

EAT ITALY

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

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

con verdure di stagione

BURRATA E ALICI | 7,9

con pomodoro, burrata e alici

CREMA DI CECI E MELANZANE | 6,9

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 (v)

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

IL MILANESE | 7,9

con mondeghili, salsa tartara, gremolata 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)

FIORE 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 MILANESI | 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, Ocelli 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, Ocelli 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

- OCHETTI LANGHE NEBBIOLO 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 CONTENERNE 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, mondeghili, acciughe 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.