

i Primi

SPAGHETTO EATALY | 11,9 V

Afeltra 100% Italian wheat PGI spaghetti with *Così Com'è* red datterino tomatoes

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

Master potato gnocchi pasta with mediterranean red tuna caught on hook, *Così Com'è* yellow datterino tomatoes, capers and olives

RAVIOLO DI MAGRO BURRO E SALVIA | 19

Triglia handmade ravioli stuffed with ricotta cheese and herbs, sauted with *Trentingrana* butter, sage and *Gennari* Parmesan cheese PDO

AGNOLOTTO PIEMONTESE AL RAGÙ | 15,9

Vallelbo ravioli stuffed with roast beef and sauted with *La Granda* meat ragù sauce

SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 14,9 V

Afeltra 100% Italian wheat PGI spaghetti, *Così Com'è* red datterino tomatoes and *Ignalat* burrata cheese

TAGLIATELLA VERDE AL RAGÙ BIANCO | 15

Rossi green tagliatelle with *La Granda* meat white ragù sauce and aromatic herbs

PANSOTO LIGURE CON SALSA DI NOCI | 15,9

Novella pansoti stuffed with ricotta cheese and spinach, with walnut sauce

RIGATONE ALL'UOVO ALLA AMATRICIANA | 14,9

Artusi fresh rigatoni, *Così Com'è* datterino tomato, *La Granda* pork jowl, *Fratelli Pinna* Pecorino Romano PDO cheese and *Mercante di Spezie* black pepper

CAPPELLACCIO AL GRANCHIO BLU BURRO E SCORZA DI LIMONE | 18,9

Blue crab ravioli with butter, cheese, herbs and lemon zest

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

TAGLIATA DI FASSONA | 22,9 NG

La Granda Fassona Piemontese steak with roasted baby potatoes and rosemary

RUSTICHELLA ALLA DIAVOLA | 15,9

Spicy 100% italian chicken and sauted spinach

CUBI DI VENTRESCA | 26,9

Bluefin tuna ventresca with salted spicy cicory and crisp taralli

TAGLIATA DI TONNO | 28,9

Bluefin tuna steak with roasted pumpkin and toasted pumpkin seeds

FRITTO DI MARE | 22,9

Pink prawns from Mediterranean sea, squid, Monterosso anchovies and seasonal veggies

BACCALÀ IMPANATO | 23,9

breaded cod with Avezzano's district deep fried potatoes

INSALATA AVOCADO E GAMBERI | 16,9

Roman salad with steamed shrimps, hard-boiled eggs, avocado and mustard yogurt dressing

INSALATA CESARINA | 15,9

with chicken thigh 100% Italian raised on the ground, caesar sauce, *Gennari* 24 months Parmigiano Reggiano DOP cheese flakes and bread croutons

ROASTED BABY POTATOES | 6 V

SAUTED ASPARAGUS | 8 V

SAUTED AGRETTI | 6 V

SAUTED ARTICHOKEs | 8 V

FOR THE LITTLE ONES

HALF A PORTION OF A DISH OF YOUR CHOICE FROM THE MENU + A DRINK + A DESSERT

9,5



le Pizze

Try our pizza in the "scrocchiarella romana" version with Senatore Cappelli organic durum wheat flour | + 2

le Margherite

MARGHERITA EATALY | 8,9 V

Antonella 100% Italian tomato sauce and *Miracolo a Milano* mozzarella cheese

BUFALA | 11,9 V

Antonella 100% Italian tomato sauce and *Il Parco* buffalo mozzarella cheese

PUGLIESE | 11 V

De Carlo dry tomatos, *Ignalat* stracciatella, crumbled tarallo from our bakery and rocket salad

BUFALA CONFIT | 13,9 V

Il Parco bufala mozzarella cheese, confit tomatoes and fresh basil

L'AFFUMICATA | 13 V

Così Com'è yellow datterino tomato juice, *Ignalat* smoked burrata and basil oil

le Classiche

FOCACCIA BIANCA E ROSMARINO | 5,5

with evo oil, cooked in a wood-burning oven

MARINARA | 7 V

Antonella 100% italian tomato pulp, fresh garlic and oregano

DIAVOLA | 11,9

Antonella 100% Italian tomato sauce, *Miracolo a Milano* mozzarella cheese and *Saporello* spicy salami

