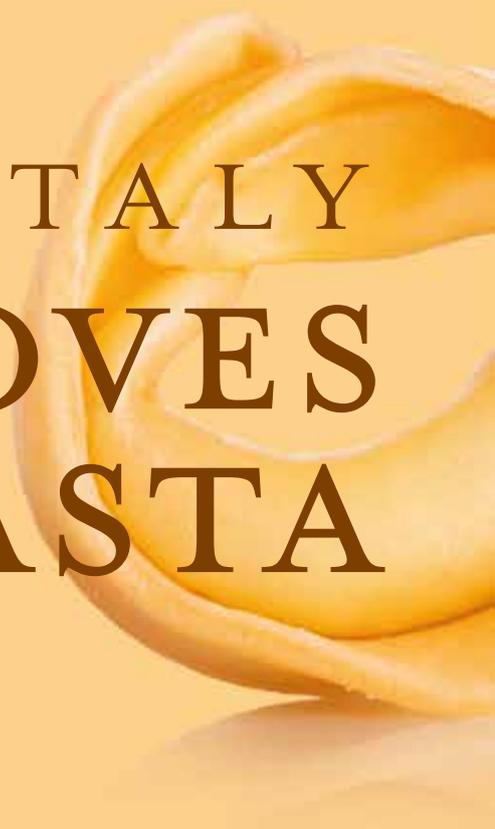


# EAT ALY LOVES PASTA



## A CASA TUA

*Il giro d'Italia alla scoperta della pasta fresca, continua anche nel nostro mercato: tortellini, agnolotti, cappellacci, orecchiette e tante altre specialità regionali da portare a casa con te con uno sconto speciale del 20%.*

## HAI VOGLIA DI METTERE LE MANI IN PASTA?

*Per saperne di più ti aspetta un ricco palinsesto di corsi, incontri con i produttori ed eventi unici. Ti aspettiamo!*



Un simbolo della cucina italiana e una vera e propria arte, che racconta tramite infiniti formati, ripieni e ingredienti le tradizioni delle diverse regioni.

Ti portiamo alla scoperta del mondo della pasta fresca attraverso i nostri piatti dedicati che profumano di casa e di convivialità.

EAT ALY

PER TE UNO  
**SCONTO DEL 20%**  
SU TUTTA LA PASTA FRESCA CHE  
TROVI NEL NOSTRO MERCATO

PROMOZIONE NON CUMULABILE CON ALTRE OFFERTE IN CORSO.

# E A T A L Y

## 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



**AGNOLOTTO PIEMONTESE** | 15,9

*al ragù*

Agnolotti quadrati *Vallello* ripieni agli arrostiti con ragù *La Granda*



**RAVIOLO DI MAGRO** | 19 **V**

*burro e salvia*

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



**CULURGIONIS** | 17,9 **V**

*al pomodoro e ricotta stagionata*

Culurgionis fatti a mano *Kiroza* ripieni di patate, formaggio e menta con pomodorino datterino *Così Com'è* e ricotta stagionata *Fratelli Pinna*

*Lo sapevi che?*

Conosciuti dai più come *Culurgiones*, in realtà la versione *Culurgionis* (con la "i") è la più tipica e identifica la produzione tradizionale d'Ogliastra.



**PANSOTO LIGURE** | 15,9 **V**

*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.



**TAGLIATELLA VERDE** | 15

*al ragù bianco*

Tagliatelle verdi *Rossi* con ragù bianco *La Granda* ed erbe aromatiche

*Lo sapevi che?*

*Fettuccine, tagliatelle e pappardelle: la differenza sta in pochi millimetri. Si parte dalle più strette fettuccine fino ad arrivare alle più larghe pappardelle.*



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

*alla carbonara*

Rigatoni freschi all'uovo *Artusi*, tuorlo d'uovo, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*, guanciale *La Granda* e pepe *Mercante di Spezie*

### Da condividere

minimo due persone



**GRAN PADELLATA DI PASTA**

Scegli un piatto tra quelli sopra e condividilo!

