



SPECIAL DISH SIGNED BY CHEF SIMONE SALVINI
in collaboration with Alce Nero | 6,9 VG
Cannellini beans hummus and peanuts with salad, sweet paprika, mustard, corn and Senatore Cappelli hard wheat flour crumble

Menu pizza scrocchiarella

only for dinner

CHOOSE YOUR PIZZA
with Senatore Cappelli hard wheat flour
Roman crunchy dough

+
CANNELLINI BEANS HUMMUS AND PEANUTS V
with salad, corn and Senatore Cappelli
hard wheat flour crumble

+
PATATA DI AVEZZANO
Our iconic Avezzano potatoes

16,9

First courses

SPAGHETTO EATALY | 11,9 V

Spaghetti di Gragnano IGP Afeltra 100% Italian wheat and *Così Com'è* red datterino tomato, *Roi* extra virgin olive oil and Sicilian whole salt.

SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 14,9 V

Spaghetti di Gragnano IGP Afeltra 100% Italian wheat, *Così Com'è* red datterino tomato, *Roi* extra virgin olive oil, Sicilian whole salt and *Ignalat* burrata.

THIS MONTH WE CELEBRATE PASTA IN ALL ITS FORMS!

Discover on the next page the special dishes and proposals to share

Second courses and Side dishes

TAGLIATA DI FASSONA | 22,9 NG

Tagliata of Fassona piemontese with roasted pumpkin.

TARTARE DI FASSONA | 11,9

Tartare di Fassona piemontese Presidio Slow Food de *La Granda* con battuto di olive e capperi e salsa senape e miele.

STRACCETTI DI MANZO | 16,9

Staccetti di manzo con rucola e pomodorini semi-secchi *De Carlo*.

GRAN FRITTO DI MARE | 22,9

Mediterranean pink prawns, squid, *Monte Rosso* anchovies and seasonal vegetables.

FILETTI DI ORATA AL CARTOCCIO | 22,9 NG

Filetti di orata al cartoccio, con patata bio di Avezzano *Terra e Sole*, capperi, olive taggiasche e leccino *Italpesto* e erbe aromatiche.

INSALATA CESARINA | 13,9

Roman salad, grilled chicken breast, *Gennari* 24-month Parmigiano Reggiano PDO flakes, crunchy croutons and mustard yoghurt dressing.

VELLUTATA DI PISELLI E RICOTTA | 15 V

Pea soup with herb ricotta and croutons.

CUBI DI VENTRESCA | 26,9

Ventresca di bluefin tuna with chicory, slightly spicy and crispy taralli.

TAGLIATA DI TONNO | 28,9

Bluefin tuna tagliata served with roasted pumpkin and toasted pumpkin seeds.

INSALATINA MISTA | 6 V

Mixed green salad with carrots and cherry tomatoes.

ZUCCA ARROSTO | 6 V

Roasted pumpkin.

CICORIA RIPASSATA | 6 V

Sautéed chicory.

le Pizze

Try them also in the Roman crunchy version with Senatore Cappelli organic hard wheat flour | + 2

le Margherite

L'ORIGINALE DI EATALY | 8,9 V

Antonella 100% Italian tomato pulp, *Alan Farm* fiordilatte mozzarella and *Roi* extra virgin olive oil.

BUFALA | 11,9 V

Antonella 100% Italian pulp, buffalo milk mozzarella from the Eataly Dairy and *Roi* extra virgin olive oil.

BUFALA CONFIT | 13,9 V

Buffalo milk mozzarella from the Eataly Dairy, confit tomatoes and fresh basil.

PICCANTE | 11 V

Così Com'è red datterino tomatoes, *Alan Farm* fiordilatte mozzarella out of the oven, pecorino romano DOP, chilli pepper and fresh mint.

