

porta via
(avhämtningsmeny)
S:T ERIKSPLAN



Piatto fresco
-Ristorante



Porta Via- Avhämtningsmeny

Vi på Piatto Fresco S:t Eriksplan har ändrat menyn med lägre priser och nya rätter. Nu är priset för avhämtning samma som när du äter på restaurangen. Den här menyn kan du skriva ut för att ha hemma.

~ Medan du väntar på maten ~

Caffe / Kaffe & kaffedrinkar

Stuzzichini / Aptitretare

Aperitivi / Fördrinkar

~ Beställ hem ~

Antipasti / Förrätt, tilltugg

Secondi Piatti / Huvudrätter, kökets special

Primi piatti / Pastarätter

Piatti di Pizza / Pizza

Menu per bambini / Barnmeny

Dolce / Efterrätt

Vi serverar lunch måndag till fredag
mellan 11.00-14.00
Se vår facebook: [piattofresco.se](https://www.facebook.com/piattofresco.se) för luncherbjudande

Öppet: måndag-fredag: 11.00-21.00,
lördag-söndag: 12.00-21.00

Beställer du på plats kan du
unna dig något gott medan du väntar

Caffe

38. Kaffe/Espresso 25/35:-
39. Cappuccino/Latte/Macchiato 40:-
40. Irish coffé 120:-

stuzzichini

41. Olive miste/blandande oliver 35:-
42. Pane fresco/färskt vitlöksbröd 35:-
43. Noccioline/jordnötter 25:-

aperitivi

44. Aperol sprits 75:-

Kryddig, söt, aningen bitter med inslag av apelsin & örter.

45. Prosecco 75:-

Fruktigt bubbel, smak av päron, honungsmelon & mandarin.

birra

46. Moretti fat, 40cl 60:-
47. Moretti flaska, 50cl 69:-
48. Mariestad flaska, 50cl..... 69:-

Vino

49. Husets vita/röda 95/315:-
50. Toscana Sangiovese rödvin 105/345:-

Alla pastarätter går att beställa glutenfria.
Fråga personalen vid allergi.

Antipasti

- 01. Charkbricka (för två) 180:-**
Kockens urval av charkutier, ostar, oliver & vitlöksbröd.
- 02. Bufalina fresca 120:-**
Buffelmozzarella med tomat, färsk basilika & pestoolja.
- ★. Caldo caprese 120:-**
Varm buffelmozzarella, körsbärstomater, basilika, extra vergine olivolja och mald svartpeppar.
- ★. Orto 120:-**
Marinerade och stekta säsongsgroönsaker.
Serveras med färskbakat vitlök- & örterbröd.

Primi piatti

- 03. Caesarsallad/ Insalata di Cesare 160:-**
Varm kycklingfilé, romansallad, knaperstekt bacon, parmigiano reggiano, fräsiga brödspinnar & dressing. Med vitlöksbröd.
- 04. Parmaskinka sallad/ Insalata di prosciutto crudo 160:-**
Prosciutto di parma, buffelmozzarella & säsongens primörer. Med vitlöksbröd.
- 05. Rigatoni panna e pesto 120:-**
Rigatoni pasta, pesto, saltorkade tomater, grädde, pinjenötter & parmigiano reggiano.
- 06. Spaghetti aglio, olio e peperoncino 120:-**
Spagetti med vitlöksolja, chillipeppar, persilja & parmigiano reggiano.
- 07. Spaghetti alla carbonara 135:-**
Spagetti med grädde, knaperstekt bacon, lök, parmigiano reggiano & svartpeppar.
- 07. Spaghetti alla carbonara 135:-**
Spagetti med grädde, knaperstekt bacon, lök, parmigiano reggiano & svartpeppar.
- 08. Pasta cremosi con bocconcini di bue 169:-**
Pappardelle pasta med strimlad oxfilé, portabello, rödvin & grädde samt parmigiano reggiano.
- 09. Piatto fresco di mare 176:-**
Spagetti med skaldjur & färska ingredienser:
tigerräkor, musslor, räkor, tomater, vitlök, chili & persilja
samt monini olivolja.

- 10. Cannelloni con ricotta e spinaci** 135:-
Tomatsås, ricotta, spenat, mozzarella & vitlök.
- 11. Spaghetti con ragú alla bolognese**..... 130:-
Spagetti med bolognesesås (nöt) serveras med parmigiano reggiano.
- 12. Lasagne al forno** 135:-
Egen smakrik lasagne gjord på nötkött.

secondi piatti

Kockens val! Hör med personalen.

Vedugnsbakade pizzor med smak av Italien
med egen tomatsås & mozzarella på alla pizzor.
Finns även med glutenfri pizzabotten.

Piatti di pizza

- 13. Nutella pizza** 110:-
Grädde, mozzarella, nutella & säsongens bär.
- 14. Margherita m. buffelmozzarella** 125:-
Lyxig Margherita med buffelmozzarella.
- 15. Vesuvio** 119:-
Klassisk Vesuvio med kokt skinka.
- 16. Capricciosa** 119:-
Klassisk Capricciosa med kokt skinka & färska champinjoner.
- 17. Vegetariana** 125:-
Grillad aubergine, zucchini, oliver, grillad paprika & portabello.
- 18. Bruschetta** 150:-
Marinerade tomater, vitlök, basilika, prosciutto di parma & parmigiano reggiano.
- 19. Frutti di mare** 159:-
Räkor, musslor, tigerräkor, krossad vitlök toppad
med citron & persilja.
- 20. Cicchetti**..... 159:-
Tre olika salami, lök, portabello, grillad paprika & pestokräm.
- 21. Spinaci e ricotta** 135:-
Babyspenat, körsbärstomater, pinjenöter & ricottaost.
- 22. Quattro formaggi**..... 135:-
Mindre tomatsås, fyra olika ostar, leccino oliver & basilika.
- 23. Di capra** 139:-

Italiensk getost, färsk tomat, pumpakärnor,
kronärtskocka & sparris.

24. Prosciutto di parma 169:-

Prosciutto di parma, färsk rucola, monini olivolja,
parmigiano reggiano & italienskt havsalt.

25. Valtelina 160:-

Bresaola (lufttorkat nötlår), färsk rucola, parmigiano reggiano, italienska
pinjenötter & citron.

26. Napolitana 150:-

Sardeller, liguriska oliver, kapris, färsk vitlök & oregano.

27. Filetto di manzo 160:-

Oxfilé, lök, champinjoner, paprika & pestokräm.

28. Gamberetti 159:-

Räkor, scampi & vitlök toppad med persilja.

29. Fichi 170:-

Fikon, portabello, babyspenat, prosciutto di parma,
parmigiano reggiano, pinjenötter & en touch av balsamico.

menu per bambini

(Barnmeny för barn under 13 år.)

30. Vesuvio 90:-

Kokt skinka.

31. Capricciosa 90:-

Kokt skinka & färsk champinjoner.

32. Pasta bolognese 90:-

Pasta med köttfärssås (nöt).

33. Pasta carbonara 90:-

Pasta med krämig carbonara sås, rostad bacon & lök.

34. Lasagne al forno 90:-

Hemgjord lasagne med nötkött.



Piatto fresco

-Ristorante

S:t ERIKSPLAN | TÄBY

08-32 24 00
steriksplan@piattofresco.se

Sankt Eriksgatan 74
113 20 Stockholm

piattofresco.se