+

**PATATA DI AVEZZANO**

La nostra iconica patata di Avezzano frita al momento

+

**HUMMUS DI FAGIOLI CANNELLINI E ARACHIDI**

con piccola insalata e crumble di mais e grano duro

Senatore Cappelli

**21,9**

a persona

“ 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** 8  
*Aperol, prosecco e soda*

**CAMPARI SPRITZ** 8  
*Campari, prosecco e soda*

**AMERICANO** 8  
*Campari, vermouth rosso, soda*

### gli Antipasti

**FOCACCIA DI GRANO DURO  
ALL'OLIO E ORIGANO** | 5,5 **V**  
Focaccia calda di farina biologica di grano duro *Senatore Cappelli*, origano e olio extravergine di oliva.

**TORTA DI CECI CLASSICA** | 5 **V NG**  
Farina di ceci *Alce Nero* e pepe.

**TORTA DI CECI RIPIENA** | 7,5 **NG**  
Farina di ceci *Alce Nero*, prosciutto cotto *Prelibato Villani* e stracciatella *Ignalat*.

**ARANCINO AL RAGÙ** | 6  
Riso, ragù di carne, mozzarella e piselli.

**BRUSCHETTA ZUCCHINE FIORENTINE  
E CACIORICOTTA** | 6,5 **V**  
Pane 100% biologico tostato della nostra panetteria con zucchine fiorentine e cacioricotta.

**ACCIUGHE FRITTE** | 8,5  
Acciughe di Monterosso e limone.

**TARTARE CON BATTUTA MEDITERRANEA** | 12,9 **NG**  
Tartare di Fassona piemontese *La Granda* con battuta mediterranea a base di pomodorini semiseccchi *De Carlo*, olive taggiasche e leccino, capperi e basilico.

**TAGLIERE CONTADINO** | 18,9  
Mortadella IGP Bologna, Prosciutto di Parma DOP 20 mesi, burratina *Ignalat* e focaccia calda di farina 100% biologica.

**TAGLIERE MONTANARO** | 22  
Mortadella IGP Bologna, Prosciutto di Parma DOP 20 mesi, burratina *Ignalat*, focaccia calda di farina 100% biologica, torta di ceci classica e lardo di Colonnata *Guadagni Fausto*.

**TAGLIERE GASTRONOMICO** | 24,9  
Mortadella IGP Bologna, Prosciutto di Parma DOP 20 mesi, burratina *Ignalat*, focaccia calda di farina 100% biologica, torta di ceci classica, lardo di Colonnata *Guadagni Fausto*, bruschettine zucchine e cacioricotta e arancino.

**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.



ENGLISH MENU



**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.

## Menu pizza scrocchiarella

solo a cena

**PIZZA A SCELTA**  
con impasto scrocchiarella a base di grano duro Senatore Cappelli  
+  
**HUMMUS DI FAGIOLI CANNELLINI E ARACHIDI**  
con piccola insalata e crumble di mais e grano duro Senatore Cappelli  
+  
**PATATA DI AVEZZANO**  
La nostra iconica patata di Avezzano frita al momento  
16,9

## i Primi

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

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

**ZUPPA ORZO, BIETOLE E PORRI** | 13 **V**  
Zuppa toscana di orzo, bietole, porri, semi misti BIO e crostini.

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

**PANGIOTTO** | 18  
Pane all'*Enkir*, hamburger di Fassona piemontese de *La Granda* scamorza affumicata *Ignalat*, pomodoro, insalata e maionese *Salsa Natura*, servito con patate di Avezzano.

**INSALATA NATURALE** | 14 **V NG**  
Misticanza, zucchine fiorentine, ceci, pomodoro fresco e noci.

**TAGLIATA** | 23,9 **NG**  
Tagliata di Fassona piemontese *La Granda* servita con rucola, parmigiano reggiano DOP *Scalabrini* e riduzione all'aceto balsamico.

**INSALATA CESARE** | 15,9  
Misticanza, petto di pollo *Fileni*, scaglie di parmigiano reggiano DOP *Scalabrini*, crostini croccanti e dressing allo yogurt senapato.

