

## i Vini

### le Bollicine

125 ml 750 ml

“JEIO” VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT Glera   Bisol   Veneto	6	23
ALTA LANGA DOCG BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT Chardonnay   Fontanafredda   Piemonte	9	33
FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT Chardonnay   Sullali   Lombardia	8	31
“ROSÈ DE NOIR” SPUMANTE BRUT Lambrusco Grasparossa, Pinot Nero Cleto Chiarli   Emilia Romagna	6	19

### i Bianchi

SAUVIGNON COLLIO DOC Sauvignon   Borgo Conventi   Friuli Venezia Giulia	6	22
“MARIN” RIESLING LANGHE DOC Riesling   Fontanafredda   Piemonte	7	26
VIOGNIER TERRE SICILIANE IGP Viognier   Baglio di Grisi   Sicilia	6	21
“LINTORI” VERMENTINO DI SARDEGNA DOC Vermentino   Capichera   Sardegna	7	26
“LE COCCINELLE” LANGHE BIANCO DOC BIOLOGICO Arneis, Viognier   Brandini   Piemonte	8	33

### i Rossi

“LE CAESELLE” VALPOLICELLA CLASSICO DOC Corvina, Rondinella   Santi   Veneto	6	23
MONTEMASSI CHIANTI CLASSICO DOCG Sangiovese   Colombaio di Cencio   Toscana	7	26
“BUIO” CARIGNANO DEL SULCIS DOC Carignano   Mesa   Sardegna	6	21
FILARI LUNGI DOLCETTO D'ALBA DOC Dolcetto   Brandini   Piemonte	6	23

*Vuoi un altro vino?*

*Puoi sceglierne uno dall'enoteca e berlo al tavolo.*

*Chiedi ai ragazzi il prezzo del servizio.*

## le Birre

### la Birra alla Spina

330 ml

BIRRA BALADIN Birrificio Agricolo Baladin   Birra a rotazione. Chiedi ai nostri ragazzi cosa ti proponiamo oggi!	5
LEGGERA Birrificio Agricolo Baladin   Blonde ale 100% italiana   Bionda   3,3% alc.	5

### la Birra in Bottiglia

330 ml

SUPER BITTER Birrificio Agricolo Baladin   Strong ale   8% alc.	5
NASTRO AZZURRO CAPRI Peroni   Lager   Bionda   4,2% alc.	4

## Acqua e Bibite

ACQUA BOLLE O STILLE Lurisia   500 ml	2,5
CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA Lurisia   275 ml	3
LIMONATA, MANDARINATA Niasca Portofino   250 ml	3
ACQUA TONICA Baladin   200 ml	3
MOLECOLA Classica o Senza zucchero   330 ml	3
MOLECOLA Senza Caffaina   250 ml	3
CAFFÈ MISCELA 1882 VERGNANO Servito al tavolo	2

“ 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. ”

EATALY

## Aperitivo Italiano

### APEROL SPRITZ | 8

Aperol, prosecco Doc Gavi, soda

### CAMPARI SPRITZ | 8

Campari, prosecco Doc Gavi e soda

### AMERICANO | 8

Campari, vermouth rosso, soda

## gli Antipasti

### BRUSCHETTA CON INSALATA RUSSA | 6

con il nostro Panedi appena tostato e la nostra insalata russa

### BRUSCHETTA CON VITELLO TONNATO | 8

con il nostro Panedi appena tostato e il nostro vitello tonnato

### BRUSCHETTA CRUDO E BURRATA | 8

con il nostro Panedi appena tostato, prosciutto crudo di Parma Dop San Nicola e burrata Ignalat

### TARTARE DI TONNO ROSSO | 22,9 NG

Tartare di tonno rosso del Mediterraneo pescato all'amo e marinato con insalatina di finocchi, arance e olive taggiasche

### ANTIPASTO DEL GIORNO | vedi lavagna

### INSALATA RUSSA | 9,9 NG

con maionese fresca Cereal Terra, tonno Vicente Marino, piselli, carote e patate a vapore

