

## i Vini

### le Bollicine

	125ML	750ML
<b>ROSÉ DE NOIR SPUMANTE BRUT</b> Lambrusco Grasparossa, Pinot Nero <i>Cleto Chiarli</i>   Emilia Romagna	6	22
<b>PIGNOLETTO FRIZZANTE DOC</b> Grechetto Gentile   <i>Corte d'Aibo</i>   Emilia Romagna	6	22
<b>JEIO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT</b> Glera   <i>Bisol</i>   Veneto	6	26
<b>FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT</b> Chardonnay   <i>Sullali</i>   Lombardia	8	40
<b>ALTA LANGA DOCG BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT</b> Chardonnay   <i>Fontanafredda</i>   Piemonte	9	43

### i Bianchi e i Rosati

	125ML	750ML
<b>ALBANA SECCO VIGNA DELLA ROCCA</b> Albana   <i>Tre Monti</i>   Emilia Romagna	6	22
<b>VIIGNIER TERRE SICILIANE IGP</b> Viognier   <i>Baglio di Grisi</i>   Sicilia	6	23
<b>SAUVIGNON COLLIO DOC</b> Sauvignon   <i>Borgo Conventi</i>   Friuli Venezia Giulia	6	25
<b>LINTORI VERMENTINO DI SARDEGNA DOC</b> Vermentino   <i>Capichera</i>   Sardegna	7	31
<b>MARIN RIESLING LANGHE DOC</b> Riesling   <i>Fontanafredda</i>   Piemonte	7	31
<b>CERASUOLO D'ABRUZZO DOC BIO</b> Montepulciano   <i>Poderi Marchesi Migliorati</i>   Abruzzo	6	22

### i Rossi

	125ML	750ML
<b>LAMBRUSCO GRASPAROSSA BIO</b> Grasparossa   <i>Chiarli Cleto</i>   Emilia Romagna	5	22
<b>LE CALESELLE VALPOLICELLA CLASSICO DOC</b> Corvina, Rondinella   <i>Santi</i>   Veneto	6	23
<b>BUIO CARIGNANO DEL SULCIS DOC</b> Carignano   <i>Mesa</i>   Sardegna	6	25
<b>SANGIOVESE RISERVA PETRIGNONE</b> Sangiovese   <i>Tre Monti</i>   Emilia Romagna	7	23
<b>FALLWIND SCHIAVA ALTO ADIGE DOC</b> Schiava   <i>San Michele Appiano</i>   Trentino Alto Adige	7	23
<b>MONTEMASSI CHIANTI CLASSICO DOCG</b> Sangiovese   <i>Colombaio di Cencio</i>   Toscana	7	30

## le Birre

	330ML	750ML
<b>THERESIANER PREMIUM PILS</b> Pilsen 5%   <i>Theresianer</i>   Veneto <i>Luppolo e spezie</i>	4	
<b>NORA</b> Spice beer 6,8%   <i>Baladin</i>   Piemonte <i>Albicocche, nocciole e miele</i>	6	
<b>SUPER BITTER</b> Belgian strong Amber ale 8%   <i>Baladin</i>   Piemonte <i>Fruttata con sentori di cereali</i>	6	
<b>LIPPA</b> Indian pale ale 5,5%   <i>Baladin</i>   Piemonte <i>Mandarino, melone e mango</i>	6	
<b>ISAAC</b> Blanche 5%   <i>Baladin</i>   Piemonte <i>Agrumata con delicata speziatura</i>	6	15
<b>BIRRA NAZIONALE</b> Blonde ale 6,5%   <i>Baladin</i>   Piemonte <i>Camomilla e agrumi, leggermente amara</i>	5,5	12

## Acqua e Bibite

<b>ACQUA</b> <i>Lurisia</i> 750 ml	3
<b>CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA ACQUA TONICA DI CHINOTTO, LIMONATA</b> <i>Lurisia</i> 275 ml	3
<b>MOLECOLA</b> 330 ml Classica o senza zucchero	3
<b>CEDRATA, GINGER</b> <i>Baladin</i> 200 ml	3
<b>CAFFÈ ESPRESSO ILLY</b>	2

WIFI: EATALY FREE INTERNET  
psw: eataly2019.