AFFUMICATA | 13 V

Così Com'è yellow datterino tomatoes, *Ignalat* smoked burrata out of the oven and fresh basil.

le Speciali

PIZZOLO AUTUNNO | 16,9

Stuffed with *Alan Farm* fiordilatte mozzarella, *Fratepietro* artichoke cream, *Ignalat* smoked scamorza, *Giordani* pancetta and parmesan in cooking.

CALZONE FUNGHI E PROSCIUTTO | 16,9

Polpa *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Alan Farm*, funghi e prosciutto cotto *Prelibato Villani*.

'NDUJA E BURRATA | 15,9

Pomodorino datterino giallo in succo *Così Com'è*, 'nduja di Spilinga *Sap* e burratina *Ignalat*.

le Classiche

NAPOLI | 12

Antonella 100% Italian pulp, *Alan Farm* fiordilatte mozzarella, *Biorganica* capers and *Scalia* anchovies.

MARINARA | 7 V

Antonella 100% Italian pulp, oregano, garlic and *Roi* extra virgin olive oil.

SALSICCIA E FRIARIELLI | 14

Alan Farm fiordilatte mozzarella, sausage and *Gustarosso* friarielli.

PARMA | 14

Antonella 100% Italian pulp, *Alan Farm* fiordilatte mozzarella and *San Nicola* DOP Parma ham 20 months.

DIAVOLA | 11,9

Antonella 100% Italian pulp, *Alan Farm* fiordilatte mozzarella, *Saporello* piccante *Sap*.

ORTOLANA D'INVERNO | 15 V

Alan Farm fiordilatte mozzarella, roasted pumpkin, leeks, mushrooms and *Italpesto* taggiasca olives.

CAPRICCIOSA | 13,9

Antonella 100% Italian pulp, *Alan Farm* fiordilatte mozzarella, *Italpesto* olives, *Biorganica* artichokes, *San Nicola* DOP Parma ham 20 months, *San Bartolomeo* egg and mushrooms.

QUATTRO FORMAGGI | 13,9 V

Alan Farm fiordilatte mozzarella, *Ignalat* smoked scamorza, *Quaglia Bra* DOP Tenero, *Brusati* spicy gorgonzola.

The extra touch from our market:

Spicy Saporello
Sap | + 3

The buffalo milk mozzarella
Dairy of Eataly | + 3

Anchovies
Scalia | + 2,5

CHILDREN MENU

HALF PORTION OF A DISH OF YOUR CHOICE BETWEEN:

MARGHERITA / PASTA AL POMODORO
STRACCETTI DI MANZO

+ 1 DRINK

+1 ICE CREAM



9,5

BUSINESS LUNCH

dal lunedì al venerdì a pranzo



Scopri il menu

The pizzeria of Eataly is awarded with 2 segments in the *Gambero Rosso Pizzerias of Italy of 2023 Guide*. Our pizza is cooked at high temperature in a wood-fired Marana oven.

OUR BREAD BAKED HERE AND SERVICE FROM OUR STAFF | 2

IF YOU WANT TO KNOW THE ALLERGENS CONTAINED AS INGREDIENTS OR AS CONTAMINANTS, CONSULT THE INFORMATION BY SCANNING THIS QR CODE



Wines

Sparkling

	125ML	750ML
LIMITED EDITION ALTA LANGA DOGG Pinot Nero, Chardonnay Fontanafredda Piemonte	8	33
PERLAGE METODO CLASSICO BRUT Pinot Nero, Chardonnay Valtidone Emilia Romagna	6	28
PROSECCO DOC Glera Ronco Belvedere Veneto	5	22
IL FRESCO PROSECCO DOC ROSÈ MILLESIMATO BRUT Glera, Pinot Nero Villa Sandi Veneto	5	22

White

	125ML	750ML
RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC Ribolla gialla Le Vigne Di Zamò Friuli	7	28
CHARDONNAY ISONZO DEL FRIULI DOC Chardonnay Borgo Conventi Friuli	5	22
MASSOVIVO AMMIRAGLIA VERMENTINO TOSCANA IGT Vermentino Frescobaldi Toscana	5	22
SERROCIELO FALANGHINA DEL SANNIO DOC Falanghina Feudi Di San Gregorio Campania	6	28
GRILLO SICILIA DOC Grillo Mandrarossa Sicilia	4	22

