i Primi

SPAGHETTO EATALY | 11,9 V
Spaghetto di Gragnano IGP *Afeltra* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*

TORTELLO PIACENTINO | 14,9
"Turtéi cun la cua" un classico della tradizione piacentina con ripieno di ricotta e spinaci, serviti con burro *Trentingrana*, Parmigiano Reggiano DOP *Gennari* e salvia fresca

MEZZA MANICA ALLA AMATRICIANA | 13,9
Mezza manica *Monograno Felicetti*, pomodoro datterino *Così Com'è*, guanciale *La Granda*, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*

MEZZA MANICA ALLA CARBONARA | 13,9
Mezza manica Monograno *Felicetti*, tuorlo d'uovo, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*, guanciale *La Granda* e pepe *Mercante di Spezie*

SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 14,9 V
Spaghetto di Gragnano IGP *Afeltra* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è* e burrata *Ignalat*

BUSIATA ALLA NORMA | 13,9 V
Busiata *Alica* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, melanzane fritte e ricotta salata *Fratelli Pinna*

PROVALA IN VERSIONE PADELLATA DA CONDIVIDERE | 26
minimo 2 persone

TAGLIATELLA VERDE AL RAGÙ BIANCO | 15
Tagliatella verdi *Rossi* con ragù bianco *La Granda* ed erbe aromatiche

SCIALATIELLO ALLA PUTTANESCA DI TOTANO | 16,9
Scialatiello *Pastificio Girardi* con totani, pomodori datterini rossi *Così Com'è*, olive *Italpesto* e capperi

PROVALA IN VERSIONE PADELLATA DA CONDIVIDERE | 32
minimo 2 persone

i Secondi e i Contorni

CRUDA DI FASSONA PIEMONTESE *150gr* | 13,9 NG
Battuta a coltello di Fassona Piemontese Presidio Slow Food *La Granda* servita con misticanza capperi *La Nicchia*, olive *Italpesto* e pomodorini semisecchi *De Carlo*

PANGIOTTO | 16,9
Pane all'Enkir con hamburger di Fassona Piemontese de *La Granda* con pomodoro, insalata romana e maionese, servito con patate di Avezzano

TAGLIATA DI FASSONA | 22,9 NG
Tagliata di Fassona Piemontese de *La Granda* con patate al forno e senape al miele *Cereal Terra*

FRITTO DI MARE | 22,9
Gamberi rosa del Mar Mediterraneo, totani, acciughe di Monterosso e verdure di stagione

BACCALA' IN DATTERINO GIALLO | 23,9
Baccalà cotto a bassa temperatura con pomodorini datterini gialli *Così Com'è*, olive *Italpesto*, capperi e basilico

INSALATA CESARE | 14
Insalata iceberg, pollo grigliato, Grana Padano 18 mesi *Zucchelli*, dressing allo yogurt e erba cipollina con crostini di pane Rustic

INSALATA DI CAVOLO E ARANCIA | 12 V NG
insalata di cavolo rosso con arance navel, rapanelli e primo sale *Molino Fuoco*

INSALATA DI FARRO | 13,9 V
insalata di farro con olive *Italpesto*, pomodorini semi secchi *De Carlo*, carote, zucchine e sedano verde

INSALATA PRIMAVERA | 12 V
insalata ghiaccio, cetriolo, pomodoro ramato, olive *Italpesto* e origano

PATATE AL FORNO | 5 V

VERDURE DEL GIORNO | 6 V

CAPONATA | 6 V NG

il Pranzo veloce

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ A PRANZO | 14
esclusi i giorni festivi

SCOPRI IL MENU

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

le Pizze

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

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

BUFALA | 11,9 V
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella di latte di bufala *Il Parco*

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

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

CAPRICCIOSA | 13,9
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, carciofini *Fratepietro*, olive *Italpesto*, prosciutto cotto San Giovanni *Capitelli* e funghi champignon

NORMA | 11,9
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, melanzane, ricotta salata *Fratelli Pinna* e basilico

PEPERONI E GORGONZOLA | 13,9
Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, peperoni gialli e rossi, gorgonzola piccante *Invernizzi*, olive *Italpesto* e basilico

ORTOLANA | 15 V
Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, peperoni gialli e rossi, melanzane, pomodorini semisecchi *De Carlo* e olive *Italpesto*

PIACENTINA | 16
Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, patate al rosmarino e pancetta DOP *Giordano* fuori cottura

