

i Primi

SPAGHETTO EATALY | 11,9 **V**

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

TORTELLI PIACENTINI | 14,9

"Turtèi 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

PANSOTO LIGURE | 15,9

Pansoti *Novella* ripieni di ricotta e spinaci, con salsa alle noci

RIGATONE ALL'UOVO ALLA CARBONARA | 14,9

Rigatoni freschi all'uovo *Artusi*, tuorlo d'uovo, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*, guanciale *La Granda* e pepe *Mercante di Spezie*

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

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

AGNOLOTTO PIEMONTESE AL RAGÙ | 15,9

Agnolotti quadrati *Vallebelbo* ripieni agli arrostiti con ragù *La Granda*

CULURGIONIS | 17,9

Culurgionis fatti a mano *Kiroza* ripieni di patate, formaggio e menta con pomodorino datterino *Così Com'è* e ricotta stagionata *Fratelli Pinna*

TAGLIATELLA VERDE AL RAGÙ BIANCO | 15

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

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 fritta al momento

+

HUMMUS DI FAGIOLI CANNELLINI E ARACHIDI

con piccola insalata e crumble di mais e grano duro
Senatore Cappelli

19,9

a persona

Questo mese celebriamo la pasta in tutte le sue forme, in ristorante e mercato!

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 semiseccchi *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

INSALATA CESARE | 14

Insalata iceberg, pollo grigliato, Grana Padano 18 mesi *Žucchelli*, 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*

PATATE AL FORNO | 5 **V**

VERDURE DEL GIORNO | 6 **V**

RATATOUILLE DI VERDURE | 6 **V NG**

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

COTTO E FUNGHI | 12,9

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, funghi champignon e prosciutto cotto San Giovanni *Capitelli*

ORTOLANA | 12,9 **V**

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, zucca arrostita, porri, funghi e olive *Italpesto*

PIACENTINA | 16

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

PIZZOLO | 16,9

Farcito con mozzarella fiordilatte *Ignalat*, crema di carciofini *Fratepietro*, scamorza affumicata *Ignalat* e pancetta piacentina *Giordano*

ZUCCA E 'NDUJA | 15

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, crema di zucca, gorgonzola piccante DOP *Invernizzi*, 'nduja di Spilinga *Sap* e noci

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

+

HUMMUS DI FAGIOLI
CANNELLINI E ARACHIDI
con piccola insalata e crumble di mais
e grano duro Senatore Cappelli

+

PATATA DI AVEZZANO
La nostra iconica
patata di Avezzano
fritta al momento

il Pranzo veloce

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ A PRANZO | 14

SCOPRI IL MENU



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€

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



i Vini

le Bollicine

	125ML	750ML
ROSÉ DE NOIR SPUMANTE BRUT Lambrusco Grasparossa, Pinot Nero <i>Cleto Chiarli</i> Emilia Romagna	5	22
PRINCIPESSA BRUT METODO CLASSICO Chardonnay <i>Luretta</i> Emilia Romagna	8	33
PROSECCO DOC Glera <i>Ronco Belvedere</i> Veneto	5	22

i Bianchi e i Rosati

	125ML	750ML
LINTORI VERMENTINO DI SARDEGNA Vermentino <i>Capichera</i> Sardegna	7	31
MALVASIA FERMA 50 VENDEMMIE Malvasia <i>Cantina Valtidone</i> Emilia Romagna	5	22
CHARDONNAY ISONZO DEL FRIULI DOC Chardonnay <i>Borgo Conventi</i> Friuli Venezia Giulia	5	22
GRILLO SICILIA DOC Grillo <i>Mandarossa</i> Sicilia	4	22
IRPINIA ROSATO DOC Aglianico <i>Fonzone</i> Campania	4	22

i Rossi

	125ML	750ML
LE CAESELLE VALPOLICELLA CLASSICO DOC Corvina, Rondinella <i>Santi</i> Veneto	6	23
MONTEMASSI CHIANTI CLASSICO DOCG Sangiovese <i>Colombaio di Cencio</i> Toscana	7	31
GUTTURNIO SUPERIORE FERMO 50 VENDEMMIE Barbera, Bonarda <i>Cantina Valtidone</i> Emilia Romagna	5	22
RAIMONDA BARBERA D'ALBA DOC Barbera <i>Fontanafredda</i> Piemonte	5	23
PRIMITIVO SALENTO IGT BIO Primitivo <i>Trullo di Noha</i> Puglia	4	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

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

Acqua e Bibite

ACQUA FRIZZANTE O NATURALE <i>Lurisia</i> 500 ml	2,5
ACQUA FRIZZANTE O NATURALE <i>Lurisia</i> 750 ml	3
CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA <i>Lurisia</i> 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. ”

E A T A L Y

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

ARANCINO ALLA NORMA | 5,9

SUPPLÌ DEL GIORNO | 3
Chiedi ai nostri ragazzi

PATATA DI AVEZZANO | 6 ✓
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 CIME DI RAPA E ACCIUGHE | 8
frisella con cime di rapa saltate, acciughe di Sicilia e burratina *Ignalat*

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 ✓
cotto nel forno a legna con olio extravergine d'oliva e rosmarino