

i Vini

le Bollicine		125ML	750ML
PROSECCO DOC	5	22	
Glera Ronco Belvedere Veneto			
ALTA LANGA DOCG LIMITED EDITION	8	33	
Pinot Nero, Chardonnay Fontanafredda Piemonte			
PERLAGE METODO CLASSICO BRUT	6	28	
Pinot Nero, Chardonnay Valtidone Emilia Romagna			
IL FRESCO PROSECCO DOC ROSÈ MILLESIMATO BRUT	5	22	
Glera, Pinot Nero Villa Sandi Veneto			
MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC BRUT		35	
Chardonnay Ferrari Trentino			
MAXIMUM ROSÈ TRENTO DOC BRUT	40		
Chardonnay, Pinot Nero Ferrari Trentino			
i Bianchi e i Rosati		125ML	750ML
RIBOLLA GIALLA DOC	7	28	
COLLI ORIENTALI DEL FRIULI Ribolla Gialla Le Vigne di Zamò Friuli			
MASSOVIVO AMMIRAGLIA VERMENTINO TOSCANA IGT	5	22	
Vermentino Frescobaldi Toscana			
FALANGHINA DEL SANNIO SERROCILO DOC	6	28	
Falanghina Feudi di San Gregorio Campania			
PRADALUPO ROERO ARNEIS DOCG	6	23	
Arneis Fontanafredda Piemonte			
GRILLO SICILIA DOC	4	22	
Grillo Baglio di Grisi Sicilia			
IRPINIA ROSATO DOC	4	22	
Aglanico Fonzone Campania			
ROSERI VALTENESI DOP CLASSICO RIVIERA DEL GARDA CHIARETTO	5	22	
Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino Ca' Maiol Lombardia			
i Rossi		125ML	750ML
EBBIO NEBBIOLO D'ALBA DOC GRAPPOLO INTERO	7	28	
Nebbiolo Fontanafredda Piemonte			
NOBILE DI MONTEPULCIANO BIO	7	36	
Sangiovese Salcheto Toscana			
NERO D'AVOLA DOC SICILIA BIO	5	22	
Nero d'Avola Mandrarossa Sicilia			
RAIMONDA BARBERA D'ALBA DOC	5	23	
Barbera Fontanafredda Piemonte			
PRIMITIVO SALENTO IGT BIO	4	22	
Primitivo Trullo di Noha Puglia			

le Birre

le Birre alla spina		330ML	750ML
PERONI GRAN RISERVA	4		
Rossa Peroni 5,2%			
LEGGERA	5		
Blonde Ale Baladin 3,3%			
le Birre in bottiglia		330ML	750ML
NAZIONALE	5	13	
Blonde Ale Baladin 6,5%			
NASTRO AZZURRO CAPRI	4		
Bionda Peroni 4,2%			
ISAAC	5	12	
Blanche Baladin 5%			
SUPER		13	
Belgian Strong Amber Ale Baladin 8%			

Acqua e Bibite

CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA	3		
Lurisia 275 ml			
LIMONATA	3		
Niasca 250 ml			
ACQUA TONICA	3		
Baladin 200 ml			
MOLECOLA 330 ml	3		
Classica o senza zucchero			
ACQUA 500 ml	2,5		
Lurisia			

*Vuoi un altro vino?
Puoi sceglierne uno dall'enoteca e berlo al tavolo.
Chiedi ai ragazzi il prezzo del servizio*

IL VINO CONTIENE SOLFITI - LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

PISELLI, VERDURE DELL'INSALATA RUSSA, BACCALA, ORATA, RAVIOLO DI MAGRO, SALSA ALLE NOCI E TONNO ROSSO 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.

“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.”

