FÖR ATT UPPTÄCKA DET ÄKTA ITALIENSKA KÖKET.

EN SMAK AV LOMBARDIA

Av kökschef

DIEGO PUDDU

Eataly Smeraldo Milano

Gli Antipasti

GORGONZOLA CON PERE
E MELE DI CASTAGNO | 75 SEK

Gorgonzola med päron
och kastanjehonung

UOVO MORBIDO CON CREMA DI
PATATE, TALEGGIO FUSO E FUNGHI
FINFERLI | 145 SEK

Potatissoppa med löskokt ägg,
taleggio fondue och kantareller

I Primi

RISOTTO ALLA MILANESE
CON RAGÙ DI OSSOBUCO | 195 SEK

Risotto Milanese
med ossobuco ragu

I Dessert

SBRISOLONA
CON CREMOSO AL CIOCCOLATO E
FRUTTI DI BOSCO | 95 SEK

Traditionell kaka från Mantova med
chokladkräm och bär

LISTA VINI

Bollicine

N.V.	Manzane Prosecco DOC Trevise, Veneto	125	395
NV	Bellavista Franciorta Cuveé Brut Metodo classico, Lombardia		850

Bianchi & Rosè

2015	Rosato, Fontanafredda Piemonte	120	500
2016	Villa Minelli, Pinot Grigio Veneto	145	595
2015	Pradalupo Roero Arneis DOCG, Piemonte	145	595
2015	Bianco del Borgo IGT, Luigi d'Alessandro, Toscana	145	595
2016	Cà Lojera, Lugana Lombardia	155	620
2012	Telémaco, Azienda Agricola Campogrande, Liguria		990

Rossi

2015	Chianti Classico, Castellare di Castellina, Toscana	155	580
2013	Barbera d'Asti, La Monella Piemonte	165	660
2013	Barbaresco, Fontanafredda Piemonte	175	720
2015	Le Volte dell'Ornellaia Toscana	175	720
2013	No Name, Giacomo Borgogno & Figli, Piemonte		850
2013	Barolo, Fontanafredda, Serralunga, Piemonte		850
2011	Brunello di Montalcino, Tenuta Col d'Orcia, Toscana		850
2012	Inferno Riserva, Aldo Rainoldi Lombardia		890
2016	Albino Rocca Dolcetto d'Alba Piemonte		900
2014	Tignanello, Marchesi Antinori IGT, Toscana		1600
2013	Masseto dell'Ornellaia Toscana		5500
1978	Barolo Riserva, Giacomo Borgogno & Figli, Piemonte		5600
1967	Barolo Riserva, Giacomo Borgogno & Figli, Piemonte		7200

Dolci

2011	Recioto della Valpolicella, Nicolis, Veneto	85	600
------	--	----	-----

FRÅGA GÄRNA OM PASSANDE VINER TILL MENYN

EN SMAK AV FRIULI

Av kökschef

VINCENZO VITOLA

Eataly Trieste

Gli Antipasti

PROSCIUTTO CRUDO
SAN DANIELE | 75 SEK

San Daniele skinka
lagrad minst 13 månader

FRICO E RADICCHIO ROSSO | 145 SEK

Potatiskaka med
Montasio-ost och rosésallad

I Primi

TAGLIOLINI FRESCHI CON RAGÙ
DI GALLINA, ERBE AROMATICHE E
TARTUFO NERO | 195 SEK

Hemlagad tagliolini med kycklingragu,
örter och svart tryffel

I Dessert

STRUDEL DI MELE CON SALSÀ ALLA
VANIGLIA | 95 SEK

Äppelstrudel
med vaniljsås

EATALY

H Ä R K A N D U
ÄTA, HANDLA, LÄRA

Eataly öppnar snart, men du kan få ett första smakprov här!

1 MÅNAD, 8 ITALIENSKA KOCKAR, 8 REGIONER FÖR ATT UPPTÄCKA DET ÄKTA ITALIENSKA KÖKET.



Kökschef
DIEGO PUDDU
presenterar
LOMBARDIA

Kökschef
VINCENZO VITOLA
presenterar
FRIULI VENEZIA GIULIA

I norra Italien, en bit in i Pianura Padana även kallad Poslätten, ligger Lombardiet, en region som har en mycket varierad kulinarisk tradition. Österrikes, Frankrikes och Spaniens styre har kommit att bestämma huvudelementen i regionens gastronomi. Ris, som odlas i hela regionen, är huvudpersonen i traditionell risotto och soppor. Pastan är huvudsakligen fylld, som till exempel tortelli och ravioli, medan huvudrätterna kännetecknas av långsamma tillagningssätt så som bräserat och långkokt kött. Precis som i övriga norra Italien används polenta ofta som ett substitut för bröd. Till sist kan vi inte låta bli att nämna några av de mest älskade italienska ostarna; gorgonzola, döpt efter staden som den kommer ifrån, mascarpone, basen i Italiens mest kända dessert Tiramisù, samt slutligen Grana Padano.

Friuli Venezia Giulias gastronomiska traditioner är resultatet av en sammanslagning av två kulturer. Ett område med två gränser, å ena sidan mot Österrike och å andra sidan mot Slovenien. De bästa ostarna och mejeriprodukterna har sitt ursprung i de bergiga områdena, medan de rullande kullarna är den perfekta miljön för regionens berömda vinodlingar. Det stora kustområdet berikar dessutom köket med havets alla delikatesser. Kända regionala produkter är bland annat prosciutto crudo di San Daniele samt fläsk- och gåskorven. Ostar är väl representerade och är också basen för den kända rätten, Frico. Friulis söta sida är starkt influerad av Österrike och användningen av russin, pinjenötter och traditionella äppelstrudlar är hörnstenar i de lokala konditorierna.

EATALY AVSMAKNINGSMENY

Prova det italienska kulinariska arvet med smak av Lombardia och Friuli Venezia Giulia.

495 SEK

HÖSTSPECIAL

UOVO AL TARTUFO | 245 SEK

Ägg med vit tryffel

PASTA AL TARTUFO | 335 SEK

Pasta med vit tryffel



IL TARTUFO Bland höstens delikatesser är tryffel extraordinär. Denna märkvärdiga svamp - högt värderad för sin unika smak och arom - finns i två varianter; den lite vanligare svarta tryffeln och den mer sällsynta vita tryffeln. Båda hittas endast med hjälp av specialtränade hundars fantastiska luktsinne och expertisen hos "trifulau", Piemonte-dialekt för tryffeljägare.

EATALY

WHERE YOU CAN
EAT, SHOP, LEARN

Eataly is coming soon, but you can have a first taste here!

1 MONTH, 8 ITALIAN CHEFS, AND 8 REGIONS TO DISCOVER THE AUTHENTIC ITALIAN CUISINE.

TASTE OF LOMBARDIA

by chef

DIEGO PUDDU

of Eataly Smeraldo Milano

Gli Antipasti

GORGONZOLA CON PERE
E MELE DI CASTAGNO | 75 SEK

Gorgonzola cheese and pears with
chestnut honey

UOVO MORBIDO CON CREMA DI
PATATE, TALEGGIO FUSO E FUNGHI
FINFERLI | 145 SEK

Soft egg on potato soup, taleggio cheese
fondù and chanterelles mushrooms

I Primi

RISOTTO ALLA MILANESE
CON RAGÙ DI OSSOBUCO | 195 SEK

Saffron risotto with slow cooked ossobuco
ragù, a Milanese tradition

I Dessert

SBRISOLONA
CON CREMOSO AL CIOCCOLATO E
FRUTTI DI BOSCO | 95 SEK

Crumbly cookie typical from city of Mantova
with chocolate cream and berries

LISTA VINI

Bollicine

N.V.	Manzane Prosecco DOC Treviso, Veneto	125	395
NV	Bellavista Franciorta Cuveé Brut Metodo classico, Lombardia		850

