

gli Antipasti

SUPPLÌ CLASSICO | 3 V

Supplì *Gusto più* con pomodoro e mozzarella.

SUPPLÌ CACIO E PEPE | 3,5 V

Supplì *Gusto più* con pecorino romano e pepe.

MONTANARA CLASSICA | 5,5

Pizzetta frita con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, pecorino romano DOP *F.lli Pinna*.

PATATA FRESCA FRITTA | 6 V

Patate di Avezzano cotte al vapore e fritte al momento, con salsa mediterranea a base di maionese, acciughe e capperi.

BRUSCHETTA POMODORO SECCO

E STRACCIATELLA | 6,5 V

Pane rustico, stracciatella *Ignalat* e pomodori secchi *Fratepietro*.

HUMMUS DI CECI | 6 V NG

con sfoglie di mais viola.

FOCACCIA BIANCA AL ROSMARINO | 5,5 V

con olio extravergine di oliva e rosmarino.

CAPRESE CON BURRATA E POMODORI COLORATI | 9,9

Burrata *Ignalat* con insalatina di pomodori colorati e basilico.

CAPRESE POMODORO

E MOZZARELLA DI BUFALA | 14,5 V NG

Mozzarella di bufala *Il Parco*, pomodori di stagione e basilico.

PROSCIUTTO CRUDO

E MOZZARELLA DI BUFALA | 16,9 NG

Prosciutto di Parma *San Nicola* e mozzarella di bufala *Il Parco*.

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI | 21,9

Prosciutto di Parma *San Nicola*, mortadella Bologna IGP *Villani*, burrata *Ignalat*, taleggio *Carena*, olive verdi e taralli tradizionali pugliesi.

i Primi

SPAGHETTO EATALY | 12,9 V

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 | 15,9 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*.

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA | 14

Mezze maniche *monograno Felicetti* con pomodoro *Così Com'è*, guanciale de *La Granda*, pecorino romano DOP, e pepe *Mercante di spezie*.

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA | 14

Mezze maniche *Monograno Felicetti*, tuorlo d'uovo, pecorino romano DOP, guanciale de *La Granda* e pepe *Mercante di spezie*.

MEZZE MANICHE CACIO E PEPE | 14 V

Mezze maniche *Monograno Felicetti*, pecorino romano DOP e pepe *Mercante di spezie*.

TAGLIATELLE AL RAGÙ | 16

Tagliatelle fresche *Gratifico* al ragù bolognese de *La Granda*.

TROFIA AL PESTO | 14,9 V

Trofie del pastificio *Novella* al pesto.

RAVIOLO DI MAGRO | 19 V

Ravioli alle erbe del pastificio *Triglia* con burro e salvia.

PUTTANESCA DI BACCALÀ | 19,9

Mezze maniche *Monograno Felicetti*, pomodoro 100% italiano *Antonella*, baccalà, capperi *Biorganica*, olive taggiasche e leccino.



MENU SPECIALE
DEDICATO AGLI ISCRITTI
EATALY CLUB

SPAGHETTO EATALY
o PIZZA BUFALA
acqua o bibita a scelta e caffè

€14,90
coperto incluso



Non hai la tessera?
Richiedila subito,
è gratuita!

le Pizze

L'ORIGINALE DI EATALY | 9,9 V

Pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e olio extravergine d'oliva *Roi* e basilico.

BUFALA | 13,5 V

Pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella di latte di bufala *Il Parco* e olio extravergine d'oliva *Roi*.

AFFUMICATA | 14 V

Pomodoro datterino giallo in succo *Così Com'è*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, burrata affumicata *Ignalat* in uscita e basilico.

NAPOLI | 13,5

Pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, capperi *Biorganica* e acciughe *Vicente Marino*.

MARINARA | 7 V

Pomodoro 100% italiano *Antonella*, origano, aglio e olio extravergine d'oliva *Roi*.

SALSICCIA E FRIARIELLI | 14,9

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, friarielli, salsiccia sale e pepe de *La Granda*.

PARMA | 15

Pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e prosciutto di Parma *San Nicola*.

DIAVOLA | 14

Pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e Saporello piccante *Sap*.

ORTOLANA | 14,9 V

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, zucchine, peperoni e melanzane al forno.

CAPRICCIOSA | 15

Pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, carciofini, olive taggiasche e leccino, prosciutto cotto prelibato *Villani* e funghi.