4 FORMAGGI | 13,9 V

Miracolo a Milano mozzarella cheese, *Invernizzi* spicy gorgonzola cheese, *Quaglia* DOP Bra Tenero cheese and *Ignalat* smoked scamorza cheese

COTTO E OLIVE | 15

Miracolo a Milano mozzarella cheese, *Villani* ham and *Italpesto* Taggiasche and Leccino olives

PARMA | 14

Antonella 100% Italian tomato sauce, *Miracolo a Milano* mozzarella cheese and *San Nicola* 20 months aged Parma ham

CAPRICCIOSA | 13,9

Antonella 100% Italian tomato sauce, *Miracolo a Milano* mozzarella cheese, *Biorganica* pickled artichokes, *Italpesto* Taggiasche and Leccino olives, *Fratepietro* Capiteli cooked ham and champignon mushrooms

ORTOLANA EATALY | 15 V

Miracolo a Milano mozzarella cheese, asparagus, *De Carlo* semi-dry tomatoes, *Frate Pietro* artichokes and leek

NAPOLI | 12

Antonella 100% Italian tomato sauce, *Miracolo a Milano* mozzarella cheese, *Italpesto* cappers and *Vicente Marino* anchovies

le Speciali

SALSICCIA E FRIARIELLI | 14

Miracolo a Milano mozzarella cheese, *La Granda* pork sausages and *Gustarosso* broccoli rabe

LOMBARDA | 16

Miracolo a Milano mozzarella cheese, *Carena* PDO Taleggio, *Paganoni* bresaola and rocket salad

PIZZOLO EATALY | 16,9

Stuffed with *Miracolo a Milano* mozzarella cheese, *Fratepietro* artichokes cream, *Ignalat* smoked scamorza cheese and *Sal. Giordano* pancetta Piacentina

ASPARAGI E BURRATA | 18,9

Miracolo a Milano mozzarella cheese, *San Nicola* Parma ham and *Ignalat* burrata cheese

Menu pizza scrocchiarella | 16,9

SOLO A CENA

PIZZA A SCELTA
Pizza of your choice with crunchy dough of Senatore Cappelli durum wheat

BEANS AND PEANUTS HUMMUS
with small green salad, corn and Senatore Cappelli durum wheat crumble

PATATA DI AVEZZANO
Our iconic Avezzano potato fried at the moment

Il tocco in più dal nostro mercato

Prelibato ham
Villani | + 2

Buffalo mozzarella cheese
Il Parco | + 3

Taggiasche and Leccino olives
Italpesto | + 1

Anchovies
Vicente Marino | + 3

Eataly Milano Pizzeria is awarded with 2 "spicchi" in the guide "Pizzerie d'Italia" that includes the best Pizzeria of Italy 2023! The Eataly pizza is cooked in a wood-burning oven with a rotating floor by Marana.

IF YOU WANT TO KNOW THE ALLERGENS CONTAINED AS INGREDIENTS OR AS CONTAMINANTS CONSULT THE DISCLOSURE BY SCANNING THIS QR CODE



