

# EATALY

## *il Menu*

### *Colazione in Panetteria*

BREAKFAST



### *la Pizza alla Pala*

PADDLE PIZZA



### *i Panini*

SANDWICHES



### *i Fritti*

FRIED



### *i Taglieri*

CUTTING BOARDS



### *le Bevande*

DRINKS



### *la Caffetteria*

COFFEE



## — COLAZIONE IN PANETTERIA —

### TUTTI I GIORNI | 6 (V)

Pane Rustic, pane alle noci, pane ai semi, burro, confettura di fragole e marmellata di arance

### VEGANA | 6 (P)

Pane Rustic, pane alle noci, pane ai semi, crema di nocciole, confettura di fragole e marmellata di arance

### DOLCE | 6 (V)

Pan brioche tostato, focaccia dolce, crema di nocciole, confettura di fragole e yogurt

### SALATA | 6,9

Pane Rustic, pane alle noci, pane ai semi, uovo al padellino e prosciutto cotto arrosto

## — LA PIZZA ALLA PALA —

### MARGHERITA | 5 (V)

con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico

### TRICOLORE | 7,9

con pomodoro, mozzarella fiordilatte e prosciutto crudo

### COTTO E FIORDILATTE | 7,5

con mozzarella fiordilatte e prosciutto cotto

### MORTADELLA E PISTACCHI | 6

con mortadella e granella di pistacchi

### PATATE E MOZZARELLA | 5,5 (V)

con patate e mozzarella fiordilatte

### ORTOLANA | 6,5 (P)

con verdure di stagione

### BURRATA E ALICI | 7,9

con pomodoro, burrata e alici

### CREMA DI CECI E MELANZANE | 6,9 (P)

con crema di ceci, menta, melanzane arrosto e pomodori datterini freschi

ZUCCHINE E PECORINO | 6,9 (V)

con zucchine, pecorino allo zafferano e aceto balsamico

SPECK E FUNGHI | 7,9

con mozzarella fiordilatte, speck e funghi

---

## I PANZEROTTI

---

POMODORO E MOZZARELLA | 4,5 (V)

con pomodoro e mozzarella fiordilatte

FRIARIELLI E MOZZARELLA | 5 (V)

con friarielli e mozzarella fiordilatte

MORTADELLA E CACIOCAVALLO | 5

con mortadella e caciocavallo

---

## I PANINI

---

IL CLASSICO | 6

con mortadella

L'ALPINO | 6

con salame e fontina

IL CAPRESE | 6,9 (V)

con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico

IL PICCANTE | 7

con spianata piccante, burrata e friarielli

L'ARROSTO | 7

con cotto arrosto, crema di melanzane al forno,  
scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e lattughino

LA PORCHETTA | 7

con porchetta, burrata affumicata e senape

IL VEGANO | 7 (D)

con crema di ceci, melanzane al forno, menta, pomodori  
semi-secchi e valeriana

IL MILANESE | 7,9

con mondegigli, salsa tartara, gremolada e insalata riccia

**TRANCIO DI TRECCIA ORTOLANA | 5,9** (V)  
con friarielli, pomodori semi-secchi e mozzarella fiordilatte

**TRANCIO DI TRICOLORE | 5,9**  
con prosciutto crudo, rucola e mozzarella di bufala

**SPACCATA CAPRESE | 6,5**  
pomodoro, mozzarella fiordilatte e insalata

**SPACCATA MORTADELLA | 6,5**  
mortadella, stracciatella e pistacchi

**SPACCATA COTTO | 6,5**  
Prosciutto cotto, pomodoro e insalata

---

*i Crudi al Coltello*

---

*La nostra Michetta con Crudo al coltello  
tagliato al momento tra quelli presenti al banco*

**LO SPAGNOLO | 16**  
con Jamon tagliato al coltello

**IL TOSCANO | 14,9**  
con Prosciutto di Cinta Senese DOP tagliato al coltello

**L'EMILIANO | 9,9**  
con Prosciutto di Parma DOP tagliato al coltello

---

*I FRITTI*

---

**PATATA FRITTA EATALY**

Patate di Avezzano non trattate, preparate fresche ogni giorno,  
cotte al vapore e fritte al momento.  
Con salsa a scelta tra mediterranea, BBQ, maionese e ketchup

Regular | 4,9

Grande | 6,9

**ARANCINO ROSSO | 3,9**  
ragù e piselli

**SUPPLÌ POMODORO E BASILICO | 3** (V)

**SUPPLÌ CACIO E PEPE | 3,5** (V)

**SUPPLÌ NDUJA | 3,5**

SUPPLÌ AMATRICIANA | 3,5

SUPPLÌ MORTADELLA E PISTACCHI | 3,9

CROCCHETTA DI PATATE | 3 (V)

CROCCHETTA DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA | 4 (V)

FOIORE DI ZUCCA | 3,9

ripeno di mozzarella fiordilatte e alici

FRITTO DI ACCIUGHE DI MONTEROSSO | 8,9

con le acciughe pescate nelle acque del Mar Ligure (120 grammi)

MONDEGHILI MILANESE | 8,9

le tipiche polpette di carne della tradizione milanese 5 pezzi

---

## I TAGLIERI

---

I SALUMI | 14,9

Prosciutto Cotto, Mortadella Bologna IGP, Coppa Piacentina DOP, Prosciutto di Parma DOP con Pizza alla Pala Bianca

I FORMAGGI | 14,9

Taleggio DOP, Pecorino Semi-Stagionato, Caciocavallo, Occelli al Barolo con selezione di Miele e Marmellata

