VINI calice (125 ml) | bottiglia (750 ml)

IL VINO CONTIENE SOLFITI

BOLLICINE

LIMITED EDITION ALTA LANGA DOCG 8 | 33
Pinot Nero, Chardonnay | Fontanafredda | Piemonte

PERLAGE METODO CLASSICO BRUT 6 | 28
Pinot Nero, Chardonnay | Valtidone | Emilia Romagna

PROSECCO DOC 5 | 22
Glera | Ronco Belvedere | Veneto

IL FRESCO PROSECCO DOC ROSÈ MILLESIMATO BRUT 5 | 22
Glera, Pinot Nero | Villa Sandi | Veneto

BIANCHI

RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC 7 | 28
Ribolla gialla | Le Vigne Di Zamò | Friuli

CHARDONNAY ISONZO DEL FRIULI DOC 5 | 22
Chardonnay | Borgo Conventi | Friuli

MASSOVIVO AMMIRAGLIA VERMENTINO TOSCANA IGT 5 | 22
Vermentino | Frescobaldi | Toscana

SERROCIELO FALANGHINA DEL SANNIO DOC 6 | 28
Falanghina | Feudi Di San Gregorio | Campania

GRILLO SICILIA DOC 4 | 22
Grillo | Mandrarossa | Sicilia

ROSATI

ROSERI VALTENESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOP CHIARETTO 5 | 22
Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino | Ca' Maiol
Lombardia

IRPINIA ROSATO DOC 4 | 22
Agliano | Fonzone | Campania

ROSSI

EBBIO NEBBIOLO D'ALBA DOC GRAPPOLO INTERO 7 | 28
Nebbiolo | Fontanafredda | Piemonte

RAIMONDA BARBERA D'ALBA DOC 5 | 23
Barbera | Fontanafredda | Piemonte

NOBILE DI MONTEPULCIANO BIO 7 | 36
Sangiovese | Salcheto | Toscana

PRIMITIVO SALENTO IGT BIO 4 | 22
Primitivo | Trullo Di Noha | Puglia

NERO D'AVOLA SICILIA DOC BIO 5 | 22
Nero d'Avola | Mandrarossa | Sicilia

DIGESTIVI

AMARO AVERNA 4
Averna

AMARO RISERVA SPECIALE 4
Braulio

MIRTO ROSSO DI SARDEGNA 4
Silvio Carta

LIMONCELLO DI SICILIA 4
Vincenzi

GRAPPA DI VINACCIA BIANCA 4
Fondator Trussoni

GRAPPA DI VINACCIA GIALLA 4
Fondator Trussoni

COCKTAILS

GIN TONIC ITALIANO 8
Boigin gin, tonica al fieno, scorza di limone

APERITIVO ITALIANO

APEROL SPRITZ 6
Aperol, prosecco, soda

CAMPARI SPRITZ 6
Campari, prosecco, soda

AMERICANO 8
Campari, Vermouth rosso, soda

BIBITE

LURISIA
LA GAZZOSA 275 ml 3
con limone sfusato di Amalfi

IL CHINOTTO 275 ml 3
con chinotto di Savona
Pres. Slow Food

L'ARANCIATA 275 ml 3
con arance del Gargano Igp
Pres. Slow Food

MOLECOLA 3
classica o senza zucchero 330 ml
senza caffeina 250 ml

BALADIN
TONICA 200 ml 3

NIASCA PORTOFINO
LIMONATA 250 ml 3
MANDARINATA 250 ml 3

CAFFÈ

CAFFÈ ILLY 2

ACQUA

DI MONTAGNA
"ALUMINIUM" LURISIA
stille o bolle
500 ml 2,5 | 750 ml 3

BIRRERIA

birrificio & cucina

Un ricco menu con sfiziose proposte di street food, fritti, panini e le migliori birre artigianali alla spina, prodotte nel nostro Birrificio e a metro zero.

LE BIRRE ALLA SPINA

EATALY BIRRERIA birrificio & cucina — PRODOTTE QUI!

