

i Vini

le Bollicine

	125ML	750ML
PROSECCO DOC Glera Ronco Belvedere Veneto	5	21
FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT Chardonnay Sullali Lombardia	10	45

i Bianchi e i Rosati

	125ML	750ML
FEUERSTEIN GEWURZTRAMINER SUDTIROL DOC Gewurztraminer Baron Longo Trentino Alto Adige	10	42
GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG Cortese Fontanafredda Piemonte	8	32
MASSOVIVO AMMIRAGLIA VERMENTINO TOSCANA IGT Vermentino Frescobaldi Toscana	6	24
SERROCIELO FALANGHINA DEL SANNIO DOC Falanghina Feudi Di San Gregorio Campania	8	32
ROSERI VALTENESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOP CHIARETTO Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino Ca' Maiol Lombardia	8	32

i Rossi

	125ML	750ML
LANGHE NEBBIOLO EBBIO Nebbiolo Fontanafredda Piemonte	10	42
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC Pinot Nero Kaltern-Caldaro Trentino Alto Adige	8	32
PRIMITIVO SALENTO IGT Primitivo Trullo Di Noha Puglia	5	21
MONTEMASSI CHIANTI CLASSICO DOCG Sangiovese Colombaio di Cencio Toscana	10	42

le Birre

le Birre in bottiglia

	330ML
BIRRIFICIO DEL DUCATO VIA EMILIA Emilia Romagna Pilsner 5%	7
BALADIN NAZIONALE AMBRATA Piemonte IPA 5,5%	7
BALADIN NAZIONALE BIANCA Piemonte Blanche 5%	7
BALADIN NAZIONALE FORTE Piemonte IPA 7,5%	7
BALADIN ISAAC Piemonte Blanche 5%	7
BALADIN NAZIONALE Gluten Free Piemonte Blonde Ale 6,5%	7
BALADIN L'IPPA Piemonte IPA 5,5%	7
MENABREA PREMIUM LAGER Piemonte Premium lager 4,8%	6

le Birre alla spina

	300ML	400ML
BALADIN SUPER Belgian Strong Ale 8%	6,5	
NASTRO AZZURRO Bionda Lager 5,1%	6,5	7

Acqua e Bibite

ACQUA Lurisia 750 ml Bolle o Stille	3,5
TE Galvanina 355 ml Limone, Pesca e Verde	3,8
CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA, LIMONATA Lurisia 275 ml	3,8
MOLECOLA 330 ml Classica o senza zucchero	4

“ 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

gli Antipasti

SUPPLÌ CLASSICO* (1pz.) | 4,5
con pomodoro e mozzarella

ARANCINO SICILIANO* (2pz.) | 4,5
al ragù

BRUSCHETTA CON POMODORO
E BASILICO | 5
con pomodoro cuore di bue, basilico e olio
extravergine di oliva

LA CRUDA | 16
di Fassona Piemontese de La Granda 150gr
con battuto di capperi, acciughe
e pomodori secchi

VITELLO TONNATO | 10
con tonno, maionese Cereal Terra
e capperi

CRUDO E BUFALA | 15
Prosciutto di Parma Dop Eli Prosciutti 18 mesi
e mozzarella di Bufala Campana Dop Il Parco

MOZZARELLA IN CARROZZA* (1pz.) | 4
con prosciutto cotto

CAPRESE CON BUFALA | 13
Pomodoro cuore di bue e mozzarella di Bufala
Campana DOP Il Parco

INSALATA RUSSA | 6,5
Verdure miste* con tonno
e maionese Cereal Terra

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI | 18
Mortadella Bologna IGP Negrini, Prosciutto di Parma
DOP Eli Prosciutti 18 mesi, coppa piacentina Dop Giordano,
Fontina DOP Cooperativa produttori latte e fontina, Gorgonzola
DOP piccante Invernizzi, Pecorino toscano DOP Il Fiorino,
accompagnati da focaccia bianca, mostarda di frutta Leccini
e miele di acacia



MENU
GLUTEN FREE



SCAN THE
MENU

i Primi

SPAGHETTO EATALY | 12,9

Pasta di Gragnano IGP *Afeltra* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, olio extravergine d'oliva e sale integrale siciliano, basilico

SPAGHETTO EATALY CON BUFALA | 14,9

Pasta di Gragnano IGP *Afeltra* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, olio extravergine d'oliva, sale integrale siciliano e mozzarella di bufala campana DOP *Il Parco*

MEZZI PACCHERI ALLA PUTTANESCA DI TONNO | 16

Mezzi paccheri *Afeltra*, tonno pinne gialle*, datterino giallo in succo *Così Com'è*, capperi e olive

