

## i Vini

### le Bollicine

	125 ml	750 ml
"JEIO" VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG Glera   <i>Bisol</i>   Veneto	6	26
PROSECCO DOC Glera   <i>Ronco Belvedere</i>   Veneto	5	22
FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT Chardonnay   <i>Sullali</i>   Lombardia	8	40
ALTA LANGA DOCG BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT Chardonnay   <i>Fontanafredda</i>   Piemonte	9	43
ROSÈ DE NOIR SPUMANTE BRUT Lambrusco Grasparossa, Pinot Nero <i>Cleto Chiarli</i>   Emilia Romagna	5	22
METODO CLASSICO ROSÈ Blend di uve autoctone a bacca nera   <i>Le Marie</i>   Piemonte	10	38

### i Bianchi

SAUVIGNON COLLIO DOC Sauvignon   <i>Borgo Conventi</i>   Friuli Venezia Giulia	6	25
MARIN RIESLING LANGHE DOC Riesling   <i>Fontanafredda</i>   Piemonte	7	31
CHARDONNAY ISONZO DEL FRIULI DOC Chardonnay   <i>Borgo Conventi</i>   Friuli Venezia Giulia	5	22
VIOGNIER TERRE SICILIANE IGP Viognier   <i>Baglio di Grisi</i>   Sicilia	6	23
GRILLO DI SICILIA DOC Grillo   <i>Mandarossa</i>   Sicilia	4	22
LINTORI VERMENTINO DI SARDEGNA DOC Vermentino   <i>Capichera</i>   Sardegna	7	31
"MARGHERITE" LANGHE ARNEIS DOC BIO Arneis   <i>Brandini</i>   Piemonte	6	30
BLANC DE LISSART Malvasia Moscata   <i>Le Marie</i>   Piemonte	6	25
IRPINIA ROSATO DOC Aglanico   <i>Fonzone</i>   Campania	4	22
<b>i Rossi</b>		
"LE CALESELLE" VALPOLICELLA CLASSICO DOC Corvina, Rondinella   <i>Santi</i>   Veneto	6	23
MONTEMASSI CHIANTI CLASSICO DOCG Sangiovese   <i>Colombaio di Cencio</i>   Toscana	7	31
BUIO CARIGNANO DEL SULCIS DOC Carignano   <i>Mesa</i>   Sardegna	6	23
RAIMONDA BARBERA D'ALBA DOC Barbera   <i>Fontanafredda</i>   Piemonte	5	23
PRIMITIVO SALENTOBIO IGT Primitivo   <i>Trullo di Noha</i>   Puglia	4	22
FILARI CORTI LANGHE NEBBIOLO DOC Nebbiolo   <i>Brandini</i>   Piemonte	7	45
NOIR DE MARIETTE PINOT NERO Pinot Nero   <i>Le Marie</i>   Piemonte	8	33

## le Birre

### la Birra alla Spina

	300 ml	500 ml
KRONEN <i>Forst</i>   Lager   Bionda   5,2% alc.	5	7
LEGGERA <i>Birrificio Agricolo Baladin</i>   Blonde ale 100% italiana   Bionda   3,3% alc.	5	7
GRAN RISERVA RED <i>Peroni</i>   Vienna   Rossa   5,2% alc.	6	8
WEIHENSTEPHAN Weisse   Bianca   5,4% alc.	6	8

### la Birra in Bottiglia

	330 ml	750 ml
NAZIONALE <i>Birrificio Agricolo Baladin</i>   Blonde ale Bionda   6,5% alc.	6	13
ROCK 'N ROLL <i>Birrificio Agricolo Baladin</i>   Strong ale   7,5% alc.	6	
150° ANNIVERSARIO <i>Menabrea</i>   Lager   Bionda   4,8% alc.	4	
NASTRO AZZURRO CAPRI <i>Peroni</i>   Lager   Bionda   4,2% alc.	4	

## Acqua e Bibite

ACQUA BOLLE O STILLE <i>Lurisia</i>   500/750 ml	2,5	3
CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA <i>Lurisia</i>   275 ml		3
LIMONATA, MANDARINATA <i>Niasca Portofino</i>   250 ml		3
ACQUA TONICA <i>Baladin</i>   250 ml		3
MOLECOLA Classica o Senza zucchero   330 ml		3
MOLECOLA Senza Caffaina   250 ml		3
CAFFÈ VERGNANO <i>Servito al tavolo</i>		2

Vuoi un altro vino?

Puoi sceglierne uno dall'enoteca e berlo al tavolo.

Chiedi ai ragazzi il prezzo del servizio.