LEGGERA	VIENNA LAGER	AIMBECK	GOLDEN	NASTRO AZZURRO
Blonde Ale 3,3°	Vienna lager 5°	Bock 6,5°	Golden Ale 5°	Peroni 5°
€5 30 cl	€5 30 cl	€5 30 cl	€5 30 cl	€5 30 cl
€7 50 cl	€7 50 cl	€7 50 cl	€7 50 cl	€7 50 cl

NORA	BROWN ALE	GENEVE	DIVITIA	SAISON AL BERGAMOTTO
Spice beer 6,8°	Brown Ale 4,5°	Ipa 6,8°	Kolsch 5°	Saison 5,5°
€6 30 cl	€5 30 cl	€5 30 cl	€5 30 cl	€5 30 cl
€8 50 cl	€7 50 cl	€7 50 cl	€7 50 cl	€7 50 cl

DEGUSTAZIONE DI 5 BIRRE
€8,5 in calici da 10 cl

IN BOTTIGLIA
abbiamo oltre
400 BIRRE

Fatti consigliare dai nostri ragazzi. Scegli tra tutte le bottiglie in frigo aggiungendo: +2 euro per le piccole e +4 euro per le grandi

LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

ANTIPASTI

SUPPLÌ POMODORO E MOZZARELLA 3 V

BOCCONCINI DI POLLO 9,9
croccanti e speziati
con mayo piccante

ARANCINO AL RAGÙ 4

MOZZARELLA DI BUFALA 6 V
mozzarella di latte di bufala
125 gr del caseificio di Eataly

ACCIUGHE FRITTE 7
acciughe Monte Rosso fritte
con mayo al basilico

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

TAGLIERE MISTO 20 NG
prosciutto di Parma DOP 20 mesi
San Nicola, lonza con lardo, pecorino
Il Fiorino, puzzone di moena e miele

BRUSCHETTA AL POMODORO 4,9 VG
crostone di pane Rustic della
panetteria di Eataly con pomodoro
datterino e basilico

FOCACCIA AL ROSMARINO 4,5 VG
al padellino con olio evo Roi

TOTANO FRITTO 10,9

LA PATATA CROCCANTE DI AVEZZANO V
Con Salsa Mediterranea 6
Con Salsa Cacio e Pepe 7
Con Mayo Piccante 7

FARINATE

FARINATA ROSMARINO 5,5 VG NG
farinata di ceci biologica Alce Nero
e rosmarino fresco

FARINATA BROCCOLO RIPASSATO E PECORINO 8,9 V NG
farinata di ceci biologica Alce Nero,
broccolo ripassato e pecorino
romano DOP

PANINI

FATTI CON IL PANE DELLA NOSTRA PANETTERIA PREPARATO CON FARINA ENKIR MULINO MARINO E GLI HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE DE LA GRANDA, PRESIDIO SLOW FOOD

CIS GIOTTO 14,9
pane Enkir della panetteria di Eataly,
hamburger Giotto 180gr, provola,
lattuga romana, pomodoro
e maionese Salsa Natura
DOPPIO HAMBURGER +4
aggiungi un hamburger da 180 gr

ENKIROTTO 15,9
pane Enkir della panetteria di Eataly,
hamburger Giotto 180gr, lattuga
romana, pomodoro, uovo al tegamino
e pancetta arrotolata Giordano
DOPPIO HAMBURGER +4
aggiungi un hamburger da 180 gr

VEGETARIANO 13,8 V
pane Enkir della nostra panetteria
di Eataly, tomino fuso, melanzane arrostite
marinate e salsa capuliato

RUSPANTE 13,9
pane Enkir della panetteria
di Eataly, sovracoscia di pollo
panata croccante, salsa
mediterranea, pomodoro
e lattuga romana

FISH BURGER 15
pane Enkir della nostra panetteria di
Eataly, crocchè di baccalà mantecato,
zucchine alla menta, stracciatella Ignalat
e pomodorini semi-secchi De Carlo

KEBAB 16,9
piadina tradizionale romagnola con
sfilacci di pollo e agnello marinati
allo yogurt e spezie, cipolla rossa
caramellata, concassè di pomodoro
e maionese

TUTTI I PANINI SONO SERVITI CON PATATE FRESCHE DI AVEZZANO FRITTE

IL MENU PER I PIÙ PICCOLI 9,5

Un piatto a scelta tra:
PANINO GIOTTO
PASTA AL POMODORO
+
BEVANDA e **GELATO**

IL PRANZO VELOCE

Buono, veloce, di stagione!
SCOPRI IL MENU
Dal lunedì al venerdì dalle 12 alle 15

I SUPPLÌ AL POMODORO, I TOTANI, L'ARANCINO AL RAGÙ, LE ACCIUGHE, LA PASTIERA E LA CREMA MASCARPONE DI GOLOSI DI SALUTE DEL TIRAMISÙ 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.