CALZONE APERTO | 17,9
Pomodoro fresco, burrata *Ignalat*, prosciutto crudo di Parma *San Nicola* 20 mesi, rucola e origano

BURRATA E 'NDUJA | 13,9
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, burrata *Ignalat*, 'nduja di Spilinga *Sap* e basilico

SALSICCIA E FRIARIELLI | 14
Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, salsiccia punta di coltello e friarielli *Gustarosso*

Il tocco in più dal nostro mercato

Prosciutto cotto San Giovanni *Capitelli* | + 3

Mozzarella di latte di bufala *Il Parco* | + 3

Olive *Italpesto* | + 2

Acciughe *Vicente Marino* | + 3

Menu pizza | 16,9

PIZZA A SCELTA + POMODORO E BASILICO + PATATA DI AVEZZANO
La nostra iconica patata di Avezzano fritta al momento

PER I PICCOLI BUONGUSTAI

UN PIATTO A SCELTA TRA
Pasta al pomodoro
Giotto con patate
Margherita baby
+ ACQUA + UN DOLCE

10

IL PANE FATTO QUI E IL SERVIZIO | 2€

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

i Vini

le Bollicine

	125ML	750ML
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 BRUT Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco *Contadi Castaldi* | Lombardia	8	31

i Bianchi e i Rosati

	125ML	750ML
CHARDONNAY ISONZO DEL FRIULI DOC Chardonnay | *Borgo Conventi* | Friuli Venezia Giulia	5	22
MASSOVIVO AMMIRAGLIA VERMENTINO TOSCANA IGT Vermentino | *Frescobaldi* | Toscana	5	22
GRILLO SICILIA DOC Grillo | *Mandrarossa* | Sicilia	4	22
ORTRUGO FRIZZANTE COLLI PIACENTINI DOC Ortrugo | *Il Poggiarello* | Emilia Romagna	6	22
KREOS NEGROAMARO ROSATO DEL SALENTO IGT Negroamaro | *Castello Monaci* | Puglia	4	22

i Rossi

	125ML	750ML
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
GUTTURNIO FRIZZANTE Barbera, Bonarda | *Il Poggiarello* | Emilia Romagna	5	22

IL VINO CONTIENE SOLFITI - LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

GAMBERI, TOTANI, ACCIUGHE, ARANCINO, CROCCHETTE, SUPPLÌ E STINCO DI SUINO 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.

le Birre

le Birre in bottiglia

MESSINA CRISTALLI DI SALE 5% | Lager | Birra Messina | 330 ml	4
MORNING GLORY 5,6% | American Pale Ale | Retorto | 330 ml	5
PILSNER URQUELL 4,4% | Pilsner | Pilsner Urquell | 330 ml	3,5
NAZIONALE 6,5% | Blonde Ale | Baladin | 330 ml	5,5
NAZIONALE AMBRATA 5,5% | IPA | Baladin | 330 ml	5
NAZIONALE BIANCA 5,5% | Blanche | Baladin | 330 ml	5
NAZIONALE GLUTEN FREE 6,5% | Blonde Ale | Baladin | 330ml	5
KRAKATOA 6,5% | IPA |Retorto | 750 ml	13
TEEN SPIRIT 4,5% | Golden Ale |Retorto | 750 ml	13

le Birre alla spina

	330ML
PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO 6,6% | Bionda | Bock	6
LA BUTTIGA PSYCHO 7,6% | Ambrata | Double IPA	6
BALADIN LEGGERA 3,3% | Bionda | Blonde Ale	5

Acqua e Bibite

ACQUA FRIZZANTE O NATURALE *Lurisia* 500 ml	2,5
ACQUA FRIZZANTE O NATURALE *Lurisia* 750 ml	3
CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA *Lurisia* 275 ml	3
MOLECOLA 330 ml Classica o senza zucchero	3
MOLECOLA 250 ml Bimbo senza caffeina	2,5
CAFFÈ	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

l'Aperitivo Italiano

APEROL SPRITZ 6
Aperol, prosecco e soda

CAMPARI SPRITZ 6
Campari, prosecco e soda

AMERICANO 7
Campari, vermouth rosso e soda

gli Antipasti

PATATA DI AVEZZANO | 6 V
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

FRITTINO DI ACCIUGHE E GAMBERI ROSA | 10,9
Gamberi rosa del Mar Mediterraneo e acciughe di Monterosso

PIATTO SPECIALE FIRMATO DALLO CHEF SIMONE SALVINI *in collaborazione con Alce Nero* | 6,9
Hummus di fagioli cannellini e arachidi con piccola insalata e crumble di mais e grano duro Senatore Cappelli.

