

LE BEVANDE

LE BIRRE ALLA SPINA

CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI
LA SELEZIONE DI BIRRE

LA CARTA VINI

OGNI GIORNO SELEZIONIAMO TANTE ETICHETTE
DALLA NOSTRA CANTINA.

CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI
LE PROPOSTE DEL GIORNO!



L'APERITIVO ITALIANO

SPRITZ APEROL | 5,5
Aperol, prosecco, acqua bolle Lurisia
e fetta d'arancia

SPRITZ CAMPARI | 5,5
Campari bitter, prosecco, acqua bolle Lurisia
e fetta d'arancia

AMERICANO | 7
Vermouth Rosso Montanaro,
Campari bitter soda e arancia

NEGRONI | 7
Vermouth Rosso
Montanaro, Campari bitter,
Gin e arancia



PREZZI IN EURO. SE VUOI CONOSCERE GLI INGREDIENTI ALLERGENI CONTENUTI NEI PIATTI CONSULTA L'INFORMATIVA. CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI DOVE È POSIZIONATA. LE OLIVE, LE TAGLIATELLE, TORTELLINO, SONO REPERITE FRESCHE, LAVORATE E ABBATTUTE A -18C NELLE NOSTRE CUCINE PER PRESERVARNE TUTTE LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE O ACQUISTATI CONGELATI DA FORNITORI SELEZIONATI.

IL VINO CONTIENE SOLFITTI, LA BIRRA CONTIENE GLUTINE.

EATALLY

EATALLY

L'APERITIVO di Eataly Bologna



Tutti i giorni dalle 17!

I COCKTAIL

SPRITZ APEROL | 5,5

SPRITZ CAMPARI | 5,5

SPRITZ HUGO | 6

Bols Edelflower Gancia, prosecco, soda e menta

AMERICANO | 7

Vermouth Rosso Cinzano, Campari bitter, soda e arancia

NEGRONI | 7

Vermouth Rosso Cinzano, Campari bitter, Gin e arancia

NEGRONI SBAGLIATO | 7

Vermouth Rosso Cinzano,
Campari bitter, prosecco

GIN TONIC | 7

Gin Gino Bio Original,
Tonica Lurisia e limone

VODKA TONIC | 7

Vodka Original Russian Standard,
Tonica Baladin e limone

MOSCOW MULE | 7

Vodka Original Russian Standard,
Ginger Beer Baladin e lime



I cocktail analcolici

COCKTAIL ALLA FRUTTA | 6

Chiedi ai nostri ragazzi!



IL MENU

OLIVE ALL'ASCOLANA | 4

TAGLIERE DI MORTADELLA | 8

TORTELLINO FRITTO | 8

PATATE CROCCANTI DI AVEZZANO | 6

Aggiungi ai piatti la nostra
salsa mediterranea | +0,5

PROVALI TUTTI 22

TAGLIERE GRAN BOLOGNA | 30

Mortadella Bologna Bonfatti, prosciutto crudo di Parma
20 mesi Zuarina, Salame rosa, Squacquerone Mambelli,
pecorino dei colli Bolognesi Caseificio Valsamoggia,
selezione di sott'aceti e focaccia.

Gli sfizi

FRIGGIONE | 4,5

Ricetta tradizionale

BACCALÀ MANTECATO | 5

SPUMA DI MORTADELLA | 5,5

Mortadella Bonfatti e ricotta dell'Appennino

FONDUTA DI PARMIGIANO | 5,5

Parmigiano reggiano 24 mesi Gennari

TAGLIERE DI FORMAGGI | 12

Burratina Ignalat, Pecorino dei colli Bolognesi Valsamoggia
e squacquerone della Romagna Mambelli

TAGLIERE CRUDO E BURRATA | 12,5

Prosciutto crudo di Parma 20 mesi Zuarina e burrata Ignalat

Rendi più ricco il piatto!

AGGIUNGI LA CRESCIA MARCHIGIANA | +2

DALLA TRATTORIA

TAGLIERE DI
SALUMI E FORMAGGI | 14,5

Mortadella Bologna Bonfatti,
prosciutto crudo di Parma
20 mesi Zuarina, salame rosa,
squacquerone Mambelli,
pecorino dei colli Bolognesi
Caseificio Valsamoggia

Aggiungi un cestino
di tigelle | +6,5

TAGLIATELLA
AL RAGÙ | 14

Ricetta tradizionale

TORTELLINO
IN BRODO | 15,5

Tortellini freschi Sfoglia Rina
e brodo classico di gallina

PANE DEL FORNO
CALZOLARI
E IL SERVIZIO | 2

