

A LA CARTE MENU

La
Piazza

Fördrink

145:-

- » DRY MARTINI
- » BELLINI
- » NEGRONI
- » COSMOPOLITAN
- » FRENCH 75

Förrätter

- MARINERADE OLIVER 65:-
- ROSTAT BRÖD 89:- (G)
Krispigt lantbröd med rostad aioli.
- RÅBIFF 195:-
Picklad kantarell, kapris, wasabikréme, friterad svartkål, jordärtskockschips & riven gruyère.
- GRATINERADE HAVSKRÄFTOR 210:- (G)
Ingefärs- & vitlökssmör, krispigt lantbröd och rostad aioli.
- LA PIAZZAS SVAMPTOAST 155:- (G, L)
Smörstekt lantbröd, höstsvamp, sherrysås, lingon, dill & burrata.

Varmrätter

- LA PIAZZAS PLOCKTALLRIK 259:- /PERSON. (G, L)
En lyxig plocktallrik med utvalda charkuterier, ostar, frukt, scampi, kyckling, lantbröd, oliver, dipsåser och mycket mer!
- MOULES FRITES 225:- (G)
Blåbusslor, vitt vin, chili, morot, basilika, vitlök, persilja & grädde. Serveras med pommes, rostad aioli och lantbröd.
- KRISPIG FLÄSKSIDA 275:- (L)
Duchessekaka, persillade, stekt picklad morot, sauce tomato, bordelaisesås & café de paris-smör.
- HÖGREVSBURGARE 90G | 159:- (G, L)
180G | 195:-
270G | 245:-
Romansallad, picklad silverlök, ost, tryffelmajonnäs & pancetta, pommes frites och La Piazzadressing.
- VEGANBURGARE 195:-
Romansallad, picklad silverlök, tryffelmajonnäs & pommes frites & Mojo-Rojodipp.
- LÅGTEMPAD GÅRDSGRISRACK (6H) 329:- (G, L, N)
Serveras med friterad potatiskaka, stekt picklad morot, mojo rojo-sås & café de paris-smör.
- PEPPARSTEK (200G) 420:-
Svensk oxfilé, pommes frites, pepparsås, ugnstrostad tomat & vitlöksfrästa haricots verts.
- TORSKRYGG 355:-
Potatispuré, rökt sidfläsk, brynt smör, pepparrotskrém & friterade betor.
- BOUILLABAISSÉ 275:- (G)
Tomatiserad fransk gryta med lax, torsk, potatis, räkor, musslor, havskräfta, fänkål och saffran. Serveras med lantbröd och rostad aioli.
- KYCKLING- & BURRATASALLAD 199:- (G, L)
Serveras med betor, tomat, silverlök, örter kryddade krutonger & la piazzadressing.
- VEGANBIFF PÅ BALJVÄXTER 265:-
Duchessekaka, persillade, stekt picklad morot, sauce tomato, bordelaisesås & café de paris-smör.
- RISOTTO 245:-
Höstsvamp, sparris, cocktailtomat, parmesan & ruccola.

AW-meny

(15:00-18:00)

- MARGHERITA 119:- (G, L)
Tomatsås, mozzarella, basilika & olivolja.
- HÖGREVSBURGARE (180G) 159:- (G, L)
Romansallad, picklad silverlök, ost, tryffelmajonnäs & pancetta, pommes frites och la piazzadressing.
- RIGATONI DI FILETTO DI MANZO 185:- (G, L)
Oxfile i en krämig tryffelsås med champinjoner, sparris & peperoncino.
- RISOTTO 195:-
Höstsvamp, sparris, cocktailtomat, parmesan & ruccola.
- KRISPIG FLÄSKSIDA 220:- (L)
Duchessekaka, persillade, stekt picklad morot, sauce tomato, bordelaisesås & café de paris-smör.

Pasta

Alla våra pastarätter serveras med bröd.
(Glutenfri pasta går att få)

- RIGATONI DI FILETTO DI MANZO 229:- (G, L)
Oxfile i en krämig tryffelsås med champinjoner, sparris & peperoncino.
- LINGUINI ALLE SCAMPI 239:- (G)
CON COZZE
Scampi, vitt vin, musslor, vitlök, basilika & cocktailtomat.
- PASTA VEGETARIANA 219:- (G, L)
Tomatsås, oliver, basilika, semitorkad tomat, rigatoni & burrata.

Pizza

(Glutenfri pizza +20:-)

- MARGHERITA 139:- (G, L)
Tomatsås, mozzarella, basilika & olivolja.
- SALAME DIAVOLA (STARK) 174:- (G, L)
Tomatsås, mozzarella, ventricina, calabria, silverlök, persilja, chiliolja & svarta oliver.
- PIZZA GIROSCOPIA 189:- (G, L)
Tomatsås, mozzarella, gyros, picklad silverlök, tomat, ruccola & vår egen La Piazzadressing.
- MARINARA DI LUSSO 189:- (G, L)
Tomatsås, mozzarella, scampi, blåmusslor, handskalade räkor, persilja, citron & rostad aioli.
- SVAMPPIZZA TRE GUSTO 189:- (G, L)
Färskostkrém, mozzarella, ostronskivling, portabello, picklad kantarell, ruccola, dragon- och chilicrém.
- RÅBIFFPIZZA 210:- (G, L)
Färskostkrém, oxfile, kapris, picklad silverlök, tryffelkrém, riven gruyère & jordärtskockschips.