PASTA

MEZZE MANICHE CACIO E PEPE 13,9 V
mezze maniche monograno Felicetti
con pecorino romano D.O.P
e pepe nero Mercante di spezie

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

RAVIOLO DI MAGRO BURRO E SALVIA 19 V
Ravioli di magro fatti a mano Triglia
ripieni di ricotta ed erbette, con burro
Trentingrana, salvia e Parmigiano
Reggiano DOP Gennari

DA CONDIVIDERE*

Minimo 2 persone
19,9 a persona

GRAN PADELLATA DI PASTA
L'esperienza conviviale
è per almeno due persone
e prevede un sugo a scelta
tra quelle proposte a menu.
+
PATATA DI AVEZZANO
Patate di Avezzano non trattate,
preparate fresche ogni giorno,
cotte al vapore e fritte
al momento. In abbinamento
salsa mediterranea a base
di maionese, acciughe e capperi.
+
HUMMUS DI FAGIOLI
Hummus di fagioli cannellini,
arachidi, con piccola insalata,
paprika dolce e crumble di mais
e grano duro Senatore Cappelli

*L'offerta menu "Da condividere"
non è cumulabile con altri sconti

QUESTO MESE
CELEBRIAMO LA PASTA
IN TUTTE LE SUE FORME!

PER TE UNO **SCONTO DEL 20%**
SU TUTTA LA PASTA FRESCA CHE TROVI
NEL NOSTRO MERCATO
PROMOZIONE NON CUMULABILE CON ALTRE OFFERTE IN CORSO.

SECONDI E NON SOLO

PIZZA BUFALINA 11,9 V
pizza al padellino con polpa fine
Antonella, mozzarella di latte di
bufala del Caseificio di Eataly
e olio extra vergine d'oliva Roi

INSALATA REGINA 13,9 NG
misticanza simbiotica, petto di pollo
grigliato, carote, semi misti
e dressing senape e limone

INSALATA MEDITERRANEA 13
misticanza, datterino rosso, olive
taggiasche e leccino Italpesto, filetti
di sgombro del mediterraneo all'olio
d'oliva e olio alle acciughe

FRISELLA POMODORO E BURRATA 14 V
frisella della tradizione pugliese,
pomodoro datterino rosso,
basilico e burrata Ignalat

BUFALA E CRUDO 16,9
prosciutto di Parma DOP 20 mesi
San Nicola, mozzarella di latte
di bufala del caseificio di Eataly

GIOTTO PATATE E INSALATA 14
hamburger Giotto 180gr con
insalata, pomodoro e patate
fresche di Avezzano fritte

GRAN COTOLETTA DI FASSONA IN CROSTA DI GRISSINI 22
tagliata di fassona piemontese
de La Granda panata nei grissini
con pomodorini e cipolla rossa
caramellata

POLLO ALLO SPIEDO CON PATATE CROCCANTI 14
mezzo pollo allevato a terra, cotto
allo spiedo girevole, patate croccanti
di Avezzano e senape al miele

DOLCI

GELATO ALLA CREMA 7
della pasticceria Lisita con amarene
sciroppate Fabbri

AFFOGATO AL CAFFÈ 7
gelato alla crema Lisita con caffè Illy

BIRRAMISÙ 7,9
crema di Mascarpone Mambelli,
savoiardi Gianni Moro bagnati
alla birra stout e salsa alla birra

TIRAMISÙ EATALY 7
crema al mascarpone Mambelli,
savoiardi Giovanni Moro bagnati al
caffè Pausa Cafè e cacao amaro Venchi

CROSTATA ENKIR 7
con marmellata ai frutti di bosco,
gelato alla crema

FETTA DI PASTIERA NAPOLETANA 6

IL PANE FATTO QUI E IL SERVIZIO DEI RAGAZZI DI EATALY 2

V VEGETARIANO VG VEGANO 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

English menu: