

LA CAFFETTERIA

ESPRESSO 1882 | 2,3

ESPRESSO
WOMAN IN COFFEE | 2,3

ESPRESSO DECA | 2,4

ESPRESSO AMERICANO | 2,6

DOUBLE COFFEE | 3,5

CAPPUCCINO | 2,7

SOY CAPPUCCINO | 3

ESPRESSO CORRETTO | 3,1

HOT CHOCOLATE | 4,5

MILK WITH COFFEE | 3,2

BARLEY COFFEE | 2,5 - 3
small - large

GINSENG COFFEE | 2,5 - 3
small - large

WHITE MILK | 2,5

MAROCCHINO | 3,5
espresso 1882, gianduia cream,
cocoa and milk cream

THE | 4

SHACKED COFFEE | 4

COFFEE CREAM | 3 - 4,5
small - large

PISTACHIO CREAM | 3 - 4,5
small - large

Adding a glass of water | 0,3

CAFFÈ SPECIALI

CAPPUCCINO VIENNESE | 4,5
espresso 1882, milk cream,
cream and caramel

PISTACCHINO | 4,5
espresso 1882, Scyavuru pistachio
cream, cream milk and chopped
pistachios

BICERIN | 5,5
gianduia cream, cocoa, coffee
and cream
Specialità torinese

CAFFÈ MELIGOTTO | 4,5
espresso 1882, crumbled meliga,
and cream

CANNELLINO | 4,5
espresso 1882, cinnamon syrup,
whipped cream and cinnamon
powder

COCCOLINO | 4,5
espresso 1882, coconut syrup,
whipped cream and chopped
coconut

NOCCIOLINO | 4,5
espresso 1882, hazelnut cream,
hazelnut syrup, cream
whipped and chopped hazelnuts

ESPRESSO TONIC | 4
espresso 1882, Niasca
tonic water and ice

Adding whipped cream | 0,6

Adding soy milk | 0,3

Adding oat milk | 0,3

I DOLCI

CROISSANT VUOTO | 2,5

CROISSANT FARCITO | 2,7
Gianduja, jam, custard

CROISSANT
AL PISTACCHIO | 2,9

CROISSANT VEGANO | 2,5

CROISSANT VEGANO
CON MARMELLATA | 2,7

BOMBOLONE | 3

BOMBOLONE FARCITO | 3,3
Gianduja, jam, custard

PLUMCAKE
AL LIMONE | 3,9
a piece

FONDANT
AL CIOCCOLATO | 3,9
a piece

BOMBOLONE
AL PISTACCHIO | 3,5

GIRELLA CON UVETTA | 2,7

PASTICCIOTTO | 4

CIAMBELLA | 2,5

TRECCIA ALLA CREMA | 2,7

PASTIERA | 6

MUFFIN | 3,5
Bluberry, chocolate

SACCOTTINO AL
CIOCCOLATO | 2,7

SBRISOLONA | 3,9

CROSTATA
ALL'ALBICOCCA | 4,5
a piece

TORTA DI MELE | 4,5
a piece

IL SALATO

FOCACCINA COTTO | 3,5
focaccia from our bakery
with cooked ham *Pernigotti*

FOCACCINA CRUDO | 3,5
focaccia della nostra panetteria
con prosciutto crudo *Eli Prosciutti*

FOCACCIA CAPRESE | 4
with tomatoes *Ortobra* and mozzarella
of buffalo *Domenico Romagnuolo*

CROISSANT SALATO
BUFALA | 5,9
with mozzarella of buffalo, tomato
and basil

CROISSANT SALATO
COTTO | 5,9
with cooked ham, tomato
and lettuce

CROISSANT SALATO
CRUDO | 5,9
with Parma ham and rocket

SPACCATA GENOVESE
VEGETARIANA | 6,5
with mozzarella, rocket and tomato

SPACCATA GENOVESE
COTTO | 6,5
with cooked ham, tomato and salad

SPACCATA GENOVESE
MORTADELLA | 6,9
with mortadella, stracciatella cheese
and chopped pistachios

PIZZA ALLA PALA
MARGHERITA | 4,5
tomato, mozzarella and basil

PIZZA ALLA PALA
TRICOLORE | 7,5
mozzarella, cherry tomato,
rocket and Parma ham DOP

PIZZA ALLA PALA
SALAMINO PICCANTE | 6,5
tomato, spicy salami,
mozzarella and basil