V VEGETARIAN NG GLUTEN FREE INGREDIENTS, BUT IT CAN CONTAINS HINTS OF

Wine

| <i>Sparkling Wine</i> | | 125ML | 750ML |
|---|---|-------|-------|
| LIMITED EDITION ALTA LANGA DOCG | Pinot Nero, Chardonnay Fontanafredda Piemonte | 8 | 33 |
| PERLAGE METODO CLASSICO BRUT | Pinot Nero, Chardonnay Valtidone Emilia Romagna | 6 | 28 |
| PROSECCO DOC | Glera Ronco Belvedere Veneto | 5 | 22 |
| IL FRESCO PROSECCO DOC ROSÉ MILLESIMATO BRUT | Glera, Pinot Nero Villa Sandi Veneto | 5 | 22 |
| FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS | Chardonnay Sullali Lombardia | 8 | 40 |
| MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC BRUT | Chardonnay Ferrari Trentino | | 35 |
| MAXIMUM ROSÉ TRENTO DOC BRUT | Pinot Nero, Chardonnay Ferrari Trentino | | 40 |
| <i>White Wine and Rosé</i> | | 125ML | 750ML |
| RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC | Ribolla Gialla Le Vigne di Žamò Friuli Venezia Giulia | 7 | 28 |
| CHARDONNAY ISONZO DEL FRIULI DOC | Chardonnay Borgo Conventi Friuli Venezia Giulia | 5 | 22 |
| MASSOVIVO AMMIRAGLIA VERMENTINO TOSCANA IGT | Vermentino Frescobaldi Toscana | 5 | 22 |
| SERROCIELO FALANGHINA DEL SANNIO DOC | Falanghina Feudi di San Gregorio Campania | 6 | 28 |
| GRILLO SICILIA DOC | Grillo Mandrarossa Sicilia | 4 | 22 |
| FEUERSTEIN GEWURZTRAMINER DOLOMITI IGT | Gewurztraminer Baron Longo Trentino Alto Adige | 7 | 33 |
| SOAVE CLASSICO DOC | Garganega Suavia Veneto | 6 | 23 |
| KREOS NEGROAMARO ROSATO DEL SALENTO IGT | Negroamaro Castello Monaci Puglia | 4 | 22 |
| ROSERI VALTENESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOP | Groppello, Sangiovese, Barbera Ca Maiol Lombardia | 5 | 22 |
| <i>Red Wine</i> | | 125ML | 750ML |
| EBBIO NEBBIOLO D'ALBA DOC GRAPPOLO INTERO | Nebbiolo Fontanafredda Piemonte | 7 | 28 |
| RAIMONDA BARBERA D'ALBA DOC | Barbera Fontanafredda Piemonte | 5 | 23 |
| NOBILE DI MONTEPULCIANO BIO | Sangiovese Salcheto Toscana | 7 | 36 |
| PRIMITIVO SALENTO IGT BIO | Primitivo Trullo di Noha Puglia | 4 | 22 |
| NERO D'AVOLA SICILIA DOC BIO | Nero d'Avola Mandrarossa Sicilia | 5 | 22 |

Beer

| <i>Draft Beer</i> | | 330ML | 500ML |
|----------------------------------|---------------------------------------|-------|-------|
| NASTRO AZZURRO | Bionda Lager 5,1% | 5 | 7 |
| PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO | Bionda Bock 6,6% | 6 | 8 |
| PERONI GRAN RISERVA ROSSA | Rossa Vienna style 5,2% | 6 | 8 |
| BALADIN ISAAC | Bionda Blanche 5% | 6 | 8 |
| BALADIN SUPER | Ambrata Belgian Strong Ale 8% | 6 | 8 |
| BALADIN L'IPPA | Ambrata India Pale Ale 5,5% | 6 | 8 |
| BALADIN LEGGERA | Bionda Blonde Ale 3,3% | 5 | 7 |
| PILSNER URQUEL | Bionda Lager 4,4% | 5 | 7 |
| <i>Bottled beers</i> | | 330ML | |
| MENABREA AMBRATA | Piemonte Premium lager amber 4,5% | | 4,5 |
| NASTRO AZZURRO CAPRI | Lazio Lager 4,2% | | 4 |

Soft Drinks

| | | | |
|------------------------------|-------------------------------------|--|-----|
| WATER | Lurisia 500 ml | | 2,5 |
| CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA | Lurisia 275 ml | | 3 |
| LIMONATA, MANDARINATA | Niasca 250 ml | | 3 |
| ACQUA TONICA | Baladin 200 ml | | 3 |
| MOLECOLA | 330 ml Classica or without sugar | | 3 |
| MOLECOLA | 250 ml caffeine-free | | 3 |
| COFFEE | | | 2 |
| COFFEE + CREMINO | Baratti & Milano | | 2,5 |