IL VINO CONTIENE SOLFITI - LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

“ La nostra cucina parte dalla stagionalità e dalle tradizioni italiane per creare piatti semplici e gustosi, che esaltano il sapore dei buoni ingredienti del mercato. ”

E A T A L Y

## l'Aperitivo Italiano

**APEROL SPRITZ** 6  
Aperol, prosecco e soda

**CAMPARI SPRITZ** 6  
Campari, prosecco e soda

**AMERICANO** 7  
Campari, vermouth rosso, soda

## gli Antipasti



**PIATTO SPECIALE FIRMATO DALLO CHEF SIMONE SALVINI** in collaborazione con *Alce Nero* | 6,9  
Hummus di fagioli cannellini e arachidi con piccola insalata e crumble di mais e grano duro *Senatore Cappelli*.

**POLENTA FRITTA** | 5  
Polenta taragna croccante fritta.

**INSALATA DI PUNTARELLE E BURRATA** | 10  
Puntarelle croccanti, burrata *Ignalat* e acciughe *Vicente Marino*.

**BACCALÀ MANTECATO** | 7  
Baccalà mantecato con olio extravergine di oliva. in abbinamento ti consigliamo la polenta fritta.

**INSALATA REGINA** | 12,5  
Misticanza simbiotica, finocchi julienne, pollo alla piastra, salsa alle acciughe e semi misti.

**PATATA DI AVEZZANO** | 6  
Patate di Avezzano non trattate, preparate fresche ogni giorno, cotte al vapore e fritte al momento. In abbinamento salsa mediterranea a base di maionese, acciughe e capperi.  
Vuoi un'aggiunta in più di salsa? Chiedila ai nostri ragazzi | +0,5

**TARTARE DI TONNO** | 22,9  
Tartar di tonno rosso con insalatina di finocchi, arance e olive taggiasche.

**TAGLIERE DI PROSCIUTTO** | 13,5  
Prosciutto crudo di Parma *San Nicola*.

**TAGLIERE DI PROSCIUTTO E BURRATA** | 14  
Prosciutto crudo di Parma *San Nicola* e burrata *Ignalat*.

**TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI** | 15  
Mortadella Bologna *Bonfatti*, prosciutto crudo di Parma *San Nicola*, salame rosa *Negrini*, squacquerone *Mambelli* e pecorino *Caseificio Il Fiorino*.

Abbina al tuo tagliere un cestino di Tigelle | 6,5 € (4 pezzi)

## i Primi

**SPAGHETTO EATALY** | 11,9 **V**  
Spaghetto di Gragnano IGP *Afeltra* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*.

**SPAGHETTO EATALY CON BURRATA** | 14,9 **V**  
Spaghetto di Gragnano IGP *Afeltra* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è* e burrata *Ignalat*.



QUESTO MESE CELEBRIAMO LA PASTA IN TUTTE LE SUE FORME!  
Scopri nell'inserto i piatti speciali e le proposte da condividere

## i Secondi e i Contorni

**VERDURE EATALY** | 12 **V**  
Chiedi ai nostri ragazzi le verdure del giorno!

**COTOLETTA ALLA BOLOGNESE** | 16,5  
Cotoletta di lombo di maiale, crema al parmigiano e prosciutto crudo di Parma *San Nicola* servita con patate al forno.

**BATTUTA DI FASSONA** | 18 **NG**  
Battuta di Fassona Piemontese *La Granda*, insalata di puntarelle e uovo poche.

**TAGLIATA** | 19,5 **NG**  
Carne di Fassona Piemontese *La Granda*, indivia brasata e riduzione all'aceto balsamico.

**BACCALÀ E BIETOLA** | 22,9  
Baccalà al vapore, bietola ripassata, pomodori secchi *FratePietro* e cialda di pane.

**TAGLIATA DI TONNO** | 28,9  
Tagliata di tonno rosso con zucca arrostita e semi di zucca tostati.

**INSALATA MISTA** | 5 **V NG**

**PATATE AL FORNO** | 5 **V NG**

IL PANE DEL FORNO CALZOLARI E IL SERVIZIO | 2€

SE VUOI CONOSCERE GLI ALLERGENI CONTENUTI COME INGREDIENTI O COME CONTAMINANTI CONSULTA L'INFORMATIVA SCANSIONANDO QUESTO QR CODE



