

NELLO STORICO EDIFICIO DELL'EX TEATRO SMERALDO NASCE IL NUOVO RISTORANTE DI EATALY MILANO.  
IL MEGLIO DELL'ENOGASTRONOMIA ITALIANA VA IN SCENA IN UN LUOGO UNICO, ACCOGLIENTE,  
IN UN'ATMOSFERA AFFASCINANTE E VIBRANTE.

EATALY FOOD & PIZZA THEATRE NON È SOLO UN RISTORANTE: È UN PALCOSCENICO DOVE L'ARTE  
DEI MESTIERI E DEGLI ARTIGIANI ITALIANI PRENDE VITA. OGNI GIORNO PUOI IMMERGERTI NEL CUORE  
DELLA NOSTRA TRADIZIONE CULINARIA E VIVERE UN'ESPERIENZA UNICA CHE CELEBRA LA CULTURA,  
LA PASSIONE E LA MAESTRIA ITALIANA. UNA CUCINA SEMPLICE E ONESTA CHE CON POCHE LAVORAZIONI  
ESALTA IL MEGLIO DEI PRODOTTI DEL MERCATO, DOVE OGNI INGREDIENTE È SCELTO CON CURA  
PER CELEBRARE I SAPORI AUTENTICI DELLA TRADIZIONE ITALIANA.

SI ALZI IL SIPARIO: LO SPETTACOLO DEL CIBO VA IN SCENA.

## l'Aperitivo italiano

**APEROL SPRITZ | 8**

*Aperol, prosecco e soda*

**CAMPARI SPRITZ | 8**

*Campari, prosecco e soda*

**CYNAR SPRITZ | 8**

*Cynar, prosecco e soda*

**AMERICANO | 10**

*Campari, vermouth rosso, soda*

**CRODINO XL | 5**

biondo o rosso

*English menu*



---

# dal Banco

## Salumi e Formaggi



## i Formaggi

**GORGONZOLA DOP DOLCE E PICCANTE** | 8,9  
*Invernizzi Si*

**PECORINO TOSCANO DOP** | 8,9  
*Il Fiorino*

 **FIORE SARDO DOP BIOLOGICO** | 9,9  
*Debbene Bussu*

**TALEGGIO DOP A PASTA CRUDA** | 8,9  
*Caseificio Brusati*

 **STRACCHINO DELLE VALLI OROBICHE** | 8,9  
*Latteria di Branzi*

## i Salumi

**PROSCIUTTO DI PARMA DOP 20 mesi** | 9,9  
*San Nicola*

**SALAME DI VARZI DOP SOTTOCRESPONE** | 9,9  
*Salumificio Valverde*

**CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA** | 9,9  
*Santoro*

**PANCETTA COTTA GIOVANNA** | 8,9  
*Capitelli*

**MORTADELLA BOLOGNA IGP** | 8,9  
*Villani*

Degustazione di salumi | 28,9

Degustazione di formaggi | 28,9

PROVALI TUTTI | 52,9

### **NOVITÀ** dal Banco alla Tavola

Un'esperienza gastronomica unica: scegli direttamente dal banco salumi e formaggi quello che preferisci e lo prepariamo a prezzo di banco.

+8,9 con focaccia miele e confettura

### IL TOCCO IN PIÙ

 **FOCACCIA BIANCA** | 5,5

 **FOCACCIA POMODORO E ORIGANO** | 5,5

 **PATATE NOVELLE AL FORNO** | 7 

 **ZUCCA ARROSTO** | 7 

**CAVOLFIORE GRATINATO** | 7

---

# gli Antipasti



## i Fritti

### I SUPPLÌ

Pomodoro e mozzarella | 3,5 (V)

Cacio e pepe | 3,9 (V)

Amatriciana | 3,9

'Nduja | 3,9

**Provali tutti** | 13,9

**CROCCHETTA DI MELANZANE** | 4,5 (V)

Crocchetta di parmigiana di melanzane impanata e fritta



**FRITTO DI ACCIUGHE DI MONTEROSSO** | 12,9  
con le acciughe pescate nelle acque del Mar Ligure

Specialità  
LOCALE

**MONDEGHILI MILANESI E SALSA TARTARA** | 9,9  
Le tipiche polpette di carne della tradizione milanese, accompagnate dalla salsa tartara *Cereal Terra*