PIZZA ALLA PALA
MORTADELLA | 6
mortadella and chopped pistachios

PIZZA ALLA PALA
COTTO E FIORDILATTE | 6,5
cooked ham, mozzarella
and lettuce

TOAST COTTO
E FONTINA | 6
with cooked ham *Pernigotti* and
fontina *Bredi Ugo*

L'APERITIVO ITALIANO

APEROL SPRITZ | 7
Aperol, prosecco, sparkling water
and slice of orange

AMERICANO | 8
vermouth rosso, *Campari*,
sparkling water and slice of orange

NEGRONI | 8
vermouth rosso, *Campari*,
gin and slice of orange

CAMPARI SPRITZ | 7
Campari, prosecco,
acqua frizzante e fetta
d'arancia

SBAGLIATO | 8
vermouth rosso, *Campari*,
prosecco e fetta d'arancia

Perfetti insieme

1 COCKTAIL + TAGLIERE | € 15
choose from those in the menu con gli sfizi di Eataly

2 COCKTAIL + TAGLIERE X 2 | € 22
to choose from among those of Aperitivo Italiano con gli sfizi di Eataly

LA CUCINA

*From 3.00 pm to 7.00 pm
On Saturday and Sunday, ask our guys for the full menu*

TAGLIERE DI SALUMI
E FORMAGGI | 18
Selection of four tastings of cured
meats and cheeses served with
traditional taralli *Frutti del Grano*

CRUDA DE LA GRANDA | 13,9
Raw *La Granda* adult piemontese
beef 150g with *Vicente Marino*
chopped anchovies, *De Carlo*
cherry tomatoes, olives and capers

INSALATA RUSSA | 6
Salsa natura Fresh mayonnaise,
Vicente marino tuna, peas,
steamed carrots and potatoes

DEGUSTAZIONE
PIEMONTESE | 18
Insalata russa, vitello tonnato
and raw beef

VITELLO TONNATO | 14
La Granda Girello of piemontese
adult beef, *Vicente Marino* tuna, *Salsa*
Natura fresh mayonnaise and
La Nicchia crunchy capers

TAGLIERE DI SALUMI
E FORMAGGI | 14
Selection of three tastings
of cured meats and cheeses
served with traditional taralli
Frutti del Grano

PANE, ACCIUGHE
E BAGNETTO | 8
Brioche from ours
bakery, *Vicente Marino* anchovies
and green sauce without garlic

TRIS OF CANNOLI
SICILIANI | 7
Sheep's ricotta, drops of
dark chocolate and sprinkles
of pistachio

TIRAMISÙ | 7
Mascarpone cream, ladyfingers
soaked in coffee and cocoa
bitter

BONET | 7
Typical piemontese dessert based
on amaretti biscuits and chocolate

THE BREAD MADE BY US AND THE EATALY SERVICE | 2

I COCKTAIL

VODKA TONIC | 10
vodka *0.1 Origine Bio*,
tonica *Baladin* and slice of lemon

MOSCOW MULE | 10
vodka *0.1 Origine Bio*,
ginger beer *Baladin*, slice of
lemon and mint leaves

APERITIVO ANALCOLICO | 4
Alpex
- Elderflowers
- Juniper berries
- Bitter

GIN TONIC ITALIANO | 10
Gin *Boigin*, tonica *Baladin* and
lemon peel

GIN TONIC HENDRICK'S | 11
Gin *Hendrick's*, tonica *Fever Tree* and
lemon peel

GIN TONIC MARE | 12
Gin *Gin Mare*, tonica *Fever Tree* and
lemon peel

HUGO | 8
Bols, prosecco, soda
and slice of lemon

SE VUOI CONOSCERE GLI INGREDIENTI E ALLERGENI CONTENUTI NEI PIATTI CONSULTA L'INFORMATIVA SUL SITO WWW.EATALY.IT/TORINO O CHIEDI AI RAGAZZI DOV'È POSIZIONATA. 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. IL TIRAMISÙ, LE BRIOCHES E LA CREMA PASTICCERA SONO REALIZZATI DA UNA BASE DI GOLOSI DI SALUTE ABBATTUTA A -18°C PER OFFRIRE UN PRODOTTO SEMPRE DI QUALITÀ.