**V** VEGETARIANO **NG** SENZA INGREDIENTI CON GLUTINE, MA PUÒ CONTENERNE TRACCE

LA PASTA FRESCA, I FUNGHI PORCINI, IL PESCE (SE NON DOVESSE TROVARSI FRESCO), IL TONNO ROSSO E I FRUTTI DI BOSCO SONO REPERITI FRESCHI, LAVORATI E ABBATTUTI A -18° NELLE NOSTRE CUCINE PER PRESERVARE TUTTE LE QUALITÀ ORGANOLETICHE O ACQUISTATI CONGELATI DA FORNITORI SELEZIONATI. LE CREME DELLA ZUPPA INGLESE E DEL TIRAMISÙ SONO PRODOTTE DA "GOLOSI DI SALUTE" E ACQUISTATE GIÀ ABBATTUTE A -18° PER PRESERVARE TUTTE LE QUALITÀ ORGANOLETICHE. IL VINO CONTIENE SOLFITI. ALCUNI INGREDIENTI INDICATI NEL MENU POTREBBERO VARIARE IN BASE ALLE DISPONIBILITÀ E STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI, AL FINE DI GARANTIRE SEMPRE LA PIÙ ALTA QUALITÀ DEI NOSTRI PIATTI. IL TONNO ROSSO È PESCATO ALL'AMO, LAVORATO E ABBATTUTO IN NEGATIVO A -30°C. PER ASSICURARTI QUESTA QUALITÀ ALCUNI PIATTI POTREBBERO NON ESSERE SEMPRE DISPONIBILI. IL NOSTRO PERSONALE È SEMPRE A DISPOSIZIONE PER QUALSIASI CHIARIMENTO IN MERITO. PREZZI IN EURO.

# EAT ALY

## loves pasta, e tu?

### Le nostre proposte



**GNOCCO DI PATATE** | 19,9

*alla puttanesca di Tonno rosso*

Gnocchi di patate fresche *Master* con Tonno rosso del Mediterraneo pescato all'amo, pomodoro datterino giallo *Così Com'è*, capperi e olive riviera



**RIGATONE ALL'UOVO** | 14,9

*alla cacio e pepe*

Rigatoni freschi all'uovo *Artusi*, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*



**TORTELLINO**

*in brodo* | 16

Tortellini freschi *Sfoglia Rina* e brodo classico di gallina

*in crema di parmigiano* | 20

Tortellini freschi *Sfoglia Rina* in doppia crema di parmigiano reggiano *Gennari*



**TAGLIATELLA** | 14,5

*al ragù*

Tagliatelle fresche *Sfoglia Rina* al ragù di maiale e manzo



**PANSOTO LIGURE** | 15,9

*con salsa di noci*

Pansoti *Novella* ripieni di ricotta e spinaci, con salsa alle noci

*Lo sapevi che?*

*Il loro nome deriva dal termine ligure "pansa", per l'appunto "pancia", che rappresenta al meglio l'aspetto ricco del ripieno di questa pasta.*



**RAVIOLO DI MAGRO** | 19

*burro e salvia*

Ravioli di magro fatti a mano *Triglia* ripieni di ricotta ed erbe, con burro *Trentingrana*, salvia e Parmigiano Reggiano DOP *Gennari*

### Da condividere

minimo due persone



\*AD ESCLUSIONE DEL TORTELLINO IN BRODO  
E DEL TORTELLINO IN CREMA DI PARMIGIANO

**GRAN PADELLATA DI PASTA**

Scegli un piatto tra quelli sopra e condividilo!

+

**PATATA DI AVEZZANO**

La nostra iconica patata di Avezzano fritta al momento

+

**HUMMUS DI FAGIOLI CANNELLINI E ARACHIDI**

con piccola insalata e crumble di mais e grano duro

Senatore Cappelli

**19,9**

a persona