**FILETTO DI ORATA AL CARTOCCIO** | 22,9 **NG**  
Filetto d'orata con pomodoro fresco, olive taggiasche e leccino e origano.

**FOGLIE E POMODORI** | 6,9 **V NG**  
Misticanza e pomodoro fresco.

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

**VERDURE AL FORNO** | 6,9 **V NG**  
Zucchine, peperoni e zucca saltate, olio extra vergine di oliva e basilico.

**BISTECCA** | 58  
Bistecca di Fassona piemontese da 1kg *La Granda* Presidio Slow Food servita con le patate croccanti.  
*in abbinamento ti consigliamo:*  
**ZIGGURAT MONTEFALCO ROSSO DOC**, Tenute Lunelli | 7 a calice

**CECI ALLA TOSCANA** | 6,9 **V NG**  
Ceci cotti con salvia, aglio e olio extravergine di oliva.

## le Pizze

Provale in versione scrocchiarella romana con farina biologica di grano duro Senatore Cappelli | + 2

### le Margherite

**MARGHERITA EATALY** | 8,9 **V**  
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte e olio extravergine di oliva.

**BUFALA** | 11,9 **V**  
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella di bufala campana DOP *Il Parco* e olio extravergine di oliva.

**PICCANTE** | 11 **V**  
Pomodoro datterino giallo in succo *Così Com'è*, crema di peperoncino, stracciatella *Ignalat* e basilico.

**TOSCANA** | 12 **V**  
Pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, mozzarella fiordilatte, pecorino toscano e salvia frita.

### le Speciali

**ZUCCHINE, SCAMORZA E SALAME PICCANTE** | 14,9  
Mozzarella fiordilatte, zucchine fiorentine, scamorza affumicata *Ignalat* e salame piccante *Saporello*.

**CALZONE APERTO** | 18  
Rucola, pomodoro fresco, prosciutto di Parma DOP 20 mesi e burrata *Ignalat*.

**FIRENZE** | 18  
Mozzarella fiordilatte, salsiccia di San Miniato *Falaschi*, pecorino al tartufo *Il Fiorino* e funghi.

### le Classiche

**MARINARA** | 7 **V**  
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, aglio fresco, origano e olio extravergine di oliva.

**DIAVOLA** | 11,9  
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte e salame piccante *Saporello*.

**CALZONE CLASSICO** | 13,9  
Polpa di pomodoro 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto *Prelibato Villani* e funghi.

**COTTO E FUNGHI** | 13,9  
Mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto *Prelibato Villani* e funghi.

**NAPOLI** | 12  
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte, capperi e acciughe.

**CAPRICCIOSA** | 13,9  
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte, carciofini, olive taggiasche e leccino, prosciutto cotto *Prelibato Villani* e funghi.

**4 FORMAGGI** | 13,9 **V**  
Mozzarella fiordilatte, gorgonzola DOP piccante *Invernizzi*, bra tenero DOP *Quaglia* e scamorza affumicata *Ignalat*.

**PARMA** | 14  
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte, prosciutto di Parma DOP 20 mesi.

**SALSICCIA E FRIARIELLI** | 14  
Mozzarella fiordilatte, salsiccia di San Miniato *Falaschi* e friarielli *Gustarosso*.

**ORTOLANA** | 12 **V**  
Mozzarella fiordilatte, zucca, peperoni, porri e zucchine.

### Il tocco in più dal nostro mercato

Prosciutto di Parma DOP 20 mesi  
+ 5

Mozzarella di latte di bufala  
*Il Parco* | + 3

Prosciutto cotto *Prelibato Villani* | + 3,5

Burrata  
*Ignalat* | + 3,5

La pizzeria di Eataly Firenze è stata segnalata nella Guida Pizzerie d'Italia 2024 di Gambero Rosso. La pizza Eataly è cotta nel forno a legna rotante Marana.

IL PANE FATTO QUI E IL SERVIZIO | 2,5€

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