Rosè

	125ML	750ML
IRPINIA ROSATO DOC Agliano Fonzone Campania	4	22
ROSERI VALTENESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOP CHIARETTO Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino Ca' Maiol Lombardia	5	22

Red

	125ML	750ML
EBBIO NEBBIOLO D'ALBA DOC GRAPPOLO INTERO Nebbiolo Fontanafredda Piemonte	7	28
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
NERO D'AVOLA SICILIA DOC BIO Nero d'Avola Mandrarossa Sicilia	5	22

Beers

Draft beers

	330ML	500ML
<i>Home made in our Brewery</i>		
GOLDEN Golden ale 4% Birrifico Eataly	5	7
PALE ALE Pale Ale 5% Birrifico Eataly	5	7
PERONI GRAN RISERVA ROSSA Rossa Vienna style 5,2%	6	8
NASTRO AZZURRO Lager 5.1 % Peroni	5	7
BEER OF THE DAY <i>Ask our staff</i>		

Bottled

	750ML
BALADIN SUPER Ambrata Belgian Strong Ale 8%	13
BALADIN ISAAC Bionda Blanche 5%	15

Soft drinks

ACQUA / WATER Lurisia 500 ml	2,5
ACQUA / WATER Lurisia 750 ml	3
CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA Lurisia 275 ml	3
LIMONATA, MANDARINATA Niasca 250 ml	3
ACQUA TONICA Baladin 200 ml	3
MOLECOLA 330 ml Classic or sugar free	3
MOLECOLA 250 ml Caffeina free	3
CAFFÈ	2

WINE CONTAINS SULPHITES | BEER CONTAINS GLUTEN
PRICES IN EURO. FOR ALL ALLERGEN INFORMATION PLEASE ASK OUR STAFF.

CLASSIC SUPPLÌ, CACIO E PEPE SUPPLÌ, SQUID, FRIED ANCHOVIES, PRAWNS, RED TUNA, POTATO CROQUETTES, PUMPKIN TORTELLI, SHEEP RICOTTA OF CANNOLI AND MASCARPONE CREAM OF TIRAMISÙ (MADE FROM A CREAM BASE OF GOLOSI DI SALUTE), ARE FRESH, PROCESSED AND BLAST CHILLED AT -18°C IN OUR KITCHENS TO PRESERVE ALL THE ORGANOLEPTIC QUALITIES OR PURCHASED FROZEN FROM SELECTED SUPPLIERS. SOME INGREDIENTS INDICATED IN THE MENU MAY VARY ACCORDING TO THE AVAILABILITY AND SEASONALITY OF THE PRODUCTS, IN ORDER TO ALWAYS GUARANTEE THE HIGHEST QUALITY OF OUR DISHES. OUR STAFF IS ALWAYS AVAILABLE FOR ANY REFERENCE. PRICES ARE IN EUROS.

“ Our cuisine starts from seasonality and from Italian traditions to create simple and tasty dishes, which enhance the flavor of good market ingredients. ”

EATALY

l'Aperitivo Italiano

APEROL SPRITZ 6
Aperol, prosecco and soda

CAMPARI SPRITZ 6
Campari, prosecco and soda

AMERICANO 8
Campari, red vermouth, soda

Appetizers

CROCCHÈ DI PATATE | 3,5 V
Potatoes, mozzarella cheese and black pepper.

SUPPLÌ CLASSICO | 3 V
Deep-fried rice ball with tomato sauce and mozzarella.

SUPPLI CACIO E PEPE | 3,5 V

PIZZA FRITTA POMODORO
E STRACCIATELLA | 7,9 V
Small fried pizza with tomato coulis and Ignalat stracciatella.

