

i Vini

le Bollicine

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

i Bianchi e i Rosati

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

i Rossi

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

le Birre

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

Acqua e Bibite

ACQUA Lurisia 750 ml	3	
CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA ACQUA TONICA DI CHINOTTO, LIMONATA Lurisia 275 ml	3	
MOLECOLA 330 ml Classica o senza zucchero	3	
CEDRATA, GINGER Baladin 200 ml	3	
CAFFÈ ESPRESSO ILLY	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 arachidis 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