CASONCELLI BURRO, SALVIA E PANCETTA CROCCANTE | 14,9

Casoncelli ripieni di carne, burro, salvia e pancetta

TROFIE AL PESTO | 14

Trofie fresche liguri con pesto, patate e fagiolini*

TAGLIATELLE AL RAGÙ | 14,9

Tagliatelle all'uovo del *Pastificio Rossi*, con ragù di fassona piemontese de *La Granda*

i Secondi

LA TAGLIATA | 22

di Fassona Piemontese de *La Granda* 200gr con patate arrosto, pomodori e misticanza

IL GIOTTO | 15,5

Hamburger di Fassona Piemontese de *La Granda* con patate arrosto, pomodori e misticanza

PAN-GIOTTO | 17

Pane con sesamo* con hamburger di Fassona Piemontese de *La Granda*, insalata gentilina, pomodoro, maionese e patate fritte*

PETTO DI POLLO | 15,5

Petto di pollo de *La Granda* alla griglia con patate arrosto, pomodori e misticanza

BISTECCA | 20

Bistecca di Fassona Piemontese de *La Granda* con patate arrosto e insalata

TONNO | 22

Trancio di tonno* selezionato da *Eataly* alla griglia con patate arrosto

le Insalate

INSALATA CON POLLO | 15

Misticanza, petto di pollo, patate al vapore, pomodori semi-dry, salsa alla senape e capperi

INSALATA COLORATA | 14

Misticanza, robiola *Ca Verde*, lamponi, semi misti e salsa yogurt

INSALATA MEDITERRANEA | 15

Misticanza, radicchio, tonno sott'olio, uovo sodo, olive, Parmigiano Reggiano DOP *Gennari* 24 mesi e pomodori semi-dry

INSALATA CON SALMONE | 16

Misticanza, finocchi, salmone affumicato*, semi misti e salsa allo yogurt

i Contorni

PATATE ARROSTO | 5

con rosmarino fresco

PATATE FRITTE* | 5

PICCOLA INSALATA EATALY | 5

Insalata di verdure di stagione

* Suppli classico, arancino siciliano, mozzarella in carrozza, verdure miste insalata russa, tonno per griglia, pane con sesamo, ricotta per cannoli, crema al mascarpone, patate fritte, la cheese cake al cioccolato e ai frutti di bosco, torta sacher, pane sono prodotti congelati di qualità selezionati da Eataly.

Se vuoi conoscere gli ingredienti allergeni contenuti nei piatti consulta l'informativa, chiedi ai nostri ragazzi dov'è posizionata.

Vino e birra contengono Solfiti e Glutine

le Pizze

MARGHERITA EATALY | 12

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e olio extravergine d'oliva

BUFALA | 14

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella di bufala Campana DOP *Il Parco* e olio extravergine d'oliva

NAPOLI | 13,5

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, acciughe, capperi e olio extravergine d'oliva

DIAVOLA | 14

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, salsiccia piccante *Sap* e olio extravergine d'oliva

COTTO E OLIVE | 14

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, prosciutto cotto *Villani* e olive

CAPRICCIOSA | 15

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, olive, carciofini, funghi e prosciutto cotto *Villani*

CRUDO E FIORDILATTE | 15

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e prosciutto di Parma DOP *Eli Prosciutti* 18 mesi

QUATTRO FORMAGGI | 14

Mozzarella fiordilatte e scamorza *Ignalat*, gorgonzola piccante DOP *Invernizzi* e Fontina DOP *Cooperativa produttori latte e fontina*

CALZONE | 14,5

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, funghi e prosciutto cotto *Villani*

ORTOLANA | 12,5

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, melanzane, zucchine e peperoni arrosto

Il tocco in più dal nostro mercato

Mozzarella fiordilatte <i>Ignalat</i> + 2,5	Mozzarella di latte di bufala <i>Il Parco</i> + 2,5	Gorgonzola piccante <i>Invernizzi</i> + 2,5	Salsiccia piccante <i>Sap</i> + 2,5	
Prosciutto cotto <i>Villani</i> + 2,5	Prosciutto di Parma <i>Eli Prosciutti</i> + 2,5	Funghi champignon + 1,5	Peperoni grigliati + 1,5	Carciofini + 1,5

i Dolci

TORTA SACHER* | 6,5

con farcitura alla confettura di albicocca, glassata al cioccolato fondente

CANNOLO | 5,9

con ricotta* a scelta frutta candita o granella di pistacchio

TIRAMISÙ EATALY | 5,9

Crema al mascarpone*, savoiardi bagnati al caffè e cacao amaro

CHEESE CAKE AL CIOCCOLATO* | 5,9

Mousse al formaggio, ganache al cioccolato e crumble al cioccolato e nocciola

CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO* | 5,9

Mousse al formaggio, gelatina di frutti di bosco e crumble alla cannella

MACEDONIA DI FRUTTA | 5,9

con frutta fresca di stagione



ESPRESSO | 2,5

IL PANE E IL SERVIZIO DEI RAGAZZI DI EATALY | 2,5