FRISELLA POMODORO & BURRATA | 10,9 V
Frisella con pomodoro ramato e burratina *Ignalat*

PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA | 13,9 NG
Prosciutto crudo *San Nicola* 20 mesi e mozzarella di bufala *Il Parco*

DEGUSTAZIONE PIACENTINA | 9,9
Coppa DOP *Giordano*, salame DOP *Val d'Ongina* e pancetta DOP *Giordano* con lo schiaccino della nostra pizzeria

TAGLIERE CULATELLO DI ZIBELLO DOP | 15,9
Culatello *Antica Ardenga* e burro *Trentino*

In accompagnamento

LO SCHIACCINO DELLA PIZZERIA | 3 V
cotto nel forno a legna con olio extravergine d'oliva e rosmarino

LA PRIMA PASTA FIRMATA

EATALY

La prima linea di pasta firmata Eataly è frutto di una attenta selezione delle materie prime, del rispetto del territorio in cui nasce, dei tempi dei processi di essiccazione e produzione.

Tra gli scaffali del nostro mercato trovi 11 nuovi formati di pasta: spaghetti, linguine, rigatoni, tortiglioni e tanti altri ancora. Tutti accomunati da un unico ingrediente: l'alta qualità!

Il giro d'Italia alla scoperta della pasta continua anche nel nostro mercato: tagliatelle, busiate, orecchiette e tante altre specialità regionali da portare a casa con te con uno

SCONTO SPECIALE DEL 20%

scopri di più

EATALY LOVES PASTA

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 attraverso i nostri piatti dedicati che profumano di casa e di convivialità.

PER TE UNO
SCONTO DEL 20%
SU TUTTA LA PASTA* CHE TROVI NEL NOSTRO MERCATO

*LO SCONTO SI APPLICA SOLO SULLA PASTA SECCA PRESENTE A SCAFFALE, E NON È CUMULABILE CON ALTRE OFFERTE IN CORSO.

EATALY
loves pasta, *e tu*?

Le nostre proposte

SPAGHETTO EATALY | 11,9 V

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

con burrata ignalat | 14,9

MEZZA MANICA | 13,9

alla amatriciana

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

MEZZA MANICA | 13,9

alla carbonara

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

TORTELLI PIACENTINI | 14,9

burro e salvia

"Turtéi cun la cua" un classico della tradizione piacentina con ripieno di ricotta e spinaci, serviti con burro *Trentingrana*, Parmigiano Reggiano DOP *Gennari* e salvia fresca

SCIALATIELLO | 16,9

alla puttanesca di totano

Scialatielli Pastificio *Girardi* con totani, pomodori datterini rossi *Così Com'è*, olive *Italpesto* e capperi

PROVALA IN VERSIONE PADELLATA DA CONDIVIDERE | 36

minimo 2 persone

BUSIATA | 13,9 V

alla norma

Busiate *Alica* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, melanzane fritte e ricotta salata *Fratelli Pinna*

Lo sapevi che?
Nascono a Trapani e si chiamano così perché, secondo la tradizione, venivano fatte a mano con i "busi", cioè i ferri da calza

PROVALA IN VERSIONE PADELLATA DA CONDIVIDERE | 26

minimo 2 persone

TAGLIATELLA VERDE | 15

al ragù bianco

Tagliatelle verdi *Rossi* con ragù bianco *La Granda* ed erbe aromatiche

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!

i Dolci

TIRAMISÙ EATALY | 7
Crema al mascarpone *Golosi di salute* , savoiardi *Giovanni Moro*
bagnati al caffè e cacao amaro *Venchi*

TRIS DI CANNOLINI SICILIANI | 7
Mini cannoli farciti al momento con crema di ricotta *Golosi di Salute*,
alle amarene *Fabbri*, alla granella di pistacchio *Antica Bronte*,
alle scaglie di cioccolato fondente 70%

CREMA AL LIMONE E FRAGOLE | 7,9

i Dopopasto

AMARO AVERNA 4

BRAULIO RISERVA SPECIALE 4

LIMONCELLO SICILIA 4
Vincenzi

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

CANNOLO E CREMA AL MASCARPONE SONO REPERITI FRESCHI, LAVORATI E ABBATTUTI A - 18°C NELLE NOSTRE CUCINE PER PRESERVARNE TUTTE LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE O ACQUISTATI CONGELATI DA FORNITORI SELEZIONATI. I PREZZI SONO IN EURO.