**PATATA FRITTA EATALY** | 6,9

Patate di Avezzano non trattate, preparate fresche ogni giorno, cotte al vapore e fritte al momento.  
In abbinamento salsa mediterranea a base di maionese, senape, acciughe e capperi

**PATATA FRITTA EATALY CACIO & PEPE** | 8,9 (V)

La nostra patata fritta con Pecorino Romano DOP  
*Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*

**FIORI DI ZUCCA RIPIENI** | 4,9 (V)

Fiori di zucca ripieni con mozzarella e acciughe

## dalla Cucina



**IL TONNATO** | 16,9 (NG)

Girello di Fassona Piemontese Presidio Slow Food  
*La Granda*, con tonno *Vicente Marino*, maionese *Salsa Natura* e capperi *La Nicchia*



**BATTUTA DI FASSONA** | 15,9 (NG)

Battuta di Fassona Piemontese Presidio Slow Food  
*La Granda*, con pesto mediterraneo con pomodorini semiseccchi

**PANE BURRO E ACCIUGHE** | 12

Pane della nostra panetteria con burro *Trentingrana* e filetti di acciughe *Vicente Marino*



**TARTARE DI TONNO ROSSO** | 22,9 (NG)

Tartare di Tonno Rosso del Mediterraneo pescato all'amo con insalata di finocchi, arance e olive

**CAPRESE EATALY** | 18,9 (V)

Insalata ai 3 pomodori con Mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco* da 250gr, vellutata dolce di pomodoro datterino giallo *Così Com'è*, basilico e Pane pomodoro e origano tostato

## le Insalatone

**SMERALDO** | 16,9 (NG)

Insalata con gamberi al vapore, uovo sodo, avocado e dressing allo yogurt senapato

**CESARINA** | 15,9

Insalata con sovracoscia di pollo 100% italiano allevato a terra, salsa Cesare, scaglie di Grana Padano DOP *Zucchelli* e crostini di pane croccanti



**VEGETALE** | 12,9 (NG)

Insalata con cetriolo, zucchine trombetta, ravanelli e pomodoro ciliegino

**CEREALI E LEGUMI** | 13,9 (V)

Cereali misti con pomodorini ciliegino, feta greca *Perla*, ceci *La Valletta*, olive riviera *Roi*, carciofini *Fratepietro* e basilico

---

# i Primi



## la Pasta



### SPAGHETTO EATALY | 11,9

Spaghetto di Gragnano IGP *Afeltra* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*

### SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 14,9 (V)

Spaghetto di Gragnano IGP *Afeltra* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è* e burrata *Ignalat*

### MEZZA MANICA ALL'AMATRICIANA | 14,9

Mezza manica Monograno *Felicetti*, pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, guanciale *La Granda*, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*

### MEZZA MANICA ALLA CARBONARA | 14,9

Mezza manica Monograno *Felicetti*, tuorlo d'uovo, guanciale *La Granda*, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*



### ZITO CORTO ALLA PUTTANESCA DI PESCE SPADA | 19,9

Zito corto *Afeltra* con pesce spada del Mediterraneo pescato all'amo, pomodoro datterino giallo in succo *Così Com'è*, capperi *La Nicchia* e olive riviera *Roi*

### SCIALATIELLO AI FRUTTI DI MARE | 19,9

Scialatiello fresco *Girardi* con cozze, vongole lupino, totani e pomodoro datterino in succo *Così Com'è*

### TONNARELLO CACIO E PEPE | 14,9 (V)

Tonnarello fresco di semola *Girardi* con Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*



### TONNARELLO COZZE E PECORINO | 18

Tonnarello fresco di semola *Girardi* con cozze del Mediterraneo e Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*

### PASTA RIPIENA DEL GIORNO | 18,9

Preparata a mano dal pastificio PLIN, le disponibilità sono limitate, chiedi il formato del giorno al tuo cameriere

## la Zuppa

### ZUPPA DI LEGUMI | 12,9

Zuppa *La Valletta* con fave, fagioli borlotti e cannellini, piselli, orzo perlato, ceci e lenticchie

## i Risotti

*Specialità  
LOCALE*

### RISOTTO ALLA MILANESE | 16,9 (V) (NG)

Carnaroli selezione I Fontanili della *Riserva San Massimo* con zafferano, burro e Parmigiano Reggiano DOP

### RISOTTO CACIO E PEPE

### CON GAMBERI ROSSI | 22 (NG)

Carnaroli selezione I Fontanili della *Riserva San Massimo* con Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*, pepe *Mercante di Spezie* e crudo di gamberi rossi