Bianchi & Rosé

2015	Rosato, Fontanafredda Piemonte	120	500
2016	Villa Minelli, Pinot Grigio Veneto	145	595
2015	Pradalupo Roero Arneis DOCG, Piemonte	145	595
2015	Bianco del Borgo IGT, Luigi d'Alessandro, Toscana	145	595
2016	Cà Lojera, Lugana Lombardia	155	620
2012	Telémaco, Azienda Agricola Campogrande, Liguria		990

Rossi

2015	Chianti Classico, Castellare di Castellina, Toscana	155	580
2013	Barbera d'Asti, La Monella Piemonte	165	660
2013	Barbaresco, Fontanafredda Piemonte	175	720
2015	Le Volte dell'Ornellaia Toscana	175	720
2013	No Name, Giacomo Borgogno & Figli, Piemonte		850
2013	Barolo, Fontanafredda, Serralunga, Piemonte		850
2011	Brunello di Montalcino, Tenuta Col d'Orcia, Toscana		850
2012	Inferno Riserva, Aldo Rainoldi Lombardia		890
2016	Albino Rocca Dolcetto d'Alba Piemonte		900
2014	Tignanello, Marchesi Antinori IGT, Toscana		1600
2013	Masseto dell'Ornellaia Toscana		5500
1978	Barolo Riserva, Giacomo Borgogno & Figli, Piemonte		5600
1967	Barolo Riserva, Giacomo Borgogno & Figli, Piemonte		7200

Dolci

2011	Recioto della Valpolicella, Nicolis, Veneto	85	600
------	--	----	-----

ASK OUR WAITERS FOR WINE PAIRING

TASTE OF FRIULI

by chef

VINCENZO VITOLA

of Eataly Trieste

Gli Antipasti

PROSCIUTTO CRUDO
SAN DANIELE | 75 SEK

San Daniele prosciutto
matured for at least 13 months

FRICO E RADICCHIO ROSSO | 145 SEK

Traditional crispy potato and cheese pancake
from the city of Udine with radicchio salad

I Primi

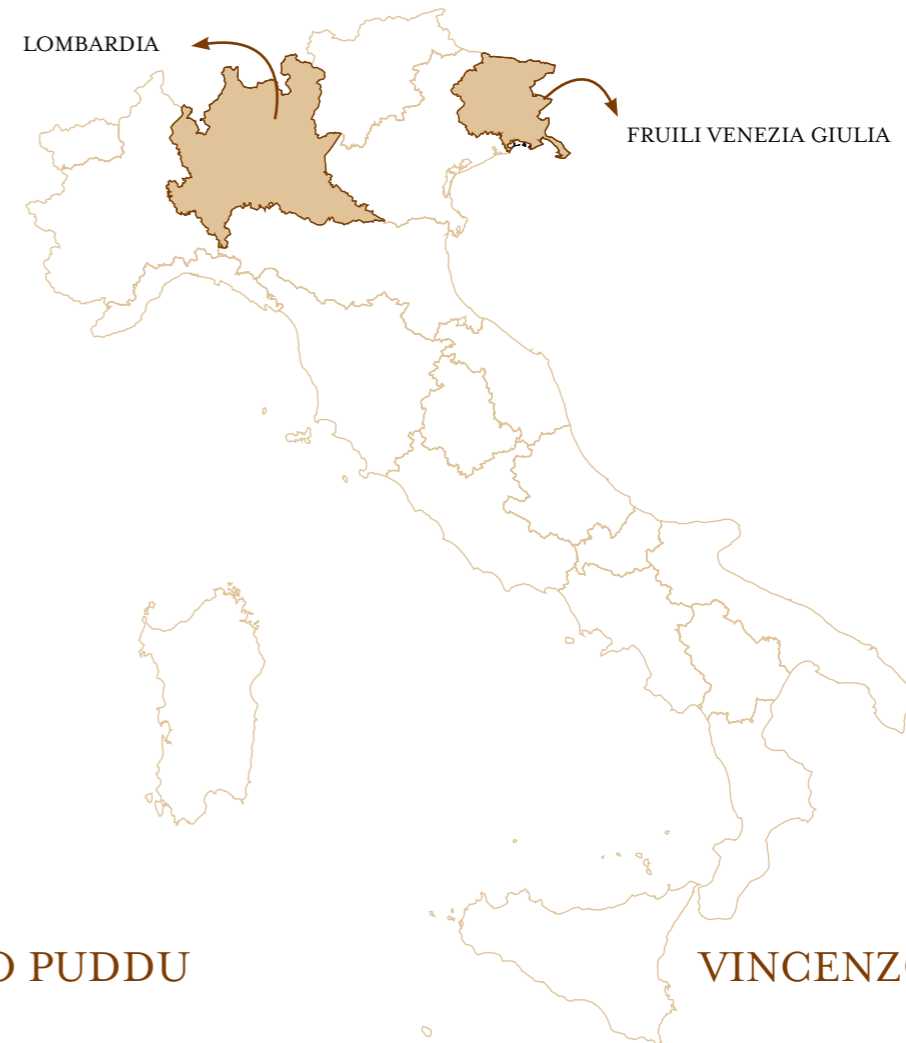
TAGLIOLINI FRESCHI CON RAGÙ DI
GALLINA, ERBE AROMATICHE E TAR-
TUFO NERO | 195 SEK