### FAVE E CICORIA | 15 V NG

crema di fave La Valletta con cicoria ripassata, pomodorini semiseccchi De Carlo e crostini di pane Rustic 100% biologico

### LA CRUDA DE LA GRANDA | 12,9 NG

di Fassona piemontese de La Granda Presidio Slow Food con Grana Padano a scaglie e misticanza

### VITELLO TONNATO | 13,9 NG

girello di fassona piemontese de La Granda Presidio Slow Food, tonno Vicente Marino, maionese fresca Cereal Terra

### TRIS PIEMONTESE | 15 NG

degustazione di insalata russa, cruda e vitello tonnato

## 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

## i Primi

### SPAGHETTO EATALY | 11,9 V

Spaghetto di Gragnano IGP Afeltra 100% grano italiano, pomodoro datterino rosso in succo Così Com'è e sale integrale

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

Spaghetto di Gragnano IGP Afeltra 100% grano italiano, pomodoro datterino rosso in succo Così Com'è e sale integrale e burrata Ignalat

PRIMO DEL GIORNO | vedi lavagna

QUESTO MESE CELEBRIAMO LA PASTA IN TUTTE LE SUE FORME!

Scopri nell'inserito i piatti speciali e le proposte da condividere



## i Secondi e i Contorni

### GIOTTO DE LA GRANDA | 12,9 NG

hamburger di bovino adulto di razza piemontese La Granda con patate al forno

### POLLO AL FORNO | 14,9 NG

coscia di pollo al forno con spinaci spadellati

### ARROSTO DI AGNELLO | 18,9 NG

arrosto di agnello con morbido di patate

### TAGLIATA DI TONNO ROSSO | 28,9 NG

Tagliata di tonno rosso del Mediterraneo pescato all'amo con zucca arrostita e semi di zucca tostati

### FRITTURA DI PESCE | 22,9

gamberi rosa del Mediterraneo, totani, acciughe di Monterosso e verdure di stagione

### PATATA CROCCANTE | 6 NG

patate di Avezzano cotte a vapore con la loro buccia, spezzate a mano, fritte ed accompagnate dalla salsa mediterranea (maionese, acciughe, senape e capperi)

### INSALATA MISTA | 4,9 V NG

### VERDURE DEL GIORNO | 4,9 V NG

INSALATA DEL GIORNO | Vedi lavagna

SECONDO DEL GIORNO | Vedi lavagna

IL PANE FATTO QUI E IL SERVIZIO | 2

SE VUOI CONOSCERE GLI INGREDIENTI CONTENUTI NEI PIATTI CONSULTA L'INFORMATIVA CHIEDENDO AGLI CHEF. LE MATERIE PRIME SONO REPERITE FRESCHISSIME AI BANCHI DI EATALY O DA FORNITORI SELEZIONATI. I PRODOTTI A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ DEL MERCATO POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI A -18°C O CONGELATI PER OFFRIRE UN PRODOTTO SEMPRE DI QUALITÀ. LE VERDURE MISTE DELL'INSALATA RUSSA, IL TONNO ROSSO PESCATO ALL'AMO, I TOTANI DEL FRITTO, I RAVIOLI DI MAGRO, I GAMBERI ROSA DEL MEDITERRANEO, LE ACCIUGHE DI MONTEROSSO, LA CREMA AL MASCARPONE DEL TIRAMISÙ, LA CREMA DI RICOTTA DEL CANNOLO SICILIANO, IL MARITTOZZO SONO PRODOTTI CONGELATI DI QUALITÀ. I PREZZI ESPOSTI SONO IN EURO.

V VEGETARIANO NG SENZA INGREDIENTI CON GLUTINE, MA PUÒ CONTENERNE TRACCE

SE VUOI CONOSCERE GLI ALLERGENI CONTENUTI COME INGREDIENTI O COME CONTAMINANTI CONSULTA L'INFORMATIVA SCANSIONANDO QUESTO QR CODE

