

E A T A L Y

l'Aperitivo

COCKTAIL ◦
CALICE DI VINO
+
PATATINE CHIPS
+
PIZZETTA MARGHERITA
+
SUPPLÌ AL POMODORO

18

i Fritti

SUPPLÌ AL POMODORO (1 PZ) | 4,7
con pomodoro e mozzarella

ARANCINO CACIO E PEPE (2 PZ) | 5,9
con pecorino, pepe e mozzarella

ARANCINO SICILIANO (2 PZ) | 5,5
con ragù di carne, piselli e mozzarella

MOZZARELLA IN CARROZZA (1 PZ) | 4
con mozzarella e prosciutto cotto

i Taglieri

SELEZIONE DI SALUMI | 19
Mortadella Bologna IGP, Prosciutto di San Daniele DOP
24 mesi *Villani*, Finocchiona IGP *Falaschi*,
accompagnati da focaccia bianca

SELEZIONE DI FORMAGGI | 19
Toma Valle Gressoney *Coop Latteria Forntina*, Parmigiano
Reggiano DOP 24 mesi *Gennari*, formaggio Lou Blau *Fiandino*,
accompagnati da focaccia bianca, mostarda di frutta
e miele di acacia

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI | 23
Mortadella Bologna IGP, Prosciutto di San Daniele DOP 24
mesi *Villani*, Finocchiona IGP *Falaschi*, Toma Valle Gressoney
Coop Latteria Forntina, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi
Gennari, formaggio Lou Blau *Fiandino* accompagnati da
focaccia bianca, mostarda di frutta e miele di acacia

SELEZIONE DI FORMAGGI FRESCHI | 16
Mozzarella di Bufala Campana DOP *Il Parco*, stracchino al sale
marino *Mambelli*, burratina *Ignalat* accompagnati da
pomodori freschi e basilico

la Pizza al tagliere

PIZZA AL TAGLIERE CULATELLO E BURRATA | 22
Pala con Culatello di Zibello DOP *Antica Ardenga* e burrata *Ignalat*

PIZZA AL TAGLIERE SALMONE E STRACCIATELLA | 22
Pala con salmone affumicato, stracciatella *Ignalat* e rucola

gli Antipasti

TARTARE DI MANZO CON ZUCCHINE E POLVERE DI OLIVE | 17

Carne di Fassona Piemontese *La Granda*, zucchine marinate
e polvere di olive taggiasche

TARTARE DI GAMBERO ROSSO | 22

Gamberi rossi, stracciatella *Ignalat* e limone

CARPACCIO DI BRANZINO | 20

Con pomodorini ciliegino rossi, capperi e olive

CAPRESE | 15

Con Burrata *Ignalat*, pomodori ciliegino rossi e gialli e basilico

PROSCIUTTO E MELONE | 16

Prosciutto di San Daniele DOP 24 mesi *Villani* e melone

CULATELLO DI ZIBELLO DOP | 19

Culatello di Zibello DOP *Antica Ardenga* e rucola

PROSCIUTTO SAN DANIELE E BUFALA | 18

Prosciutto di San Daniele DOP 24 mesi *Villani*
con mozzarella di Bufala Campana DOP *Il Parco*

i Piatti

SPAGHETTO EATALY CON BUFALA | 16,9

Spaghetto di Gragnano IGP *Afeltra* con pomodoro datterino
rosso in succo *Così Com'è*, olio extravergine d'oliva, sale
integrale siciliano e mozzarella di Bufala Campana DOP *Il Parco*

MEZZI PACCHERI ALLA PUTTANESCA DI TONNO | 18

Mezzi paccheri di Gragnano IGP, tonno pinna gialle,
datterino giallo in succo *Così Com'è*, capperi, olive
taggiasche e leccino

MEZZI PACCHERI ALLA CARBONARA | 15,5

Mezzi paccheri di Gragnano IGP, guanciale *La Granda*, uova e
pecorino romano DOP

TAGLIATA DI FASSONA | 23

Tagliata di Fassona Piemontese de *La Granda* 200g con patate
arrosto, pomodori e misticanza