EAT ALY

L'Aperitivo Italiano

APEROL SPRITZ 7
Aperol, prosecco e soda

CAMPARI SPRITZ 7
Campari, prosecco e soda

AMERICANO 8
Campari, vermouth rosso, soda

gli Antipasti

CARNE CRUDA DE LA GRANDA | 13,9 **NG**
Cruda di bovino adulto di razza piemontese *La Granda*
150g con battuto di acciughe *Vicente Marino*,
pomodorini *De Carlo*, olive e capperi.

FLAN DI PISELLI | 7 **V**
Flan di piselli con fonduta di Parmigiano Reggiano *Gennari*.

BACCALÀ MANTECATO | 13,9
con cialde di pane nero *Pergamena*.

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.

DEGUSTAZIONE PIEMONTESE | 18
Insalata russa, vitello tonnato e carne cruda.

PANE, ACCIUGHE E BAGNETTO | 8
Pan brioches della nostra panetteria,
acciughe *Vicente Marino* e bagnetto verde.

INSALATA RUSSA | 7 **NG**
Piselli, carote, patate al vapore, maionese *Salsa Natura*
e tonno *Vicente Marino*.

VITELLO TONNATO | 10,5
Girello di bovino adulto di pura razza piemontese *La Granda*,
tonno *Vicente Marino*, maionese fresca *Salsa Natura* e capperi
croccanti *La Nicchia*.

i Primi

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

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 AL POMODORO
E RICOTTA STAGIONATA | 17,9
Culurgionis fatti a mano *Kiroza* ripieni di patate,
formaggio e menta con pomodorino datterino *Così Com'è*
e ricotta stagionata *F.lli Pinna*

PANSOTO LIGURE CON SALSINA DI NOCI | 15,9
Pansoti *Novella* ripieni di ricotta e spinaci,
con salsa alle noci

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

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

RIGATONE ALL'UOVO ALLA AMATRICIANA | 15
Rigatoni freschi all'uovo *Artusi*, pomodoro datterino
Così Com'è, guanciale *La Granda*, Pecorino Romano DOP
Fratelli Pinna e pepe *Mercante di Spezie*

RAVIOLI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO | 16,9
Ravioli del Plin *Pastificio Vallebelbo*
al sugo d'arrosto

Da condividere

minimo due persone



GRAN PADELLATA DI PASTA
Scegli un piatto tra quelli sopra e condividilo!
+
INSALATA RUSSA
+
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

ORATA E AGRETTI | 23 **NG**
Orata alla piastra con agretti saltati in padella.

TAGLIATA DE LA GRANDA | 22,9 **NG**
Tagliata di bovino di razza piemontese *La Granda* 200g
con asparagi alla piastra.

FRITTATA DI ZUCCHINE | 14 **V NG**
Frittata di zucchine chiare con spumoncini
di formaggio *Merenghino*.

VELLUTATA DI CAROTE | 12,9 **V NG**
Vellutata di carote con crema di formaggio
Merenghino e piselli.

INSALATA MISTA | 6 **V NG**
Verde, foglie, finocchi e carote.

ASPARAGI ALLA PIASTRA | 8 **V NG**

INSALATA CESARE | 15
Misticanza, petto di pollo grigliato, scaglie di
Parmigiano Reggiano *Gennari* 24 mesi, crostini
di pane croccanti e senape al miele.

GIOTTO DE LA GRANDA | 14,9 **NG**
Hamburger di bovino adulto di razza piemontese
La Granda 180g con patate novelle al forno
e maionese all'erbe.

VITELLO TONNATO | 14
Girello di bovino adulto di pura razza piemontese *La Granda*,
tonno *Vicente Marino*, maionese fresca *Salsa Natura* e capperi
croccanti *La Nicchia*.

i Contorni

AGRETTI SALTATI
IN PADELLA | 7 **V NG**

PATATE NOVELLE
AL FORNO | 6 **V NG**
con sale aromatico.

V VEGETARIANO **NG** SENZA INGREDIENTI CON GLUTINE, MA PUÒ CONTENERNE TRACCE

SCAN TO VIEW OUR ONLINE MENU

for any questions or doubts ask our staff



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

