

EATALY

gli Stuzzichini

ARACHIDI TOSTATE | 3
Roasted peanuts

OLIVE DI CERIGNOLA | 5
Olives

CARCIOFINI SOTT'OLIO | 5
Artichokes in oil

HUMMUS DI CECI
E CHIPS DI MAIS VIOLA | 5,5
Chickpea hummus and purple corn chips

TARALLI | 3
Taralli

ALICI FRITTE | 9
Fried anchovies

TOTANI FRITTI | 13,5
Fried squids

BRUSCHETTA CON POMODORO E
BASILICO | 5,9
Pane rustic croccante con pomodoro cuore di bue e basilico
fresco Beefsteak tomato and basil bruschetta

BRUSCHETTA STRACCIATELLA E ALICI | 6,9
Pane rustic con stracciatella e acciughe
Stracciatella and anchovies bruschetta

BRUSCHETTA CON SALMONE
AFFUMICATO E ROBIOLA | 6,9
Pane rustic croccante con salmone affumicato e robiola
Grilled crispy rustic bread with smoke salmon and cream cheese "Robiola"

CRUDO E BUFALA | 16,9
Prosciutto di Parma DOP 18 mesi e Mozzarella di Bufala
Campana DOP
Prosciutto di Parma DOP 18 months and buffalo mozzarella PDO

CAPRESE CON BUFALA | 17,5
Pomodoro cuore di bue e Mozzarella di Bufala Campana DOP
Caprese salad with beefsteak tomato and buffalo mozzarella PDO

TAGLIERE DI FORMAGGI | 18
Fontina DOP, Parmigiano Reggiano DOP,
Gorgonzola DOP e pecorino con focaccia bianca,
mostarda di frutta e miele di acacia
Italian cheese selection with focaccia bread, fruit mustard and
acacia honey

BURRATA E VERDURE GRIGLIATE | 13
Burrata e melanzane, peperoni gialli e rossi,
zucchine e radicchio
Burrata and eggplant, yellow and red peppers, zucchini and
radicchio

I PIATTI SPECIALI DI EATALY

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI
Mortadella Bologna, prosciutto di Parma DOP 18 mesi,
coppa Piacentina DOP, fontina DOP, gorgonzola DOP e
pecorino accompagnati da focaccia bianca, mostarda di
frutta e miele di acacia
Italian cured meat and cheese selection with focaccia bread,
fruit mustard and acacia honey

21



la Cucina

PARMIGIANA DI MELANZANE | 15,5
Con melanzane fritte, polpa di pomodoro
mozzarella e basilico
With fried eggplant, tomato pulp, mozzarella, and basil

LASAGNA CLASSICA | 16,5
Lasagna classica con ragu di bovino e suino
Classic lasagna with beef and pork ragu

I PIATTI SPECIALI DI EATALY

SPAGHETTO EATALY CON BURRATA
Spaghetti 100% grano italiano Eataly con pomodoro
datterino rosso in succo e burrata
Eataly spaghetti pasta with cherry tomatoes sauce and burrata

17,9



TAGLIATELLA AL RAGÙ | 17,5
Tagliatelle all'uovo del con ragu di Fassona piemontese
Egg tagliatelle with Piedmontese Fassona beef ragu

MEZZI PACCHERI
ALLA PUTTANESCA DI TONNO | 17,5
Mezzi paccheri Pasta di Gragnano IGP, pomodoro
datterino giallo in succo, tonno, olive taggiasche e leccino
e capperi
Mezzi paccheri from Gragnano, yellow datterino tomatoes in
juice, tuna, Taggiasca and Leccino olives and capers

INSALATA DI POLLO | 17
Misticanza con petto di pollo alla griglia, patate al vapore,
pomodori semiseccchi, salsa di senape e capperi
Mixed salad, chicken breast, steamed potatoes, mustard sauce
and capers