TONNO ALLA GRIGLIA | 23

Trancio di tonno alla griglia con patate arrosto

i Dolci e la Frutta

VERRINA TIRAMISÙ | 6,2

bisquit di riso con bagna al caffè, mousse al mascarpone
e cacao

MACEDONIA | 6,2

con frutta fresca di stagione

il Caffè

CAFFÈ GOURMAND

Caffè con bignè

i Vini

le Bollicine

	125 ml	750 ml
PROSECCO DOC <i>Ronco Belvedere</i> Glera Veneto	6	24
FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT <i>Sullali</i> Chardonnay Lombardia	11	45

i Bianchi

GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG <i>Marchese Raggio</i> Cortese Piemonte	6	24
FEUERSTEIN GEWURZTRAMINER SUDTIROL DOC <i>Barol Longo</i> Gewurztraminer Trentino Alto Adige	10	42
MASSOVIVO AMMIRAGLIA VERMENTINO TOSCANA IGT <i>Frescobaldi</i> Vermentino Toscana	7	28
PINOT GRIGIO FRIULI DOC <i>Le vigne di Žamó</i> Pinot Grigio Veneto	9	36

i Rosè

ROSERI VALTENESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOP CHIARETTO <i>Ca' Maiol</i> Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino Lombardia	8	32
---	---	----

i Rossi

	125 ml	750 ml
PRIMITIVO SALENTO IGT <i>Trullo Di Noha</i> Primitivo Puglia	6	24
CAPOLEMOLE ROSSO LAZIO IGT <i>Marco Carpineti</i> Nero Buono, Montepulciano, Cesanese Lazio	8	32
MONTEMASSI CHIANTI CLASSICO DOCG <i>Colombaio Di Cencio</i> Sangiovese Toscana	10	42
BAROLO SERRALUNGA DOCG <i>Fontanafredda</i> Nebbiolo Piemonte	12	60
BRUNELLO DI MONTALCINO <i>Val di Suga</i> Sangiovese Toscana	15	70

le Birre alla spina

	330 ml
SUPER BALADIN	6,5
ISAAC BALADIN	6,5

l'Acqua e le Bibite

ACQUA BOLLE O STILLE <i>Lurisia</i> 750 ml	3,5
LIMONATA, CHINOTTO, ARANCIATA, TONICA <i>Lurisia</i> 275 ml	3,9
MOLECOLA Classica o senza zucchero 330 ml	4,2

i Cocktails

APEROL SPRITZ	12
CAMPARI SPRITZ	12
NEGRONI	14
NEGRONI SBAGLIATO	14
AMERICANO	14
HUGO	14
GIN TONIC	14
MOSCOW MULE	14
CARIBBEAN MULE	14
VODKA TONIC	14
MOJITO ANALCOLICO	10
VIRGIN MULE ANALCOLICO	10

After meal

AVERNA RISERVA DON SALVATORE	6
LIMONCELLO DI SICILIA	5
GRAPPA BIANCA "LA BRANDA"	7
GRAPPA GIALLA DEL PIEMONTE	8
VERMOUTH ROSSO	8
WHISKY	10

SERVIZIO A PERSONA | 2,5
SERVICE CHARGE PER PERSON | 2,5

I PREZZI SONO I EURO | PRICES ARE IN EUROS

IL VINO CONTIENE SOLFITI E LA BIRRA CONTIENE GLUTINE
WINE CONTAINS SULPHITES AND BEER CONTAINS GLUTEN

SE VUOI CONOSCERE GLI INGREDIENTI CONTENUTI NEI
PIATTI CONSULTA L'INFORMATIVA. CHIEDI AL NOSTRO
PERSONALE DOV'È POSIZIONATA.

PLEASE ASK OUR STAFF FOR THE ALLERGENS BOOK AND ANY
QUESTION YOU MIGHT HAVE ON OUR DISHES.

Elenco dei prodotti surgelati o congelati all'origine: patatine chips, suppli al pomodoro, arancino cacio e pepe, arancino siciliano, mozzarella in carrozza, pizzata margherita, focaccia bianca, pala, tartare di gambero rosso, salmone affumicato, tonno pinna gialla, tonno alla griglia, branzino, verrina tiramisù.

List of products deep-frozen or frozen at source: chips potatoes, tomato suppli, arancino cacio e pepe, Sicilian arancino, mozzarella in carrozza, margherita pizza, focaccia, pala, red prawn tartare, smoked salmon, yellow fin tuna, grilled tuna, sea bass, tiramisù verrina.