IL VINO CONTIENE SOLFITI - LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

“La nostra cucina parte della stagionalità e delle tradizioni italiane per creare piatti semplici e gustosi che esaltano il sapore dei buoni ingredienti del mercato”

## EAT ALY

### Aperitivo Italiano

APEROL SPRITZ | 7  
*Aperol*, prosecco Doc Giavi, soda

CAMPARI SPRITZ | 8  
*Campari*, prosecco Doc Giavi e soda

AMERICANO | 8  
*Campari*, vermouth rosso, soda

### gli Antipasti

TARTARE DI TONNO ROSSO | 22,9  
con insalatina di finocchi, arance e olive taggiasche e leccino

VITELLO TONNATO | 12,9 **NG**  
di fassona piemontese de *La Granda* Presidio Slow Food con salsa della tradizione

INSALATA RUSSA | 8,9 **NG**  
l'insalata russa per veri intenditori

LA CRUDA DE LA GRANDA | 14 **NG**  
di fassona piemontese de *La Granda* Presidio Slow Food, olio extravergine *Roi*, e sale integrale di Sicilia

ANTIPASTO MISTO PIEMONTESE | 15 **NG**  
degustazione di insalata russa, carne cruda e vitello tonnato

BRUSCHETTA STRACCIATELLA E ACCIUGA | 8  
con stracciatella *Ignalat*, acciuga *Vicente Marino* e scorza di limone

ALICI FRITTE | 8,9  
acciughe di Monterosso con maionese al basilico

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

LA PATATA CROCCANTE | 6  
Patate di Avezzano non trattate dell'*Azienda Agricola Terra e Sole*.  
Preparate ogni giorno, cotte intere al vapore con la loro buccia, spezzate a mano e fritte. In abbinamento la nostra Salsa Mediterranea, fatta con maionese fresca, acciughe e capperi

TAGLIERE DEL CONTADINO | 18,9  
prosciutto di Parma Dop *San Nicola* 20 mesi, mortadella *Villani*, burratina affumicata *Ignalat* e crostini di focaccia

TAGLIERE MONTANARO | 22  
prosciutto di Parma Dop *San Nicola* 20 mesi, mortadella *Villani*, burratina affumicata *Ignalat* e crostini di focaccia, polenta fritta e lardo *La Granda*

HUMMUS DI FAGIOLI CANNELLINI E ARACHIDI | 6,9 **V**  
con piccola insalata e crumble di mais e grano duro Senatore Cappelli

SFORMATINO DI SPINACI FRESCHI | 10,9 **V NG**  
con fonduta di toma dolce piemontese e cialda di Parmigiano Reggiano Dop

## i Primi

**SPAGHETTO EATALY** | 11,9 **V**  
Spaghetti di *Gragnano IGP Afeltra* 100% grano italiano, pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è* e sale integrale

**GNOCCO DI PATATE ALLA PUTTANESCA DI TONNO ROSSO** | 19,9  
Gnocchi di patate fresche *Master* con tonno rosso del Mediterraneo pescato all'amo, pomodoro datterino giallo *Così Com'è*, capperi e olive riviera

**RAVIOLO DI MAGRO BURRO E SALVIA** | 19  
Ravioli di magro fatti a mano *Triglia* ripieni di ricotta ed erbe, con burro *Trentingrana*, salvia e Parmigiano Reggiano Dop *Gennari*

**CULURGIONIS** | 17,9  
Culurgionis fatti a mano *Kiroza* ripieni di patate, formaggio e menta con pomodoro datterino *Così Com'è* e ricotta stagionata *Fratelli Pinna*

**SPAGHETTO EATALY CON BURRATA** | 14,9 **V**  
Spaghetti di *Gragnano IGP Afeltra* 100% grano italiano, pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è* e sale integrale e burrata *Ignalat*

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

**RIGATONE ALL'UOVO ALL'AMATRICIANA** | 13,9  
Rigatoni freschi all'uovo *Artusi*, pomodoro datterino *Così Com'è*, guanciale *La Granda*, pecorino romano Dop *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*

**PANSOTO LIGURE** con salsa di noci | 15,9  
Pansoti *Novella* ripieni di ricotta e spinaci, con salsa alle noci

**PASTA DEL GIORNO** | *Vedi lavagna*

### 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

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

## i Secondi e i Contorni

**GRAN FRITTO DI MARE** | 22,9  
con gamberi rosa del Mar Mediterraneo, totani, acciughe di Monterosso e verdure di stagione

**TAGLIATA DI SCAMONE** | 22,9 **NG**  
tagliata di fassona piemontese de *La Granda*, Presidio Slow Food alla piastra, patate novelle al forno

**CREMA DI VERDURE FRESCHE** | 13,9 **V**  
con gocce di *Seirass dell'Azienda Agricola Raso* e crostini

**TAGLIATA DI TONNO ROSSO** | 28,9 **NG**  
tagliata di tonno rosso del Mar Mediterraneo pescato all'amo, con verdure di stagione

**PESCE DEL GIORNO** | *Vedi lavagna*  
**CARNE DEL GIORNO** | *Vedi lavagna*

**INSALATA CHE VUOI TU** | 11,9 **NG**  
Misticanza di piccole foglie, carote, pomodorini ciliegino di Pachino, peperoni, sedano, tonno *Vicente Marino*, olive taggiasche denocciolate *Italpesto* e uovo sodo  
**AGGIUNTA** di burrata *Ignalat* + € 3

**INSALATA CESARINA** | 13,9  
Misticanza di piccole foglie, petto di pollo grigliato, scaglie di Parmigiano Reggiano Dop *Gennari* 24 mesi, crostini di pane croccante e dressing allo yogurt e senape