## il Gran Milano

*Specialità  
LOCALE*

### MONDEGHILI MILANESI E SALSA TARTARA

Le tipiche polpette di carne della tradizione milanese, accompagnate dalla salsa tartara *Cereal Terra*

+

*Specialità  
LOCALE*

### RISOTTO ALLA MILANESE (V) (NG)

Carnaroli selezione I Fontanili della *Riserva San Massimo* con zafferano, burro e Parmigiano Reggiano DOP

*abbinamento suggerito*

CHARDONNAY FRIULI COLLI ORIENTALI DOC | 8 calice


---

## i Secondi






## il Pesce

 **TAGLIATA DI TONNO ROSSO** | 28,9 (NG)  
Tagliata di Tonno Rosso del Mar Mediterraneo pescato all'amo con zucca arrosto

**TRANCIO DI SALMONE ALLA BRACE** | 20,9  
Trancio di salmone cotto alla brace con insalatina di verdure croccanti, capperi e olive

**GRAN FRITTO DI MARE** | 22,9  
Gamberi, totani, acciughe di Monterosso e verdure di stagione

**BACCALÀ ALLA BRACE  
IN GUAZZETTO GIALLO** | 22,9  
Baccalà cotto alla brace su guazzetto di pomodoro datterino giallo in succo *Così Com'è*, con capperi *La Nicchia* e olive riviera *Roi*

 **IMPEPATA DI COZZE** | 16,9  
Impepata di cozze del Mediterraneo con crostone di Pane pomodoro e origano

## i Contorni

**PATATA FRITTA EATALY** | 6,9 (NG)

 **PATATE NOVELLE AL FORNO** | 7 (NG)

 **ZUCCA ARROSTO** | 7 (NG)


**CAVOLFIOR GRATINATO** | 7


### NOVITÀ dal Banco alla Tavola

Un'esperienza gastronomica unica: scegli direttamente dal banco macelleria e pescheria quello che preferisci e lo prepariamo a prezzo di banco.


+8,9 a persona con contorno compreso

## la Carne

 **TAGLIATA EATALY** | 22,9 (NG)  
Tagliata di Fassona Piemontese Presidio Slow Food *La Granda* da 220gr alla brace con zucca arrosto

 **PANGIOTTO** | 18  
Pane con hamburger di Fassona Piemontese Presidio Slow Food *La Granda* da 180gr alla brace con pomodoro, insalata, scamorza affumicata *Ignalat* e maionese, servito con patata frita Eataly

**RUSTICHELLA DI POLLO ALLA DIAVOLA** | 15,9 (NG)  
Coscia dissossata e speziata di pollo 100% italiano allevato a terra, alla brace, con friggittelli arrosto e maionese piccante

 **COSTATA DI FASSONA** | 70 (NG)  
Costata di Fassona Piemontese Presidio Slow Food *La Granda* da 1kg frollata 15gg con patata di Avezzano e insalata

**Specialità LOCALE COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE** | 34,9  
Costoletta di vitello con osso, impanata e frita, accompagnata da patata frita Eataly e piccola insalata

Provala in versione "vestita" con rucola e pomodorini

### LE POLPETTE

**ALLA ROMANA** | 17,9  
con polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella* e Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*

**ALLA AMATRICIANA** | 19,9  
con con polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, guanciale croccante *La Granda* e Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*

**CACIO E PEPE** | 19,9  
con crema cacio e pepe a base di Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*

## il Gran Milano

**Specialità LOCALE MONDEGHILI MILANESI  
E SALSA TARTARA**

Le tipiche polpette di carne della tradizione milanese, accompagnate dalla salsa tartara *Cereal Terra*

+

**Specialità LOCALE COSTOLETTA DI VITELLO  
ALLA MILANESE**

Costoletta di vitello con osso, impanata e frita, accompagnata da patata frita Eataly e piccola insalata

abbinamento suggerito

**CHARDONNAY FRIULI COLLI ORIENTALI DOC** | 8 calice

---

# gli Speciali



# Cucine d'Italia: LA CUCINA ROMANA

Goditi un viaggio alla scoperta della cucina romana: tra sfiziosi suppli, primi della tradizione, polpette e dolcissimi maritozzi, hai l'imbarazzo della scelta!

## gli Antipasti

### SUPLÌ

POMODORO E MOZZARELLA | 3,5 (v)

CACIO E PEPE | 3,9 (v)

AMATRICIANA | 3,9

'NDUJA | 3,9

PROVALI TUTTI | 13,9

**PATATA FRITTA EATALY CACIO E PEPE | 8,9 (v)**

La nostra patata fritta con Pecorino Romano DOP

*Fratelli Pinna e pepe Mercante di Spezie*

**FIORI DI ZUCCA RIPIENI | 4,9**

Fiori di zucca ripieni di mozzarella e acciughe

## i Primi

**MEZZA MANICA ALL'AMATRICIANA | 14,9**

Mezza manica Monograno *Felicetti*, pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, guanciale *La Granda*, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*

**MEZZA MANICA ALLA CARBONARA | 14,9**

Mezza manica Monograno *Felicetti*, tuorlo d'uovo, guanciale *La Granda*, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*

**TONNARELLO CACIO E PEPE | 14,9 (v)**

Tonnarello fresco di semola *Girardi* con Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*



**TONNARELLO COZZE E PECORINO | 18**

Tonnarello fresco di semola *Girardi* con cozze del Mediterraneo e Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*

## i Secondi

### POLPETTE

ALLA ROMANA POMODORO E PECORINO | 17,9

con polpa di pomodoro 100% italiana *Antonella* e Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*

ALL'AMATRICIANA | 19,9

polpa di pomodoro 100% italiana *Antonella*, guanciale croccante *La Granda* e Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*

CACIO E PEPE | 19,9

con crema cacio e pepe a base di Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*

## i Dolci

### MARITOZZO

PANNA E CREMA | 7

PANNA E VISCIOLOATA | 7,5

PANNA E CREMA DI PISTACCHIO | 7,9

## Menu Romano

### SUPLÌ A SCELTA

+

### PRIMO DI TERRA A SCELTA

+

### MARITOZZO PANNA E CREMA

9,5

---

# le Pizze




# le Classiche


La pizza Eataly è preparata con farina 100% biologica, viene lavorata oltre 50 ore e cotta nel forno a legna rotante. Nelle nostre pizzerie, oltre al classico impasto, puoi provare anche la pizza scrocchiarella stesa al mattarello, realizzata con il 70% di farina di grano duro biologico Senatore Cappelli.

## PROVALA IN VERSIONE SCROCCHIARELLA | + 2

 **FOCACCIA BIANCA** | 5,5  
con olio extravergine di oliva

 **FOCACCIA POMODORO E ORIGANO** | 5,5  
con olio extravergine di oliva,  
polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella* e origano

 **MARINARA** | 7  
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*,  
aglio fresco e origano


**MARGHERITA EATALY** | 8,9   
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*  
e mozzarella fiordilatte *Ignalat*


**MARGHERITA EATALY CON BUFALA** | 11,9   
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*  
e Mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco*


**DIAVOLA** | 11,9  
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*,  
mozzarella fiordilatte *Ignalat* e salame piccante *Sap*

**BURRATA E 'NDUJA** | 15,9  
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*,  
'nduja di Spilinga *Sap* e burrata *Ignalat*

**ZUCCA E GORGONZOLA** | 14,9  
Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, crema di zucca, salsiccia  
*La Granda*, Gorgonzola DOP *Invernizzi Si* e timo fresco

**AFFUMICATA** | 13,9   
Pomodoro datterino giallo in succo *Così Com'è*,  
mozzarella fiordilatte *Ignalat*,  
burrata affumicata *Ignalat* e olio al basilico


**4 FORMAGGI** | 13,9   
Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, gorgonzola piccante *Invernizzi Si*,  
Bra Tenero DOP *Quaglia* e scamorza affumicata *Ignalat*

**ORTOLANA** | 15   
Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, zucca arrosto, funghi,  
cipolla rossa e olive riviera *Roi*

**CAPRICCIOSA** | 13,9  
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella  
fiordilatte *Ignalat*, carciofini *Fratepietro*, olive riviera *Roi*,  
prosciutto cotto *Prelibato Villani* e funghi champignon

**PARMA** | 14  
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*,  
mozzarella fiordilatte *Ignalat* e  
Prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*

**NAPOLI** | 12  
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella  
fiordilatte *Ignalat*, capperi *La Nicchia*  
e filetti di acciughe *Vicente Marino*