PATATA DI AVEZZANO | 6
Untreated Avezzano potatoes, freshly prepared every day, steamed and fried at the moment. Paired with our Salsa Mediterranea, made with fresh mayonnaise, anchovies, capers and mustard.

BRUSCHETTA SCAMORZA E PROSCIUTTO | 7
Rustic bread from our Eataly bakery.

BURRATINA E POMODORO | 9 NG V
Ignalat burratina with

FOCACCIA BIANCA E ROSMARINO | 5,5 VG
With extra virgin olive oil, rosemary, cooked in a wood oven.

TAGLIERE CONTADINO | 18,9
Parma ham DOP 20 months San Nicola, Villani IGP Bologna mortadella, Ignalat smoked burrata and traditional taralli.

TAGLIERE MONTANARO | 22
Parma ham DOP 20 months San Nicola, Bologna IGP Villani mortadella, Ignalat smoked burrata, suppli with roman pecorino cheese and black pepper and traditional taralli.

TAGLIERE GASTRONOMICO | 24,9
Parma ham DOP 20 months San Nicola, Bologna IGP Villani mortadella, Ignalat smoked burrata, suppli with roman pecorino cheese and black pepper, scamorza and ham bruschetta and traditional taralli.

TARTARE | 22,9
Bluefin tuna tartare served with fennels, oranges and Taggiasca olives salad.



EATALY LOVES PASTA

A CASA TUA

Il giro d'Italia alla scoperta della pasta fresca, continua anche nel nostro mercato: tortellini, agnolotti, cappellacci, orecchiette e tante altre specialità regionali da portare a casa con te con uno **sconto speciale del 20%**.

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!



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

EATALY

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

PROMOZIONE NON CUMULABILE CON ALTRE OFFERTE IN CORSO.

EATALY loves pasta, e tu?

Le nostre proposte



GNOCOCO DI PATATE | 19,9
alla puttanesca di Tonno rosso
Fresh potato dumplings with mediterranean bluefin tuna caught on hook, yellow datterino tomato, capers and olives



RAVIOLO DI MAGRO | 19
burro e salvia
Ravioli made by hand stuffed with ricotta and herbs, with Trentingrana butter, sage and Parmigiano Reggiano PDO



PANSOTO LIGURE | 15,9
con salsa di noci
Pansoti *Novella* ripieni di ricotta e spinaci, con salsa alle noci
Lo sapevi che?
Il loro nome deriva dal termine ligure "pansa", per l'appunto "pancia", che rappresenta al meglio l'aspetto ricco del ripieno di questa pasta.



TAGLIATELLA VERDE | 15
al ragù bianco
Tagliatelle verdi *Rossi* con ragù bianco *La Granda* ed erbe aromatiche
Lo sapevi che?
Fettuccine, tagliatelle e pappardelle: la differenza sta in pochi millimetri. Si parte dalle più strette fettuccine fino ad arrivare alle più larghe pappardelle.



AGNOLOTTO PIEMONTESE | 15,9
al ragù
Agnolotti quadrati *Vallebelbo* ripieni agli arrosti con ragù *La Granda*



CULURGIONIS | 17,9
al pomodoro e ricotta stagionata
Culurgionis fatti a mano *Kiroza* ripieni di patate, formaggio e menta con pomodorino datterino *Così Com'è* e ricotta stagionata *F.lli Pinna*
Lo sapevi che?
Conosciuti dai più come *Culurgiones*, in realtà la versione *Culurgionis* (con la "i") è la più tipica e identifica la produzione tradizionale d'Ogliastro.



RIGATONE ALL'UOVO | 13,9
alla carbonara
Rigatoni freschi all'uovo *Artusi*, tuorlo d'uovo, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*, guanciale *La Granda* e pepe *Mercante di Spezie*
o alla amatriciana
Rigatoni freschi all'uovo *Artusi*, pomodoro datterino *Così Com'è*, guanciale *La Granda*, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*

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