INSALATA MEDITERRANEA | 16
Misticanza, tonno sott'olio, uovo sodo, olive taggiasche
e leccino, Parmigiano Reggiano DOP e pomodorini
semiseccchi
Mixed salad greens, tuna in oil, hard-boiled egg, Taggiasca and
Leccino olives, Parmigiano Reggiano PDO and organic semi-
dried cherry tomatoes

ROAST BEEF CON RUCOLA E PARMIGIANO
REGGIANO DOP | 16,9
Con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e rucola
With 24-month Parmigiano Reggiano PDO and rocket

I PIATTI SPECIALI DI EATALY

LA TAGLIATA EATALY
Carne di Fassona piemontese 200gr con patate arrosto,
pomodori e misticanza
Piedmontese Fassona steak 200gr, with roast potatoes,
tomatoes and mixed salad

23



TRANCIO DI TONNO ALLA GRIGLIA | 23
Con patate arrosto, misticanza e pomodorini
Grilled tuna slice with roasted potatoes, mixed greens,
and cherry tomatoes

TARTARE DI MANZO CON RUCOLA E
PARMIGIANO REGGIANO DOP | 16
Beef tartare with rocket salad and Parmigiano Reggiano PDO

INSALATA DI FARRO | 15,5
Insalata di farro, pomodoro, olive leccino, rucola e basilico
Farro salad with tomatoes, Leccino olives, rocket salad and basil

INSALATA COLORATA | 15,5
Misticanza, feta DOP, olive, datterino rosso, giallo e origano
Mixed salad, feta PDO, olives, red and yellow datterino tomatoes
and oregano

I PIATTI SPECIALI DI EATALY

SMERALDO
Mix vivace e misticanza con gamberi, avocado, uovo
sodo, e dressing allo yogurt senapato
Mixed salad and Planet Farms fresh mix with steamed shrimp*,
avocado, hard boiled egg, and mustard yogurt dressing

17,9



i Dolci e la Frutta

TIRAMISÙ | 6,2
Biscuit di riso con bagna al caffè, mousse al mascarpone e
cacao
Rice biscuit with coffee syrup, mascarpone mousse and cocoa

MACEDONIA | 6,9
con frutta fresca di stagione
with fresh seasonal fruit

IL NOSTRO PANE E IL SERVIZIO | 3
OUR BREAD AND SERVICE CHARGE PER PERSON | 3

* ELENCO DEI PRODOTTI SURGELATI O CONGELATI ALL'ORIGINE:
PANE - SALMONE - ALICI - TOTANO - TONNO - GAMBERI - TIRAMISÙ - BRUSCHETTA
BREAD - SALMON - ANCHOVIES - SQUID - SWORDFISH - PRAWNS - TIRAMISÙ - BRUSCHETTA

PER L'ELENCO COMPLETO DEGLI INGREDIENTI E ALLERGENI FARE RIFERIMENTO AL QR CODE DEDICATO: CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI.
FOR A COMPLETE LIST OF INGREDIENTS AND ALLERGENS, PLEASE REFER TO THE DEDICATED QR CODE: ASK OUR STAFF



INQUADRA IL QR CODE
PER LEGGERE IL MENU
SCAN THE QR CODE
TO READ THE MENU

i Cocktail, le Birre

i Cocktail

SPRITZ | 12
(Aperol | Campari | Limoncello)

NEGRONI | 14

NEGRONI SBAGLIATO | 14

AMERICANO | 14

HUGO | 14

MOJITO | 14

MOSCOW MULE | 14

CARIBBEAN MULE | 14

VODKA TONIC | 14

GIN TONIC | 14
(Boigin | Gin Mare | Hendrick's)

gli Analcolici Zero proof

VIRGIN MULE | 10

VIRGIN MOJITO | 10

le Birre alla spina Draft Beers

L'IPPA 350 ML | 7
5,5% | IPA | Baladin

NAZIONALE 350 ML | 7
6,5% | Blonde Ale | Baladin

NAZIONALE GLUTEN FREE 350 ML | 6,5
6,5% | Blonde Ale | Baladin

ISAAC 350 ML | 7
5% | Blanche | Baladin

i Vini

le Bollicine Sparkling wines

PROSECCO DOC 125ML 750ML
Glera | Ronco Belvedere | Veneto 7 28

MAXIMUM BLANC DE BLANCS
TRENTO DOC
METODO CLASSICO 10 45
Chardonnay | Ferrari | Lombardia

