

i Vini

le Bollicine	125 ml	750 ml
PERLAGE METODO CLASSICO BRUT Pinot Nero, Chardonnay <i>Valtidone</i> Emilia Romagna	6	28
ALTA LANGA DOCG LIMITED EDITION Pinot Nero, Chardonnay <i>Fontanafredda</i> Piemonte	8	33
IL FRESCO PROSECCO DOC ROSE' MILLESIMATO BRUT Glera, Pinot Nero <i>Villa Sandi</i> Veneto	5	22
PROSECCO DOC Glera <i>Ronco Belvedere</i> Veneto	5	22
MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC BRUT Chardonnay <i>Ferrari</i> Trentino	35	
<i>i Bianchi e i Rosati</i>		
RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC Ribolla Gialla <i>Le Vigne di Zamo</i> Friuli	7	28
CHARDONNAY ISONZO DEL FRIULI DOC Chardonnay <i>Borgo Conventi</i> Friuli	5	22
MASSOVIVO AMMIRAGLIA VERMENTINO TOSCANA IGT Vermentino <i>Frescobaldi</i> Toscana	5	22
SERROCIELO FALANGHINA DEL SANNIO DOC Falanghina <i>Feudi di San Gregorio</i> Campania	6	28
VERMENTINO RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC Vermentino <i>Laura Aschero</i> Liguria	7	38
GRILLO SICILIA DOC Grillo <i>Mandarossa</i> Sicilia	4	22
NEGROAMARO ROSATO KREOS Negroamaro <i>Tenuta i Monaci</i> Puglia	4	22
ROSERI VALTENESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOP CHIARETTO Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino <i>Ca' Maiol</i> Lombardia	5	22
<i>i Rossi</i>		
EBBIO NEBBIOLO D'ALBA DOC GRAPPOLO INTERO Nebbiolo <i>Fontanafredda</i> Piemonte	7	33
RAIMONDA BARBERA D'ALBA DOC Barbera <i>Fontanafredda</i> Piemonte	5	23
NOBILE DI MONTEPULCIANO BIO Sangiovese <i>Salcheto</i> Toscana	7	36
NERO D'AVOLA SICILIA DOC BIO Nero d'Avola <i>Mandarossa</i> Sicilia	5	22
PRIMITIVO SALENTO IGT BIO Primitivo <i>Trullo di Noha</i> Puglia	4	22
CILIEGIOLO RUBINOCOLLINE DEL GENOVESATO IGT Ciliegiolo <i>Bisson</i> Liguria	6	22

le Birre

la Birra alla Spina	300 ml	500 ml
BIRRA LEGGERA <i>Baladin</i> Piemonte	5	7
BIRRA KRONEN <i>Forst</i> Trentino	5	8
BIRRA SUPER <i>Baladin</i> Piemonte	6	8
BIRRA ISAAC <i>Baladin</i> Piemonte	6	8
GRAN RISERVA <i>Peroni</i> Lazio	6	8
<i>la Birra in Bottiglia</i>		
NAZIONALE FORTE Bianca <i>Baladin</i> Piemonte		330 ml
QUEEN BERRY Sour con aronia <i>Mastri Birrai Umbri</i> Umbria	6	6
CLUVIAE Ale bionda con mela <i>Maiella</i> Abruzzo	6	6
AMBER ALE Ambrata <i>Maltus Faber</i> Liguria	6	750 ml
WAYAN Blanche <i>Baladin</i> Piemonte		12
BIRRA DI PRIMAVERA Saison <i>Maltus Faber</i> Liguria		12
BONNIE STOUT Scusa <i>Olmaia</i> Toscana		13

Acqua e Bibite

ACQUA BOLLE O STILLE <i>Lurisia</i> 750 ml	3
CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA, TONICA <i>Lurisia</i> 275 ml	3,5
LIMONATA, MANDARINATA, FESTIVO PORTOFINO <i>Niasca Portofino</i> 250 ml	3,5
MOLECOLA Classica o senza zucchero 330 ml	3,5
MOLECOLA BIMBO Senza caffeina 250 ml	3,5
SUCCO DI FRUTTA ARANCIA, PESCA, PERA <i>Bio Plose</i>	3,7
CAFFÉ <i>Vergnano</i>	2