Efterrätter

- BLÅBÄRSPAJ 125:- (MANDEL)
Serveras med en kula vaniljglass.
- CHOKLADTRYFFEL 45:- /ST (L)
- CRÈME BRÛLÉE 115:-
- CHOKLADBROWNIE MED VIT CHOKLAD 115:- (G, L)
Serveras med vår hemmagjorda glass på vit choklad & hallon.
- OSTTALLRIK 149:- (G, L)
Surdegsknäcke, marmelad & balsamico.
- KVÄLLENS GLASS 55:- /KULA (L)
Serveras med rostad vit choklad & maräng.
Fråga din servitör om vad kockarna gjort för glass idag!

©LAPIAZZA.NKPG
LAPIAZZA.SE

För allergiinformation fråga din servitör.

DRYCK

FATÖL 40CL

Mariestads ljus	85:-
Menabrea	90:-
Gästtapp	95:-
Wisby sitting bull dog	97:-
Galopp Mariestads ljus 17cl	55:-

PITCHER 1,7 LITER

Mariestads ljus	280:-
Menabrea	320:-
Gästtapp	350:-
Wisby sitting bull dog	350:-

FLASKÖL/CIDER

Heniken	84:-
Sol	84:-
Daura glutenfri	84:-
Carlsberg hof	84:-
Newcastle	88:-
Odd Island suröl	105:-
Wisby weisse 50cl	99:-
Briska päron	84:-
Smirnoff ice	84:-

ÅLKOHOLFRI ÖL/CIDER

Menabrea	60:-
Easy rider	60:-
Briska fläder	60:-

Alkoholritt vitt vin/bubbel	79:-
Alkoholfri drink	79:-

LÄSK/JUICE

Cola	40:-
Cola zero	40:-
Sprite zero	40:-
Fanta	40:-
Fanta lemon zero	40:-
Apelsin juice	40:-
Tranbärsjuice	40:-
Passionsjuice	40:-
Ananasjuice	40:-
Äpplejuice	40:-

KAFFE

Kaffe	35:-
Cappuccino	45:-
Latte	45:-
Enkel espresso	40:-
Dubbel espresso	45:-

AVEC

WHISKY

Caol Ila 12y	37:-/cl
Laphroaig QC	35:-/cl
AnCnoc	44:-/cl
Auchentoshan Three Wood	44:-/cl
Highland Park 18y	115:-/cl
Dalwhinnie 15y	35:-/cl
Glenmorangie 12y	29:-/cl
Famous Grouse	16:-/cl
Bulleit Bourbon	21:-/cl
Tamnavulin Red Wine	22:-/cl
Sazerac Rye 6y	37:-/cl
Ardbeg Uigeadail	41:-/cl
Glenmorangie Nectar	51:-/cl
Bunnahabhain 12y	37:-/cl
Makers Mark	22:-/cl
Nikka from the Barrel	42:-/cl

ROM

Bumbu	23:-/cl
Diplomático Reserva	32:-/cl
Zacapa 23y	43:-/cl
Planteray XO	33:-/cl
Planteray Mister Fogg SX	29:-/cl

COGNAC

Braastad VS	20:-/cl
Hennessy VS	27:-/cl
Ferrand 10 Generations	26:-/cl
Grönstedts XO	27:-/cl
Remy Martin 1738	38:-/cl

GRAPPA

Sarpa Di Poli	26:-/cl
Poli Cleopatra Amarone	33:-/cl
Morelli Grappa	20:-/cl

CALVADOS

Boulard Grand Solage	20:-/cl
Drouin VSOP	37:-/cl

GIN

Hendricks	25:-/cl
Skagerrak	18:-/cl
Tanqueray No3	27:-/cl



VINLISTA

VITT VIN

	Glas / Flaska
Chavin Cuvée Blanc Frankrike	89:- / 425:-
Riesling by Thommy Hörner Tyskland	129:- / 645:-
Philippe Chainier Muscadet Sevre et Maine sur Lie Frankrike	109:- / 545:-
Albizzia Chardonnay di Toscana IGT Italien	145:- / 725:-
Roberto Sarotto Gavi di Gavi DOCG Italien	139:- / 695:-
Macabeo Vin Orange EKO. Naturvin Frankrike	745:-

MOUSSERANDE VIN

	Glas / Flaska
Torre Oria Cava Brut Spanien	95:- / 425:-
Lambrusco dell'Emilia Italien (Bubbligt rödvin)	94:- / 449:-
Champagne Etienne Dumont Brut Frankrike	989:-

ROSEVIN

Chavin Rosé Méditerranée Frankrike	89:- / 425:-
Gassier Rosé EKO Frankrike	139:- / 695:-

DESSERTVIN

Moscato d'Asti (8 cl) Italien	79:- / 395:-
-------------------------------	--------------

RÖTT VIN

	Glas / Flaska
Chavin Grenache Syrah Frankrike	89:- / 425:-
Torre Del Falasco Valpolicella Ripasso Superiore DOC Italien	139:- / 695:-
Roberto Sarotto Langhe Nebbiolo DOC Italien	129:- / 645:-
Barbera d'Alba Contessa Rosalia Italien	785:-
Côtes-du-Rhône EKO Frankrike	129:- / 645:-
Les Hauts de Castelmaure Corbières Frankrike	139:- / 695:-
Cono Sur Single Vineyard Pinot Noir Chile	134:- / 670:-
Nipozzano Riserva Chianti Rufina DOCG Italien	945:-
PRATI by Louis M Martini Sonoma County Cabernet Sauvignon. USA	925:-



HUSETS SANGRIA

SANGRIA 399:-

Kanel, stjärnanis, rödvin, pumpkin spice, frukt, apelsin, agave, ingefära

La Piazza

④LAPIAZZA.NKPG
LAPIAZZA.SE