LIMITED EDITION
ALTA LANGA DOCG BRUT 9 36
Pinot Nero, Chardonnay | Fontanafredda |
Piemonte

FRANCIACORTA DOCG
EXTRA BRUT 11 45
Chardonnay | Sullari | Lombardia

i Bianchi White wines 125ML 750ML
GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG 6 24
Cortese | Marchese Raggio | Piemonte

GEWÜRZTRAMINER MERUS 8 32
Gewürztraminer | Tiefenbrunner |
Trentino Alto Adige

POGGIO DEI GELSI EST! EST! EST!
DI MONTEFIASCONE DOP 6 24
Trebiano, Roscetto e Malvasia | Falesco | Lazio

RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI
DEL FRIULI DOC 8 32
Ribolla Gialla | Le Vigne Di Zamò |
Friuli Venezia Giulia

CASTELFIORA VERDICCHIO
DEI CASTELLI DI JESI DOCG
CLASSICO SUPERIORE 10 45
Verdicchio | Fulvia Tombolini | Marche

MASSOVIVO AMMIRAGLIA
VERMENTINO TOSCANA IGT 7 28
Vermentino | Frescobaldi | Toscana

CAELES GRILLO SICILIA DOC BIO 8 32
Grillo | Firriato | Sicilia

i Rosati Rose wines

TELLUS SIRAH ROSATO LAZIO IGT 7 28
Sirah | Falesco | Lazio

ROSATO NEGROAMARO
SALENTO BIO 6 24
Negroamaro | Trullo di Noha | Puglia

i Rossi Red wines 125ML 750ML
LANGHE NEBBIOLO EBBIO 10 42
Nebbiolo | Fontanafredda | Piemonte

PRIMITIVO SALENTO IGT 6 24
Primitivo | Trullo di Noha | Puglia

MONTEMASSI CHIANTI
CLASSICO DOCG 10 42
Sangiovese | Colombaio di Cencio | Toscana

CARILLO PINOT NERO 8 32
Pinot Nero | Freccia Rossa | Lombardia

VILLA DEI BARONI
ETNA ROSSO DOC 10 45
Nerello Mascalese | Carranico | Sicilia

BAROLO SERRALUNGA DOCG 12 60
Nebbiolo | Fontanafredda | Piemonte

AMARONE VALPANTENA DOCG 15 70
Rondinella, Corvina, Veronese | Bertani | Veneto

BRUNELLO DI MONTALCINO 15 70
Sangiovese | Val di Suga | Toscana

CAPOLEMOLE ROSSO LAZIO IGT 8 32
Nero Buono, Montepulciano, Cesanese |
Marco Carpineti | Lazio

VALPOLICELLA RIPASSO 10 42
Corvina Corvinone, Rondinella | Corte Giara |
Veneto

Il vino contiene solfiti. La birra contiene glutine.
Wine contains sulfites. Beer contains gluten.

EATALY HA SCELTO Eataly choses

Dietro ogni piatto c'è una grande storia: conosci i produttori che abbiamo scelto per creare i nostri piatti
Behind every dish there is a great story: get to know the producers we have chosen to create our dishes

RAZZA BOVINA
PIEMONTESE
PRESIDIO SLOW FOOD
La Granda

POMODORI PELATI
DELLA SARDEGNA
Marca Antonella

DATTERINI IN SUCCO
DELLA PIANA DEL SELE
Cosi Comè