FRITTATINE, TOTANI, CREMA AL MASCARPONE, SUPPLI, GAMBERI, FRUTTI DI BOSCO, CANNOLO, RICOTTA DI PECORA, BACCALÀ, LA BASE CREMA DI GOLOSI DI SALUTE DEL TIRAMISÙ SONO REPERITI FRESCHI, LAVORATI E ABBATTUTI A -18°C NELLE NOSTRE CUCINE PER PRESERVARNE TUTTE LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE. O ACQUISTATI CONGELATI DA FORNITORI SELEZIONATI, 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 NOSTRO PERSONALE È SEMPRE A DISPOSIZIONE PER QUALSIASI CHIARIMENTO IN MERITO. I PREZZI SONO IN EURO.

IL VINO CONTIENE SOLFITI - LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

EAT ITALY

“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.”

l'Aperitivo Italiano

APEROL SPRITZ | 8
Aperol, prosecco e soda

CAMPARI SPRITZ | 8
Campari, prosecco e soda

gli Antipasti

LA PATATA CROCCANTE | 6 **NG**
Patate di Avezzano non trattate dell'*Azienda Agricola Terra e Sole*.
Preparate ogni giorno, cotte intere al vapore con la loro buccia, spezzate a mano e fritte. In abbinamento la nostra Salsa Mediterranea, fatta con maionese fresca, acciughe e capperi.

BRUSCHETTA ZUCCHINE E RICOTTA | 8 **V**
con zucchine trombetta e ricotta al forno *Ca Form*

SUPPLI POMODORO E MOZZARELLA | 3 **V**
Riso, pomodoro, mozzarella e basilico.

FRITTO DI TOTANI | 10,9
Totani e verdure di stagione.

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*

CROCCHETTA DI PATATE E BACCALÀ | 5
Crocchetta fatta a mano con baccalà del Nord, patate e salsa mediterranea.

CRUDA CON BATTUTTA MEDITERRANEA | 13,9 **NG**
Tartare di Fassona piemontese de *La Granda*, con basilico, olive *Italpesto*, capperi *La Nicchia* e pomodori semi-secchi *De Carlo*

TAGLIERE MISTO | 24
con coppa *Giordano*, Salame Sant'Olcese *Cabella*, caciotta *Caseificio Esposito*, panissa frita, grissini di focaccia, bruschettine zucchine e ricotta e ravioli di borragine fritti *Pastificio Dasso* di Lavagna

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

SPAGHETTO EATALY | 11,9 V

Spaghetti di *Gragnano IGP Afeltra* 100% grano italiano, pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è* e sale integrale.

TROFIE AL PESTO | 13 V

Pesto *Il pesto di Prà*, patate e fagiolini.

GNOCCO DI PATATE ALLA PUTTANESCA DI TONNO ROSSO | 19,9

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

RAVIOLO DI MAGRO BURRO E SALVIA | 19

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

CULURGIONIS | 19

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

SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 14,9 V

Spaghetti di *Gragnano IGP Afeltra* 100% grano italiano, pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è* e sale integrale e burrata *Ignalat*.

MINISTRONE GENOVESE | 13 V

Verdure di stagione, crostini di focaccia e pesto *Il pesto di Prà*.

TAGLIATELLA VERDE AL RAGÙ BIANCO | 15

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

RIGATONE ALL'UOVO ALL'AMATRICIANA | 14,9

Rigatoni freschi all'uovo *Artusi*, pomodoro datterino *Così Com'è*, guanciale *La Granda*, pecorino romano Dop *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*

PANSOTO LIGURE CON SALSA DI NOCI | 15,9

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

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

19,9
a persona

Questo mese celebriamo la pasta in tutte le sue forme, in ristorante e mercato!

i Secondi e i Contorni

INSALATA CESARINA | 13,9

Insalata primavera simbiotica dell'*Azienda Agricola Gambaro*, petto di pollo alle erbe, crostini di focaccia, scaglie di Parmigiano DOP 24 mesi *Gennari* e salsa mediterranea.

INSALATA PRIMAVERA | 13,9 V

Con misticanza, pomodorini, carote, fagiolini, ricotta al forno *Ca Form*, dressing allo yogurt e senape al miele.

PANGIOTTO | 16,9

Pane all'Enkir con hamburger di Fassona piemontese del *La Granda* con pomodoro, insalata romana, scamorza affumicata *Ignalat* e maionese, servito con patate di Avezzano.