I VINI

Le Bollicine 125 ml 750 ml

PROSECCO DOC Glera Ronco Belvedere Veneto	5	22
ALTA LANGA DOCG LIMITED EDITION Pinot Nero, Chardonnay Fontanafredda Piemonte	8	33
PERLAGE METODO CLASSICO BRUT Pinot Nero, Chardonnay Valtidone Emilia Romagna	6	28
IL FRESCO PROSECCO DOC ROSÉ MILLESIMATO BRUT Pinot Nero, Glera Villa Sandi Veneto	5	22
MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC BRUT Chardonnay Ferrari Trentino	35	
MAXIMUM ROSÉ TRENTO DOC BRUT Pinot Nero, Chardonnay Ferrari Trentino	40	

I Bianchi 125 ml 750 ml

RIBOLLA GIALLA DOC COLLI ORIENTALI DEL FRIULI Ribolla Gialla Le Vigne di Zamò Friuli Venezia Giulia	7	28
MASSOVIVO AMMIRAGLIA VERMENTINO TOSCANA IGT Vermentino Frescobaldi Toscana	5	22
SERROCIELO FALANGHINA DEL SANNIO DOC Vermentino Feudi di San Gregorio Campania	6	28
PRADALUPO ROERO ARNEIS DOCG Arneis Fontanafredda Piemonte	6	23
CHARDONNAY ISONZO DEL FRIULI DOC Chardonnay Borgo Conventi Friuli	5	22
GRILLO SICILIA DOC Grillo Baglio di Grisi Sicilia	4	22
IRPINIA ROSATO DOC Aglanico Fonzone Campania	4	22
ROSERI VALTENESI CHIARETTO DOP RIVIERA DEL GARDA CLASSICO Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino Ca' Maiol Lombardia	5	22

I Rossi 125 ml 750 ml

EBBIO NEBBIOLO D'ALBA DOC GRAPPOLO INTERO Nebbiolo Fontanafredda Piemonte	7	28
NOBILE DI MONTEPULCIANO BIO Sangiovese Salcheto Toscana	7	36
RAIMONDA BARBERA D'ALBA Barbera Fontanafredda Piemonte	5	23
PRIMITIVO DEL SALENTO IGT BIO Primitivo Trullo di Noha Puglia	4	22
NERO D'AVOLA SICILIA DOC BIO Nero d'Avola Mandrarossa Sicilia	5	22

LE BIRRE

Alla Spina

GRAN RISERVA 4 (330 ml) Peroni	LEGGERA 5 (330 ml) Baladin, Bionda Ale, 3,3%
-------------------------------------	---------------------------------------------------

Alla Bottiglia

ISAAC 5-12 (330/750 ml) Baladin, Blanche, 5%	SUPER 13 (750 ml) Baladin, Belgian Strong Amber Ale, 8%
NAZIONALE 5-13 (330/750 ml) Baladin, Blonde Ale, 6,5%	NASTRO AZZURRO STILE CAPRI 4 (330 ml) Peroni, Lager, 4,2%

GLI AMARI E I DISTILLATI

- 40 ml -

AMARO AVERNA 5 Campari	BRAULIO RISERVA 24 MESI 5
MIRTO 4 Zèdda Piras	SAMBUCA 4 Vincenzi
LIMONCELLO SICILIA 4 Vincenzi	GRAPPA BIANCA 4 La Branda
AMARETTO DI TORINO 4 Vincenzi	GRAPPA GIALLA 4 Montanaro
LIQUORE SALVIA E LIMONE 6 Compagnia dei Caraibi	AMARO JEFFERSON 7 Vecchio Magazzino Doganale

IL VINO CONTIENE SOLFITTI - LA BIRRA CONTIENE GLUTINE
PREZZI IN EURO. SE VUOI CONOSCERE GLI INGREDIENTI ALLERGENI CONTENUTI NEI PIATTI
CONSULTA L'INFORMATIVA. CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI DOVE È POSIZIONATA.

SE VUOI CONOSCERE GLI INGREDIENTI E ALLERGENI CONTENUTI NEI PIATTI CONSULTA L'INFORMATIVA SUL SITO
WWW.EATALY.IT/TORINO O CHIEDI AI RAGAZZI DOV'È POSIZIONATA. 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. LA CREMA AL
MASCARPONE, LA RICOTTA, LE BRIOCHES E LA CREMA PASTICCERA SONO REALIZZATI DA UNA BASE DI GOLOSI DI SALUTE
ABBATTUTA A -18°C PER OFFRIRE UN PRODOTTO SEMPRE DI QUALITÀ.



IL BAR LAGRANGE