  
Slow Food **PRATI STABILI E PASCOLI** | 16,9  
Dedicata al nuovo Presidio Slow Food prati stabili  
e pascoli con Stracchino all'antica delle *Valli Orobiche di*  
*Branzi* e Pecorino Formano Bio del *Caseificio Debbene*.  
La completano una base fiordilatte, Pancetta Piacentina  
DOP *Giordano*, miele e noci

*Specialità*  
**LOCALE LOMBARDA** | 16  
Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, Taleggio DOP *Carena*,  
bresaola *Paganoni* e rucola

## IL TOCCO IN PIÙ

Prosciutto cotto *Prelibato*  
*Villani* | + 2

Mozzarella di Bufala Campana DOP  
*Collebianco* | + 3

Olive riviera  
*Roi* | + 1

Acciughe  
*Vicente Marino* | + 3

---

# le Pizze



## i Calzoni Verticali

Una pizza aperta, farcita e servita all'insù. Fatta con il nostro impasto scrocchiarella, a base di grano duro biologico Senatore Cappelli e stesa al mattarello, cotta con un filo d'olio, farcita a crudo con i prodotti freschi del nostro mercato e servita in piedi.

### CAPRESE | 13,5 (V)

Pomodoro cuore di bue, rucola, Mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco* e pesto genovese

### MORTADELLA, BURRATA E PISTACCHIO | 14

Mortadella di Bologna IGP *Villani*, burrata *Ignalat*, rucola e granella di pistacchio *Ventura*

### PICCANTE | 13

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e spianata piccante *Negrini*

### COTTO E CARCIOFI | 14,5

Prosciutto cotto Prelibato *Villani*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, carciofini *Fratepietro* e pomodorini semiseccchi *De Carlo*

### CRUDO E MOZZARELLA | 17,9

Prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, fiordilatte *Ignalat*, pomodoro cuore di bue, rucola e origano

## Menu scrocchiarella

### PIZZA A SCELTA

Con impasto scrocchiarella a base di grano duro Senatore Cappelli

+

**PATATA FRITTA EATALY**

+

**BIBITA o BIRRA ALLA SPINA 330ml**

19,9

## Menu bimbi

**PIZZA O MEZZA PORZIONE DEL PIATTO CHE TI PIACE DI PIÙ**

+

**UNA BIBITA**

+

**PATATA FRITTA EATALY O UN DOLCE**

9,5

---

# il vino





## le Bollicine

**MAXIMUM BLANC DE BLANCS  
TRENTO DOC BRUT** | 12 ♀ 43 ♂  
Chardonnay | *Ferrari* | Trentino Alto Adige

**FRANCIACORTA DOCG SATEN BRUT** | 10 ♀ 58 ♂  
Chardonnay | *Monogram* | Lombardia

**LIMITED EDITION  
ALTA LANGA DOCG BRUT** | 8 ♀ 33 ♂  
Pinot Nero, Chardonnay | *Fontanafredda* | Piemonte

**ETNA DOC METODO CLASSICO GAUDENSIVS  
BLANC DE NOIR** | 12 ♀ 50 ♂  
Nerello Mascalese | *Firriato* | Sicilia

**PROSECCO DOC** | 6 ♀ 22 ♂  
Glera | *Ronco Belvedere* | Veneto

**PROSECCO ROSÉ DOC** | 6 ♀ 22 ♂  
Glera, Pinot Nero | *Giavi* | Veneto

**RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT** | 6 ♀ 28 ♂  
Ribolla Gialla | *Borgo Conventi* | Friuli Venezia Giulia

## i Rossi

**VIGNETO CIALDINI LAMBRUSCO  
GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC** | 6 ♀ 22 ♂  
Lambrusco Grasparossa | *Cleto Chiarli* | Emilia Romagna