QUATTRO FORMAGGI | 14 V

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, scamorza affumicata *Ignalat*, Bra tenero DOP *Quaglia*, gorgonzola DOP piccante *Invernizzi*.

Il tocco in più:

mozzarella di latte di bufala *Il Parco* +€3 | acciughe *Vicente Marino* +€2,5 | olive taggiasche +€1
prosciutto cotto prelibato *Villani* +€3 | prosciutto di Parma *San Nicola* +€3,5

i Secondi e i Contorni

TAGLIATA DI FASSONA | 22,9 NG

Tagliata di Fassona Piemontese de *La Granda* con misticanza e patata fresca frita.

HAMBURGER GIOTTO NEL PANE | 16,9

Pane al sesamo, hamburger Giotto 180gr, provola, lattuga romana, pomodoro e maionese con patata fresca frita.

TAGLIATA DI POLLO RUSPANTE | 18 NG

Tagliata di petto di pollo allevato con amore con misticanza e patata fresca frita.

BACCALÀ IN GUAZZETTO | 20

Baccalà del mare del nord, pomodoro datterino rosso, capperi *Biorganica*, olive taggiasche e leccino e crostini di pane.

INSALATA COLORATA | 12,9 V NG

Misticanza, pomodoro, carote, finocchi, semi tostati e dressing agli agrumi.

INSALATA CESARINA | 14

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

INSALATA SMERALDO | 16,9 NG

Lattuga romana, avocado, gamberi al vapore, uovo sodo, e dressing allo yogurt senapato.

PATATA FRESCA FRITTA | 6 V

INSALATA DI STAGIONE | 6 V NG

ZUCCA ARROSTITA | 7 V NG

POMODORI IN PINZIMONIO | 6 V NG

Pomodori colorati sale e olio.

PANE RUSTICO, PANE INTEGRALE, TARALLI E SERVIZIO | 2,5

SE VUOI CONOSCERE GLI ALLERGENI CONTENUTI COME INGREDIENTI O COME CONTAMINANTI
CONSULTA L'INFORMATIVA SCANSIONANDO QUESTO QR CODE



V VEGETARIANO

NG SENZA INGREDIENTI CON GLUTINE, MA PUÒ CONTENERNE TRACCE

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 Valtdone 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
MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC BRUT Chardonnay Ferrari Trentino		35

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
POGGIO DELLA COSTA GRECHETTO CIVITELLA D'AGLIANO IGT Grechetto Sergio Mottura Lazio	7	28

i Rosati

	125ML	750ML
KREOS NEGROAMARO ROSATO DEL SALENTO IGT Negroamaro Castello Monaci Puglia	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	33
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
NORA Spice Beer 6,8 % Baladin	6	8
SUPER BITTER Belgian Strong Amber Ale 8% Baladin	6	8
BALADIN LEGGERA Blonde ale 3,3 % Baladin	5	7

le Birre in bottiglia e lattina

	330ML
NAZIONALE GLUTEN FREE Blonde Ale 6,5 % Baladin	6
LATTINA BIRRA POP American Pale Ale 6 % Baladin	6
LATTINA L'IPPA India Pale Ale 5,5 % Baladin	6
LATTINA NAZIONALE Blonde Ale 6 % Baladin	6
LATTINA BOTANIC ANALCOHOLIC Birra alla canapa Baladin	6

l'Aperitivo Italiano

APEROL SPRITZ Aperol, prosecco e soda	7	AMERICANO Campari, vermouth rosso, soda	8
CAMPARI SPRITZ Campari, prosecco e soda	7	NEGRONI Campari, vermouth rosso, gin	8
GIN TONIC ITALIANO Boigin Silvio Carta, Tonica Baladin	10		

Acqua e Bibite

ACQUA Filtrata naturale o gassata	3
CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA, LIMONATA Lurisia 275 ml	3,5
MOLECOLA 330 ml Classica o senza zucchero	3,5
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. ”

EAT ITALY

IL VINO CONTIENE SOLFITTI LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

I SUPPLÌ, LE ARANCINE, I GAMBERI, IL PANE RUSTICO E INTEGRALE, IL PANINO AL SESAMO, IL MARITOTTO, LA RICOTTA DI PECORA DEL CANNOLO CLASSICO 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 ORGANOLETTEICHE 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.