

ÖPPETTIDER
MÅN-TIS 11-15
ONS-FRE 11-20
LÖR-SÖN 12-17

Casa Piadina **MENY** varje dag från kl. 13

LUNCH MÅN-FRE
11-14.30
PASTARÄTT 110:-
LUNCHPAKET +25:-
SALLAD, FOCACCIA, LÄSK ELLER KAFFE

PIADINA

ITALIENS STREET FOOD FAVORIT!

Hembakat tunt bröd, serveras varmt med ost, chark och grönsaker.



ORIGINALE 125:-
Parmaskinka, squacqueroneost & rucola

VALTELLINA 155:-
Bresaola, parmesan, semitorkade tomater & rucola

BOLOGNA 135:-
Mortadella, burrata, körsbärstomater

CALABRIA 125:-
Stark salami, mozzarella & grilad paprika

ROMAGNA 135:-
Salsiccia, mozzarella, stekt lök & parmesan

TONNO 135:-
Tonfisk, färsk mozzarella, mayo & tomater

VEGETARIANA 125:-
Grillade grönsaker, mozzarella & parmesan

VEGANA 125:-
Grillade grönsaker, vegansk ost & Gondino

PIZZA



PIZZA AL TAGLIO 60:-/st
Margherita
Stark salami
Parmaskinka
Salsiccia



GLUTENFRI PINSÄ
Välj topping från
PIADINA eller PIZZA
halv 125 - hel 195:-



145:-

CHARK- & OSTBRICKA

Vårt urval av italienska delikatesser, inlagda oliver, hembakat bröd



125:-

SALLADER

Burrata & Parma
Burrata & grillade grönsaker

PASTA

VI GÖR VÅR EGEN FÄRSKA PASTA VARJE DAG

Serveras med hemlagade såser och parmesan. Enkel, smakrik och 100 % italiensk.



RAGÙ

Italiensk köttfärssås ur
Nonna Agatas familjerecept

145:-



PESTO

Hemlagad basilikapesto
med basilika från odling på
Skrapans innegård. NÖTFRI

GRANDE +25:-

Stor portion = 200gr pasta +
extrasås (ca 500gr totalt)

ADD-ONS +25:-

Något extra? Välj mellan:
Guanciale - Salsiccia
Burrata - Semitorkade
tomater - Grilade grönsaker



CARBONARA

Guanciale & Pecorino
Carbocrema som i Rom!

DESSERT



TIRAMISU

Hemlagad, klassiskt
recept - (alkoholfri)

55:-



GELATO S 35:- M 50:- L 60:-

Italiensk
hantverksglass