**BARBERA D'ASTI DOCG** | 7 ♀ 30 ♂  
Barbera | *Valle Asinari* | Piemonte

**MONTEMASSI CHIANTI CLASSICO DOCG** | 6 ♀ 31 ♂  
Sangiovese | *Colombaio di Cencio* | Toscana

**CAELES NERO D'AVOLA  
TERRE SICILIANE IGT BIO** | 7 ♀ 26 ♂  
Nero d'Avola | *Firriato* | Sicilia

**NOVITÀ ROSSO DI MONTALCINO DOC** | 8 ♀ 36 ♂  
Sangiovese | *Fattoi* | Toscana

## i Bianchi e i Rosati

**DULCINEA FIANO AVELLINO DOCG** | 7 ♀ 30 ♂  
Fiano | *Amarano* | Campania

**CHARDONNAY FRIULI  
COLLI ORIENTALI DOC** | 8 ♀ 30 ♂  
Chardonnay | *Castello di Buttrio* | Friuli Venezia Giulia

**PINOT GRIGIO FRIULI  
COLLI ORIENTALI DOC** | 5 ♀ 22 ♂  
Pinot Grigio | *Sirch* | Friuli Venezia Giulia

**ALLEMANDA MOSCATO  
SECCO SICILIA NOTO DOC** | 6 ♀ 23 ♂  
Moscato Bianco | *Planeta* | Sicilia

**SOLEROSE LANGHE ROSATO DOC** | 5 ♀ 22 ♂  
Nebbiolo | *Fontanafredda* | Piemonte

**ALIÉ ROSATO TOSCANA IGT** | 7 ♀ 23 ♂  
Syrah, Vermentino | *Frescobaldi* | Toscana

**NOVITÀ SERENATA VERMENTINO  
DI GALLURA DOCG** | 6 ♀ 23 ♂  
Vermentino | *Silvio Carta* | Sardegna

---

# le Birre e le Bevande



## le Birre

### ALLA SPINA

**PERONI RED** | 6 330ml - 8 500ml

Rossa | Vienna style | 5,2%

**RAFFO LAVORAZIONE GREZZA** | 5 330ml - 7 500ml

Bionda | Lager non filtrata | 4,8%

**BALADIN LEGGERA** | 5 330ml - 7 500ml

Bionda | Blonde Ale | 3,2%

**BALADIN L'IPPA** | 6 330ml - 8 500ml

Ambrata | India Pale Ale | 5,5%

### IN BOTTIGLIA

**MESSINA CRISTALLI DI SALE** | 4 330ml

Bionda | Lager | 5%

**NASTRO AZZURRO CAPRI** | 4 330ml

Bionda | Lager | 4,2%

**TOURTEL ANALCOLICA** | 4 330ml

Bionda | Lager analcolica

**BALADIN NAZIONALE** | 7 330ml

Bionda | Blonde Ale Gluten Free | 6,5%

## le Bevande

### ACQUA PRESTIGE

**NATURALE O FRIZZANTE** | 2,5 500ml

*San Benedetto*

### ACQUA MILLENIUM

**NATURALE O FRIZZANTE** | 3,5 650ml

*San Benedetto*

**CHINOTTO** | 3 275ml

*Lurisia*

**ARANCIATA** | 3 275ml

*Lurisia*

**GAZZOSA** | 3 275ml

*Lurisia*

**LIMONATA** | 3 250ml

*Niasca Portofino*

**MANDARINATA** | 3 250ml

*Niasca Portofino*

**TONICA** | 3 200ml

*Baladin*

### MOLECOLA CLASSICA

**O SENZA ZUCCHERO** | 3 330ml

### MOLECOLA BIMBO

**SENZA CAFFEINA** | 3 250ml

**CAFFÈ** | 2

*Lavazza*

---

# i Cocktail



## i Classici



### SMERALDO | 12

Gin *Occitan*, Prosecco DOC, succo di limone,  
liquore *Italicus* e polvere di spinaci



### NEGRONI | 10

Vermouth rosso, *Campari*, gin *Boigin* e fetta d'arancia



### NEGRONI SBAGLIATO | 10

Vermouth rosso, *Campari*, Prosecco DOC  
e fetta d'arancia



### AVERNA SICILIAN MULE | 10

Amaro *Averna*, ginger beer, succo di limone  
e scorza d'arancia



### CEDRATA TWIST | 7

Cedrata *Tassoni*, Acqua di Tutto Cedro *Tassoni*  
e vermouth bianco



### HUGO | 8

Prosecco DOC, Elderflower *Bols*, acqua frizzante  
foglie di menta e fetta di limone