Handmade fresh tagliolini pasta with hen
ragù, herbs and black truffle

I Dessert

STRUDEL DI MELE CON SALSINA ALLA
VANIGLIA | 95 SEK

Apple strudel
with vanilla sauce



Chef

DIEGO PUDDU

presents

LOMBARDIA

Diego Puddu from Eataly Smeraldo Milano
presents Lombard cuisine:

In Northern Italy, extending into the Pianura Padana, lies Lombardy, a region that has a very varied culinary tradition. The Austrians, French and Spanish domination-determined the main elements of its regional gastronomy. Rice, cultivated throughout the territory is the protagonist of traditional risotto and soups; pasta is mainly stuffed with the finest examples being tortelli and ravioli, while the main dishes are characterized by long and slow cooking such as braised and boiled meats.

Polenta, like in the rest of Northern Italy, is often used as a substitute for bread and finally we cannot forget some of the most famous Italian cheeses, Gorgonzola named after the town where its original form; mascarpone, the base ingredient for Italy's most famous dessert, Tiramisù, and Grana Padano.

Chef

VINCENZO VITOLA

presents

FRIULI VENEZIA GIULIA

Vincenzo Vitola from Eataly Trieste
presents Friuli Venezia Giulia cuisine:

Friuli Venezia Giulia gastronomic traditions are the result of a merger between two cultures. It is a land of borders, on the one hand with Austria and on the other with Slovenia, the best cheeses and dairy products hail from its mountainous areas, while the rolling hills are the perfect setting for viticulture of great fame. The vast coastal area enriches the cuisine with the vast fruits of the ocean. Among the excellence of the territory, prosciutto crudo di San Daniele and pork and goose sausages are worth mentioning. Cheeses are numerous and are the base for the famed dish, Frico.

The sweet side of Friuli is heavily influenced by Austria, with the use of raisins, pine nuts and traditional apple strudels are staples in local pastry shops.

THE EATALIAN EXPERIENCE

Enjoy the Italian culinary heritage with the Taste of Lombardia and Friuli Venezia Giulia.

495 SEK

AUTUMN SPECIAL

UOVO AL TARTUFO | 245 SEK

Poached egg with white truffle

PASTA AL TARTUFO | 335 SEK

Handmade tagliolini pasta
with white truffle



IL TARTUFO Amongst fall's delicacies, how to forget about truffles? This curious fungus - highly prized for its unique taste and aroma - comes in two forms: black truffles are more common, whereas white truffles are considerably rarer. Both can be found only thanks to extraordinary sense of smell of specialised dogs, and the expertise of the "Trifulau" - the truffle hunters (in Piemonte's dialect).



EAT BETTER,
SHARE BETTER
f @eatalysthlm



EAT BETTER,
SHARE BETTER
f @eatalysthlm