**INSALATINA MISTA** | 6 **V NG**  
Misticanza di piccole foglie, carote, pomodorini ciliegino di Pachino

**CAROTE CAMELLATE** | 6 **V NG**  
**CICORIA RIPASSATA** leggermente piccante | 6 **V NG**  
**PATATE NOVELLE AL FORNO** | 6 **V NG**

## le Pizze

Provale anche in versione scrocchiarella romana con farina biologica di grano duro *Senatore Cappelli* | + 2

### le Margherite

**ORIGINALE DI EATALY** | 8,9 **V**  
Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Caseificio Montoso* e olio extravergine di oliva *Roi*

**BUFALA** | 11,9 **V**  
Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella di bufala campana Dop *Il Parco* e olio extravergine di oliva *Roi*

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

**BUFALA CONFIT** | 13,9 **V**  
mozzarella di bufala campana Dop *Il Parco*, pomodorini confit e basilico fresco

### le Speciali

**BRA** | 15  
Bianca con mozzarella fiordilatte *Caseificio Montoso*, salsiccia di bovino de *La Granda* e robiola di *Roccamare* Dop *Agrilanga*

**PIZZOLO AUTUNNO** | 16,9  
Farcito con mozzarella fiordilatte *Caseificio Montoso*, crema di carciofini *Fratepietro*, scamorza affumicata *Ignalat* e pancetta piacentina *Giordani*

**ZUCCA E 'NDUJA** | 15  
Mozzarella fiordilatte *Caseificio Montoso*, crema di zucca, Gorgonzola piccante Dop *Invernizzi Si*, 'nduja di Spilinga *Sap* e noci

**SALSICCIA E FRIARIELLI** | 14  
Mozzarella fiordilatte *Caseificio Montoso*, salsiccia punta di coltello e friarielli *Guastarosso*

### le Classiche

**FOCACCIA BIANCA E ROSMARINO** | 4,5 **V**  
Con olio extravergine di oliva, cotta in forno a legna

**MARINARA** | 7 **V**  
Polpa 100% italiana *Antonella*, aglio fresco e origano

**DIAVOLA** | 11,9  
Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Caseificio Montoso* e salsiccia di Calabria Dop *Sap*

**ORTOLANA** | 12,9 **V**  
Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Caseificio Montoso*, peperoni, melanzane e zucchine al forno

**NAPOLI** | 12  
Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Caseificio Montoso*, capperi *La Nicchia* e acciughe *Vicente Marino*

**COTTO E OLIVE** | 12,9  
Bianca con mozzarella fiordilatte *Caseificio Montoso*, prosciutto cotto *Prelibato Villani* e olive *Italpesto*

**PARMA** | 14  
Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Caseificio Montoso* e prosciutto di Parma Dop *San Nicola* 20 mesi

**CAPRICCIOSA** | 13,9  
Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Caseificio Montoso*, carciofini *Fratepietro*, olive taggiasche *Italpesto*, prosciutto cotto *Prelibato Villani* e funghi freschi champignon

**QUATTRO FORMAGGI** | 13,9 **V**  
Mozzarella fiordilatte *Caseificio Montoso*, gorgonzola DOP piccante *Invernizzi Si*, scamorza affumicata *Ignalat* e Bra tenero DOP *Quaglia*

### Il tocco in più dal nostro mercato

Mozzarella di bufala  
*Il Parco* | +3

Olive taggiasche  
*Italpesto* | +1

Acciughe  
*Vicente Marino* | +2

Prosciutto cotto *Prelibato Villani* | +3

Prosciutto di Parma Dop 20 mesi  
*San Nicola* | +3

### Menu pizza scrocchiarella | 16,9

solo a cena

**PIZZA A SCELTA**  
con impasto scrocchiarella a base di grano duro *Senatore Cappelli*

+ **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 frita al momento

**BABY PIZZA A TUA SCELTA TRA QUELLE DEL MENU**

PER I PICCOLI BUONGUSTAI

+ **UNA BIBITA** + **GELATO**

9,5



La pizza di Eataly è cotta nel forno a legna rotante *Marana*.

IL PANE FATTO QUI E IL SERVIZIO | 2

**V VEGETARIANO** **NG SENZA INGREDIENTI CON GLUTINE, MA PUÒ CONTENERE TRACCE**  
SE VUOI CONOSCERE GLI ALLERGENI CONTENUTI COME INGREDIENTI O COME CONTAMINANTI CONSULTA L'INFORMATIVA SCANSIONANDO QUESTO QR CODE



I PISELLI DELL'INSALATA RUSSA, LE ALICI, I TOTANI, I GAMBERI ROSA, I RAVIOLI DI MAGRO 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 ALLA DISPONIBILITÀ E STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI. AL FINE DI GARANTIRE LA SEMPRE PIÙ ALTA QUALITÀ DEI NOSTRI PIATTI, IL NOSTRO PERSONALE È SEMPRE A DISPOSIZIONE PER QUALSIASI CHIARIMENTO IN MERITO.  
I PREZZI SONO IN EURO.