I SALUMI E I FORMAGGI | 21,9

Prosciutto Cotto, Mortadella Bologna IGP, Coppa Piacentina DOP, Prosciutto di Parma DOP, Taleggio DOP, Pecorino Semi-Stagionato, Caciocavallo, Occelli al Barolo con Pizza alla Pala Bianca e selezione di Miele e Marmellata

TAGLIERE CHE VUOI TU | *prezzo di mercato al kg + 8,9*

Scegli i prodotti al banco, te li serviamo in abbinamento con Pizza alla Pala Bianca e selezione di Miele e Marmellata

---

## LE BEVANDE

---

*i Cocktail alla Spina*



HUGO | 5

SBAGLIATO | 5

PALOMA | 5

GIN&TONIC | 5

## *i Vini al Calice*

### *Bollicine*

**ARVANGE METODO CLASSICO BRUT | 7**

Pinot Nero, Chardonnay | *Cantina Valtidone* | Emilia

**ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG | 7**

Glera | *Serafini e Vidotto* | Veneto

### *Bianchi*

**TEBERINTO GRILLO MENFI DOC | 7**

Grillo | *Planeta* | Sicilia

**VIA DEL SALE LANGHE BIANCO DOC | 5**

Viogner, Riesling, Sauvignon | *Fontanafredda* | Piemonte

### *Rossi*

**OCCHETTI LANGHE NEBBIOLI DOC | 8**

Nebbiolo | *Ratti* | Piemonte

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC | 6**

Montepulciano | *Marchesi Migliorati* | Abruzzo

## *le Birre*

**BIRRA BIONDA EATALY | 6**

Artigianale non filtrata | Bionda Lager | 330 ml | 4,8%

**BIRRA AMBRATA EATALY | 6**

Artigianale non filtrata | Ambrata | 330 ml | 5,5%

**BIRRA BIONDA GLUTEN FREE EATALY | 6**

Artigianale non filtrata | Bionda Lager | 330 ml | 5%

**BOTANIC IPA ANALCOHOLIC | 6**

Birra bionda IPA analcolica | *Baladin* | 330 ml

## *le Bibite*

**ACQUA TOWER PET | 1,5**

*San Benedetto* | 500 ml

**ACQUA MILLENNIUM IN LATTINA | 2**

*San Benedetto* | 330 ml

**COLA 330 ML | 3,9**

*Eataly*

**COLA ZERO ZUCCHERI 330 ML | 3,9**

*Eataly*

**VIVACE 330 ML | 3,9**

con succo di arance italiane | *Eataly*

**LIMONATA 330 ML | 3,9**

con succo di limoni italiani | *Eataly*



MANDARINATA | 3,5

*Niasca* | 275 ml

CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA,  
ARANCIATA ROSSA, ARANCIATA AMARA,  
LIMONATA, TONICA | 3,5

*Lurisia* | 275 ml

SUCCHI ED ESTRATTI | 3,9 - 4,9

*Eataly* | 330 ml

NETTARE PESCA, FRAGOLA, ANANAS,  
ALBICOCCA, PERA, MIRTILLO | 5

*Mamma Mia* | 200 ml

TE BIO LIMONE, PESCA, VERDE | 3,5

*Plose* | 275 ml

---

## LA CAFFETTRIA

---

ESPRESSO BRASIL BLEND | 1,2

ESPRESSO SELECTION 100% ARABICA | 1,5

ESPRESSO DECAFFEINATO | 1,2

CAPPUCINO | 1,7

CAPPUCINO GRANDE | 2,5

LATTE BIANCO | 1,5

LATTE MACCHIATO | 2,2

ORZO | 1,5

ORZO GRANDE | 2

GINSENG | 1,5

GINSENG GRANDE | 2

CAFFÈ AMERICANO | 1,8

TÈ INFUSI | 3

CAFFÈ SHAKERATO | 3,5

CREMA CAFFÈ | 3

CAFFÈ EATALY GIANDUIA | 2,9

Espresso con Crema di Nocciola e Cacao e Panna di Montagna

CAFFÈ EATALY NOCCIOLA | 2,9

Espresso con Crema di Nocciola e Panna di Montagna CAFFÈ

EATALY PISTACCHIO | 2,9

Espresso con Crema di Nocciola e Panna di Montagna

AGGIUNTA DI PANNA DI MONTAGNA | 0,7

CORREZIONE | 0,7

SPREMUTA D'ARANCIA | 4,5

SPIRITI E DIGESTIVI | da 4 a 6

*Disponibili anche con Bevanda Vegetale di Soia o Avena | +0,3*

## — L'APERITIVO ITALIANO —

APEROL SPRITZ | 8

CAMPARI SPRITZ | 8

CYNAR SPRITZ | 8

SARTI SPRITZ | 8

CRODINO SPRITZ | 8

AMERICANO | 10

NEGRONI | 10

NEGRONI SBAGLIATO | 10

CAMPARI SODA | 5

CRODINO XL | 5

 VEGANO

*Vegan*

 VEGETARIANO

*Vegetarian*

 SENZA INGREDIENTI CON GLUTINE,  
MA PUÒ CONTENERE TRACCE

*Gluten free, contain traces of gluten*

IL VINO CONTIENE SOLFITI, LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

*Wine contains sulfites, beer contains gluten.*

La base della pizza alla pala, panzerotti, crocchetta di patate, arancino rosso, i supplì, crocchetta di melanzane alla parmigiana, fiore di zucca, mondegħili, acciughe sono repe-  
riti 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.