

## 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

FRISSATE, 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 ALY

“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 SALSINA 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*, prescinsèua *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*.

le Classiche

**MARINARA | 7 V**

Polpa 100% italiana *Antonella*, aglio fresco e origano.

**DIAVOLA | 11,9**

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e salame piccante *Saporello*.

**SALSICCIA E FRIARIELLI | 14**

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, salsiccia punta di coltello e friarielli *Gustarosso*.

**ORTOLANA D'INVERNO | 12,9 V**

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, zucca arrostita, porri, funghi e olive taggiasche *Italpesto*.

**NAPOLI | 12,9**

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, capperi *Biorganica* e acciughe *Vicente Marino*.

**COTTO E OLIVE | 13,9**

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, prosciutto cotto *Prelibato Villani* e olive *Italpesto*.

**PARMA | 14**

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, e prosciutto crudo di Parma DOP 20 mesi *Eli Prosciutti*.

**CAPRICCIOSA | 13,9**

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, carciofi *Biorganica*, olive *Italpesto*, prosciutto cotto *Prelibato* e funghi champignon.

**4 FORMAGGI | 13,9 V**

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, gorgonzola DOP piccante *Invernizzi Si*, scamorza affumicata *Ignalat* e Bra tenero DOP *Quaglia*.

le Farinate

Tradizionale | 7 V NG

Cavolo nero e cipollotto | 8 V NG

Cotto *Prelibato Villani* e mozzarella fiordilatte *Ignalat* | 9 NG

Prosciutto crudo di Parma DOP 20 mesi *Eli Prosciutti*, stracchino *Caseificio Esposito* e rucola | 10 NG

Menu pizza scrocchiarella | 19,9

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

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 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.

# 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



**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