

EAT ITALY 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.

EAT ITALY

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

PROMOZIONE NON CUMULABILE CON ALTRE OFFERTE IN CORSO.

EAT ALY

loves pasta, e tu?

Le nostre proposte



GNOCCO DI PATATE | 19,9
alla puttanesca di Tonno rosso

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 | 19
burro e salvia

Ravioli di magro fatti a mano *Triglia* ripieni di ricotta ed erbe, con burro *Trentingrana*, salvia e Parmigiano Reggiano DOP *Gennari*



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 *Vallelbo* ripieni agli arrostiti 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'Ogliastra.



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 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

i Vini

le Bollicine

	125ML	750ML
LIMITED EDITION ALTA LANGA DOCG 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

i Bianchi

	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

i Rosati

	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

i Rossi

	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

le Birre

le Birre alla spina

	330ML	500ML
<i>Prodotte qui nel nostro birrificio</i>		
GOLDEN Golden ale 4% Birrificio Eataly	5	7
PALE ALE Pale Ale 5% Birrificio Eataly	5	7
PERONI GRAN RISERVA ROSSA Rossa Vienna style 5,2%	6	8
NASTRO AZZURRO Lager 5.1 % Peroni	5	7
BIRRA DEL GIORNO <i>Chiedi ai ragazzi</i>		

le Birre in bottiglia

	750ML
BALADIN SUPER Ambrata Belgian Strong Ale 8%	13
BALADIN ROCK'N'ROLL APA Ambrata Apa 7,5%	14

Acqua e Bibite

ACQUA Lurisia 500 ml	2,5
ACQUA 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 Classica o senza zucchero	3
MOLECOLA 250 ml Senza caffeina	3
CAFFÈ	2

IL VINO CONTIENE SOLFITTI
LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

IL SUPPLÌ CLASSICO, IL SUPPLÌ CACIO E PEPE, I TOTANI, LE ACCIUGHE DEL FRITTO, I GAMBERI, IL TONNO ROSSO, IL CROCCHÈ DI PATATE, I TORTELLI DI ZUCCA, LA CREMA DI NOCI, LA RICOTTA DI PECORA DEL CANNOLO CLASSICO, LA PASTIERA E LA CREMA MASCARPONE DEL TIRAMISÙ (REALIZZATA DA UNA BASE DI CREMA DI GOLOSI DI SALUTE), 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.



“ 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 8
Campari, vermouth rosso, soda

gli Antipasti

CROCCHÈ DI PATATE | 3,5 **V**
Patate, fiordilatte e pepe nero.

SUPPLÌ CLASSICO | 3 **V**
Pomodoro e mozzarella.

SUPPLI CACIO E PEPE | 3,5 **V**

PIZZA FRITTA POMODORO
E STRACCIATELLA | 7,9 **V**
con coulis di pomodoro e stracciatella *Ignalat*.

PATATA DI AVEZZANO | 6
Patate di Avezzano non trattate, preparate fresche ogni giorno, cotte al vapore e fritte al momento. In abbinamento la nostra Salsa Mediterranea, a base di maionese fresca, acciughe e capperi.

BRUSCHETTA SCAMORZA E PROSCIUTTO | 7
Bruschetta con scamorza affumicata *Ignalat* e prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*.

BURRATINA E POMODORO | 9 **NG V**
Burratina con insalata di pomodoro cuore di bue e pomodorino datterino rosso e giallo.

FOCACCIA BIANCA E ROSMARINO | 5,5 **VG**
Con olio extravergine di oliva, rosmarino, cotta in forno a legna.

TAGLIERE CONTADINO | 18,9
Prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, mortadella Bologna IGP Villani, burrata affumicata *Ignalat* e taralli tradizionali.

TAGLIERE MONTANARO | 22
Prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, mortadella Villani, burrata affumicata *Ignalat*, suppli cacio e pepe e taralli tradizionali.

TAGLIERE GASTRONOMICO | 24,9
Prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, mortadella Bologna IGP Villani, burrata affumicata *Ignalat*, suppli cacio e pepe, bruschetta scamorza affumicata *Ignalat* e prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, taralli tradizionali.

TARTARE | 22,9
Tartar di tonno rosso con insalatina di finocchi, arance e olive taggiasche.



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

Menu pizza scrocchiarella

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, paprika dolce, senape e crumble di mais e grano duro Senatore Cappelli

+
PATATA DI AVEZZANO
La nostra iconica patata di Avezzano frita al momento

16,9

i Primi

SPAGHETTO EATALY | 11,9 **VG**
Spaghetti di Gragnano *Afeltra* IGP 100% grano italiano e pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, olio extravergine d'oliva *Roi*.

SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 14,9 **V**
Spaghetti di Gragnano IGP *Afeltra* 100% grano italiano, pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, olio extravergine d'oliva *Roi* e burrata *Ignalat*.

QUESTO MESE CELEBRIAMO LA PASTA IN TUTTE LE SUE FORME!

Scopri nell'inserto i piatti speciali e le proposte da condividere

i Secondi e i Contorni

TAGLIATA DI FASSONA | 22,9 **NG**
Tagliata di Fassona Piemontese de *La Granda* con zucca arrostita.

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
Gamberi rosa del Mediterraneo, totani, acciughe *Monte Rosso* e verdure di stagione.

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
Insalata romana, petto di pollo grigliato, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP Gennari 24 mesi, crostini di pane croccanti e dressing allo yogurt senapato.

VELLUTATA DI PISELLI E RICOTTA | 15 **V**
Vellutata di piselli con ricotta mantecata alle erbe e crostini di pane.

CUBI DI VENTRESCA | 26,9
Ventresca di tonno rosso con cicoria ripassata, leggermente piccanti e taralli croccanti.

TAGLIATA DI TONNO | 28,9
Tagliata di tonno rosso con zucca arrostita e semi di zucca tostati.

INSALATINA MISTA | 6 **VG**

ZUCCA ARROSTO | 6 **VG**

CICORIA RIPASSATA | 6 **VG**

le Pizze

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

le Margherite

L'ORIGINALE DI EATALY | 8,9 **V**
Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Alan Farm* e olio extravergine d'oliva *Roi*.

BUFALA | 11,9 **V**
Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella di latte di bufala del Caseificio di Eataly e olio extravergine d'oliva *Roi*.

BUFALA CONFIT | 13,9 **V**
Mozzarella di latte di bufala del Caseificio di Eataly, pomodori confit e basilico fresco.

PICCANTE | 11 **V**
Pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, mozzarella fiordilatte *Alan Farm* in uscita, pecorino romano DOP, peperoncino e mentuccia fresca.

AFFUMICATA | 13 **V**
Pomodoro datterino giallo in succo *Così Com'è*, burrata affumicata *Ignalat* in uscita e basilico.

le Speciali

PIZZOLO AUTUNNO | 16,9
Farcito con mozzarella fiordilatte *Alan Farm*, crema di carciofini *Fratepietro*, scamorza affumicata *Ignalat*, pancetta Piacentina *Giordano* e parmigiano in cottura.

CALZONE FUNGHI E PROSCIUTTO | 16,9
Polpa *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Alan Farm*, funghi e prosciutto cotto *Prelibato Villani*.

'NDUJA E BURRATA | 15,9
Pomodoro datterino giallo in succo *Così Com'è*, 'nduja di Spilinga *Sap* e burratina *Ignalat*.

le Classiche

NAPOLI | 12
Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Alan Farm*, capperi *Biorganica* e acciughe *Scalia*.

MARINARA | 7 **VG**
Polpa 100% italiana *Antonella*, origano, aglio e olio extravergine d'oliva *Roi*.

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

PARMA | 14
Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Alan Farm* e prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*.

DIAVOLA | 11,9
Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Alan Farm* e Saporello piccante *Sap*.

ORTOLANA D'INVERNO | 15 **V**
Mozzarella fiordilatte *Alan Farm*, zucca arrostita, porri, funghi e olive taggiasche *Italpesto*.

CAPRICCIOSA | 13,9
Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Alan Farm*, olive *Italpesto*, carciofini *Biorganica*, prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, funghi e uovo *San Bartolomeo*.

QUATTRO FORMAGGI | 13,9 **V**
Mozzarella fiordilatte *Alan Farm*, scamorza affumicata *Ignalat*, Bra DOP Tenero *Quaglia*, gorgonzola piccante *Brusati*.

Il tocco in più dal nostro mercato

Saporello piccante
Sap | + 3

Mozzarella di latte di bufala
Caseificio di Eataly | + 3

Acciughe
Scalia | + 2,5

PER I PICCOLI BUONGUSTAI

Un piatto a scelta tra:
MARGHERITA / PASTA AL POMODORO
STRACCETTI DI MANZO + 1 BIBITA + 1 GELATO

9,5



PRANZO VELOCE

dal lunedì al venerdì a pranzo



Scopri il menu

La pizzeria di Eataly Roma è premiata con 2 spicchi nella Guida Pizzerie d'Italia 2023 di Gambero Rosso. La pizza Eataly è cotta nel forno a legna rotante Marana.

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

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