ORATA AL CARTOCCIO | 22,9 NG

Filetti di orata del Mar Mediterraneo al cartoccio, con patata bio di Avezzano *Terra e Sole*, capperi *La Nicchia*, olive taggiasche *Italpesto*, erbe aromatiche e limone.

CONIGLIO ALLA LIGURE | 20 NG

Bocconcini di coniglio grigio di Carmagnola, cremoso di patate, olive taggiasche *Italpesto* e pinoli

TAGLIATA DI TONNO ROSSO | 28,9 NG

Tagliata di tonno rosso con zucca arrostita e semi di zucca tostati.

FRITTO DI TOTANI, GAMBERI E ACCIUGHE | 22,9
Totani, gamberi rosa, acciughe e verdure di stagione.

LA TAGLIATA | 22,9
Scamone di Fassona piemontese Presidio Slow Food *La Granda* con insalata di fagiolini, patate, zucchine trombetta, pomodorini e senape al miele.

CREMA DI PISELLI | 15 V
Crema di piselli con prescinseua *Val d'Aveto*, spinacino del nostro Ortofrutta e patè di olive *Roi*

INSALATA DI FAGIOLINI | 6 V NG
Fagiolini del nostro Ortofrutta ripassati in padella con olio extravergine

INSALATA MISTA | 6 V NG
Misticanza di piccole foglie con carote e pomodorini.

PANISSA FRITTA | 6 V NG
Preparata con acqua, farina di ceci, sale e fritta.

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

le Margherite

ORIGINALE DI EATALY | 8,9 V
Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e olio extravergine di oliva *Roi*.

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

AFFUMICATA | 13 V
Pomodorino giallo in succo *Così Com'è*, burrata affumicata *Ignalat*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e basilico.

MARGHERITACCIA | 12,9 V
Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella di bufala campana DOP *Il Parco*, pesto *Il pesto di Prà* e pecorino semistagionato *Il Fiorino*.

le Speciali

GENOVA | 16 V
Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, prescinseua *Val d'Aveto*, patate d'Avezzano, cavolo nero e pesto *Il pesto di Prà*.

PIZZOLO AUTUNNO | 16,9
Farcito con mozzarella fiordilatte *Ignalat*, crema di carciofini *Fratepietro*, scamorza affumicata *Ignalat* e pancetta piacentina *Giordani*.

ZUCCA E 'NDUJA | 15
Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, crema di zucca, gorgonzola piccante DOP *Invernizzi Si*, 'nduja di Spilinga *SAP* e noci.

SOTTOBOSCO | 18,9 V
Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, funghi porcini *Urbani* e scaglie di Parmigiano Reggiano 18 mesi *Gennari*.

le Liguri

FOCACCIA AL FORMAGGIO | 11,9 V
Preparata secondo la tradizione con stracchino *Caseificio Esposito*.

+ pesto ligure *Il pesto di Prà* | 3 V

FOCACCIA PIZZATA | 14,9
Focaccia al formaggio con stracchino *Caseificio Esposito*, polpa 100% italiana *Antonella*, origano, capperi e acciughe *Vicente Marino*.

Menu pizza scrocchiarella | 19,9

solo a cena

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

Il tocco in più dal nostro mercato

Mozzarella di bufala
Il Parco | +3

Olive taggiasche
Italpesto | +1,9

Pesto ligure
Il pesto di Prà | +3

MARGHERITA BABY
TROFIA AL PESTO BABY
TROFIA AL POMODORO BABY

PER I PICCOLI BUONGUSTAI

+ **UNA BIBITA** + **BACI DI DAMA**

11,9



La pizza di Eataly è cotta nel forno a legna rotante Marana.

IL PANE FATTO QUI 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

EAT ITALY 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 ITALY

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

PROMOZIONE NON CUMULABILE CON ALTRE OFFERTE IN CORSO.

EATATLY

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



RAVIOLO DI MAGRO | 19
burro e salvia

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



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.



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.



AGNOLOTTO PIEMONTESE | 15,9
al ragù

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



CULURGIONIS | 19
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 *F.lli 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.



RIGATONE ALL'UOVO | 14,9
alla amatriciana

Rigatoni freschi all'uovo *Artusi*, pomodoro datterino *Così Com'è*, guanciale *La Granda*, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* 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 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