### PALOMA | 10

Tequila, soda al pompelmo rosa, succo di lime



### MOSCOW MULE | 10

Vodka, ginger beer, foglie di menta, fetta di lime



### CARIBBEAN MULE | 10

Rum black label, ginger beer, fetta di zenzero,  
fetta di limone



### VODKA TONIC | 10

Vodka, tonica, fetta di limone



### WHISKY SOUR | 10

Blended malt Scotch Whisky, succo di limone,  
albume d'uovo



### MOJITO | 10

Extra dry, succo di limone, zucchero



### BLOODY MARY | 10

Vodka, succo di limone, succo di pomodoro, tabasco,  
salsa Worcestershire



### DAIQUIRI | 10

Extra dry 4 y.o., succo di lime  
zucchero bianco bio, fetta di lime

## i Mocktail

### COCKTAIL ANALCOLICI



### GIN TONIC SIEGFRIED WONDERLEAF | 10

Wonderleaf *Siegfried*, tonica, foglie di menta  
e fetta di limone



### SHIRLEY TEMPLE | 7

Ginger ale, amarena candita  
e sciroppo di amarene di Pecetto



### FLORIDA | 10

Fragole fresche, nettare d'arancia bio  
e succo d'ananas bio

---

# i Gin Tonic



SCEGLI IL TUO GIN E LA TUA TONICA

## i Gin

### **BULLDOG** | 11

Classico London dry morbido, speziato e agrumato

### **HENDRICK'S** | 11

Gin scozzese con infuso di cetriolo e rosa, floreale e rinfrescante

### **ELEPHANT** | 14

Le botaniche africane, come il Baobab, conferiscono morbidezza e complessità

### **GIN MARE** | 12

Una brezza mediterranea profumata di rosmarino, timo e basilico

### **GIN MARE CAPRI** | 14

Lo spirito di Gin Mare arricchito dalle fresche note di bergamotto e limone di Capri

### **ROKU** | 11

Gin artigianale giapponese, con tè verde, yuzu e fiori di ciliegio

### **RIVO** | 14

L'aroma balsamico, floreale e fruttato delle erbe spontanee del lago di Como

### **PORTOFINO** | 15

L'essenza della Riviera Ligure in un gin fragrante, balsamico e agrumato

### **OCCITAN BIO** | 10

Sentori di sottobosco, resina di pino e ginepro delle Valli occitane

### **ENGINE** | 13

Un "combustibile" 100% bio prodotto in Piemonte con liquirizia, rosa damascena, salvia e limone

### **TASSONI** | 12

9 botaniche e la scorza di Cedro Diamante sono protagoniste di questo gin fresco e aromatico

### **BOIGIN** | 10

Gin a km0 realizzato con agrumi e bacche di ginepro della penisola del Sinis

### **PIGSKIN** | 10

Spirito autoctono, grazie alle bacche di mirto e alle botaniche della macchia mediterranea sarda

### **WOLFREST** | 12

Il viaggio del lupo dagli Appennini alle Alpi attraverso le botaniche di questo gin, fra cui la nocciola delle Langhe

### **BALADIN** | 9

L'eleganza della rosa damascena su una trama di ginepro toscano leggermente affumicato

### **MALFY LIMONE** | 11

Una sferzata di limoni di Sicilia, rinfrescante e agrumata

### **MALFY ORIGINAL** | 10

Agrumi della costiera, ginepro raccolto a mano e acqua cristallina del Monviso

### **MALFY ROSA** | 11

Pompelmo rosa siciliano, rabarbaro e anice conferiscono una personalità unica

## le Toniche

**TONICA** *Baladin*

**TONICA AL FIENO** *Baladin*

**TONICA AL FUMO** *Baladin*

**TONICA AL CEDRO** *Cedral Tassoni*

**TONICA MEDITERRANEA** *Bevi più naturale*

**TONICA DI BERGAMOTTO** *Bevi più naturale*

**MEDITERRANEAN TONIC WATER** *Fever-tree*

**INDIAN TONIC WATER** *Fever-tree*

**TONICA EVIA 13.5** *J.Gasco*

**TONICA AL POMPELMO ROSA** *J.Gasco*

## IL PANE FATTO QUI E IL SERVIZIO | 2

per ogni commensale è previsto un cestino di pane fresco fatto nella nostra panetteria

### LEGENDA



Presidio Slow Food



Prodotti del Mediterraneo



Vegetariano



Piatto tipico



Senza ingredienti  
contenenti glutine, non  
si possono escludere  
contaminazioni



Nuova aggiunta



Vegano

### PRODOTTI SURGELATI

Acciughe, parmigiana frita, moscardini, pesce spada, supplì, totani, gamberi, tonno, baccalà, pasta ripiena di Plin, 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.

### ALLERGENI

Se vuoi conoscere gli allergeni contenuti come ingredienti o come contaminanti consulta l'informativa scansionando questo qr code.