OUR BREAD BAKED HERE AND SERVICE | 2€

WINE CONTAINS SULFITES - BEER CONTAINS GLUTEN

SQUID, PRAWNS, ANCHOVIES, ARANCINO, MACKEREL, BACCALÀ, TUNA, CUTTLEFISH, TIRAMISÙ CREAM, CANNOLO AND BERRIES ARE SOURCED FRESH, PROCESSED AND BLAST FROZEN AT -18°C IN OUR KITCHENS TO PRESERVE ALL ORGANOLEPTIC QUALITIES OR PURCHASED FROZEN FROM SELECTED SUPPLIERS. SOME INGREDIENTS IN THE MENU MAY VARY DUE TO AVAILABILITY AND SEASONALITY OF PRODUCTS, TO ALWAYS GUARANTEE THE HIGHEST QUALITY OF OUR DISHES. OUR STAFF IS ALWAYS AVAILABLE FOR EVERY QUESTION YOU MAY HAVE ON THIS REGARD. PRICES ARE IN EUROS.

“ Our cuisine is based on seasonality and Italian traditions, to create simple and delicious dishes that enhance the taste the good ingredients from our Market. ”

EAT & L

l'Aperitivo Italiano

APEROL SPRITZ 8
Aperol, prosecco, soda

CAMPARI SPRITZ 8
Campari, prosecco, soda

AMERICANO 10
Campari, red vermouth, soda

gli Antipasti

PATATA DI AVEZZANO | 6,9 **V**
Untreated Avezzano potatoes, prepared fresh every day, steamed and fried at the moment. Paired with our Mediterranean sauce made with mayonnaise, anchovies and capers

ARANCINO AL RAGÙ | 7
deep fried breaded rice ball stuffed with ragù meat and tomato sauce

BATTUTA DI FASSONA | 15,9
La Granda Fassona Piemontese beef tartare with sauted agretti and anchovies mayonnaise

CARPACCIO DI SEDANO RAPA | 6,9 **V**
steam cooked celeriac carpaccio with taggiasca olives' powder and citrus fruits mayonnaise

CROSTONE DI PANE BRUSCHETTATO | 8 **V**
Crusty and warm bread bruschetta with fiordilatte mozzarella and crushed tomatoes

SGOMBRO MARINATO | 13,9
Marinated mackerel with pears chutney and caprino goat cheese

TAGLIATELLA DI SEPPIA | 12
with lemon flavored crunchy asparagus, confit tomatoes and peas sauce

TARTARE DI TONNO | 22,9
Bluefin Tuna tartare with fennel, oranges and olive salad

PIATTO SPECIALE FIRMATO DALLO CHEF
SIMONE SALVINI in collaborazione con Alce Nero | 6,9
Beans and peanuts hummus with small green salad, corn and Senatore Cappelli durum wheat crumble

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

Master potato gnocchi pasta with mediterranean red tuna caught on hook, *Così Com'*è yellow datterino tomatoes, capers and olives



RAVIOLO DI MAGRO | 19
burro e salvia

Triglia handmade ravioli stuffed with ricotta cheese and herbs, sauted with Trentingrana butter, sage and Gennari Parmesan cheese PDO



AGNOLOTTO PIEMONTESE | 15,9
al ragù

Vallelbo ravioli stuffed with roast beef and sauted with *La Granda* meat ragù sauce



TAGLIATELLA VERDE | 15
al ragù bianco

Rossi green tagliatelle with *La Granda* meat white ragù sauce and aromatic herbs

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.



PANSOTO LIGURE | 15,9
con salsa di noci

Novella pansoti stuffed with ricotta cheese and spinach, with walnut sauce

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.



RIGATONE ALL'UOVO | 14,9
alla amatriciana

Artusi fresh rigatoni, *Così Com'*è datterino tomato, *La Granda* pork jowl, Fratelli Pinna Pecorino Romano PDO cheese and Mercante di Spezie black pepper



CAPPELLACCIO AL GRANCHIO BLU | 18,9
al burro

Blue crab ravioli with butter, cheese, herbs and lemon zest

To share

At least 2 people



LARGE PAN OF PASTA

Choose a dish from those above and share it!

+

PATATA DI AVEZZANO

Deep fried Avezzano's district potatoes

+

HUMMUS DI FAGIOLI CANNELLINI E ARACHIDI

Beans and peanuts hummus with small green salad, corn and Senatore Cappelli durum wheat crumble

19,9

per person