i Vini

le Bollicine

	125ML	750ML
PROSECCO DOC Glera | *Ronco Belvedere* | Veneto	5	22
ALTA LANGA DOCG LIMITED EDITION Pinot Nero, Chardonnay | *Fontanafredda* | Piemonte	8	33
PERLAGE METODO CLASSICO BRUT Pinot Nero, Chardonnay | *Valtidone* | Emilia Romagna	6	28
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
MAXIMUM ROSÈ TRENTO DOC BRUT Chardonnay, Pinot Nero | *Ferrari* | Trentino		40

i Bianchi e i Rosati

	125ML	750ML
RIBOLLA GIALLA DOC COLLI ORIENTALI DEL FRIULI 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
FALANGHINA DEL SANNIO SERROCIELO DOC Falanghina | *Feudi di San Gregorio* | Campania	6	28
PRADALUPO ROERO ARNEIS DOCG Arneis | *Fontanafredda* | Piemonte	6	23
GRILLO SICILIA DOC Grillo | *Mandrarossa* | Sicilia	4	22
NEGROAMARO KREOS IGT ROSATO DEL SALENTO Negroamaro | *Castello Monaci* | Puglia	4	22
ROSERI VALTENESI DOP CLASSICO RIVIERA DEL GARDA 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
NOBILE DI MONTEPULCIANO BIO Sangiovese | *Salcheto* | Toscana	7	36
NERO D'AVOLA DOC SICILIA BIO Nero d'Avola | *Mandrarossa* | Sicilia	5	22
RAIMONDA BARBERA D'ALBA DOC Barbera | *Fontanafredda* | Piemonte	5	23
PRIMITIVO SALENTO IGT BIO Primitivo | *Trullo di Noha* | Puglia	4	22

le Birre

le Birre alla spina

	330 ML	500 ML
KRONEN Forst, Bionda speciale, *5,2%*	5	7
LEGGERA Baladin, Blonde Ale, *3,3%*	5	7
PERONI GRAN RISERVA Peroni, *5,1%*	6	8
SIXTUS Forst, Doppio Malto, *6,5%*	6	8

le Birre in bottiglia

	330 ml	*750 ml*
NAZIONALE Baladin, Blonde Ale, 6,5%	6	13

Acqua e Bibite

CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA *Lurisia* 275 ml	3	
ACQUA TONICA *Baladin* 200 ml	3	
MANDARINATA *Niasca Portofino* 250 ml	3	
LIMONATA *Niasca Portofino* 250 ml	3	
MOLECOLA 330 ml Classica o senza zucchero	3	
MOLECOLA BIMBO 250 ml senza caffeina	3	
ACQUA *Lurisia* Bolle o Stille Lined Alluminium	*500 ml* 2,5	*750 ml* 3
CAFFÈ	2	

i Dopopasto

AMARO AVERNA *Campari*	4
BRAULIO RISERVA SPECIALE *Campari*	4
LIMONCELLO DI SICILIA *Vincenzi*	4
GRAPPA DI VINACCIA GIALLA *Fondator Trussoni*	4
GRAPPA DI VINACCIA BIANCA *Fondator Trussoni*	4
MIRTO ROSSO DI SARDEGNA *Silvio Carta*	4

IL VINO CONTIENE SOLFITI - LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

IL POLPO, IL CARPACCIO DEL CRUDO, I TOTANI, LE ALICI, GLI SCAMPI, LA CREMA AL MASCARPONE DEL TIRAMISÙ, IL TONNO ROSSO E LA RICOTTA DI PECORA SONO REPERITI FRESCHI E LAVORATI E ABBATTUTI A -18°C NELLE NOSTRE CUCINE PER PRESERVARE TUTTE LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE O ACQUISTATI CONGELATI DA FORNITORI SELEZIONATI. ALCUNI INGREDIENTI INDICATI NEL MENU POTREBBERO VARIARE IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ E STAGIONALITÀ 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.”

LE CUCINE DEL MERCATO

l'Aperitivo Italiano

APEROL SPRITZ | 7
Aperol, prosecco, soda

CAMPARI SPRITZ | 7
Campari, prosecco, soda

AMERICANO | 7,5
Campari, vermouth rosso, soda

Gli Antipasti

INSALATA RUSSA | 6 **NG**
Piselli, carote, patate al vapore, maionese *Salsa Natura* e tonno *Vicente Marino*

VITELLO TONNATO | 9,9 **NG**
con tonno *Vicente Marino*, maionese *Salsa Natura* e capperi croccanti *La Nicchia*

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI | 18,9 **NG**
Insalata russa, vitello tonnato e carne cruda

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.

TENTACOLO DI POLPO TIEPIDO 80g | 9,9
con orzo, sedano e spinacino, olio e limone

CARNE CRUDA | 11 **NG**
Fassona piemontese *La Granda* con insalatina, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi *Gennari* e citronette

FLAN DI CARCIOFI | 9
con fonduta di Parmigiano e crostini di pane

TARTARE DI TONNO | 22,9
Tartare di tonno rosso del Mediterraneo pescato all'amo con carpaccio di pomodoro e salsa verde

È TORNATA!

La Pizza al Padellino e La Farinata

3 POMODORI | 11,9
con tre qualità di pomodori, mozzarella del nostro *Caseificio Montoso*, ricotta infornata, acciughe *Vicente Marino* e olio al basilico

FUMÈ | 12,9 V
con mozzarella del nostro *Caseificio Montoso*, catalogna ripassata, olive taggiasche e leccino *Italpesto*, burratina affumicata 100g *Ignalat* e peperone crusco

CRUDO E BUFALA | 13,9
Pomodoro datterino giallo in succo *Così Com'è*, mozzarella di latte di bufala *Caseificio Romagnuolo* e prosciutto crudo di Parma DOP *San Nicola* 20 mesi

FARINATA CLASSICA | 5
con farina di ceci

MORTADELLA E GORGONZOLA | 12
con mozzarella del nostro *Caseificio Montoso*, mortadella, crema di gorgonzola dolce e pesto di pistacchio tostato

ASPARAGI E PECORINO | 13
con mozzarella del nostro *Caseificio Montoso*, asparagi, pomodorino semisecco *De Carlo*, scaglie di Pecorino semistagionato

PIEMONTESE | 14 V
con mozzarella del nostro *Caseificio Montoso*, spinacino, nocciole tostate, crema di Robiola di capra e scorza di limone

FARINATA GORGONZOLA | 11,9
con mortadella *Villani* e gorgonzola piccante *Invernizzi*

I Primi

ZITI ALLA PUTTANESCA DI TONNO | 19,9
Ziti corti *Afeltra* con tonno rosso del Mediterraneo pescato all'amo, pomodoro datterino giallo *Così Com'è*, capperi e olive taggiasche e leccino *Italpesto*

RAVIOLO AL GRANCHIO REALE BLU | 18,9
Ravioli ripieni di polpa di granchio reale blu dell'Adriatico *Artusi*, burro *Formaggi Trentini*, bisque di gamberi, erbe aromatiche e scorza di limone

BUSIATE ALLA NORMA | 13,9 V
Busiate *Alica* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, melanzane fritte e ricotta salata *Fratelli Pinna*

PROVALA IN VERSIONE PADELLATA DA CONDIVIDERE | 26
minimo 2 persone

Le Verdure

UOVO POCHÉ | 15 V
con asparagi al forno, fonduta al parmigiano e crumble al burro salato

INSALATA ROBIOLA E ASPARAGI | 13,9 NG V
Verde e foglie, asparagi, tris di pomodori e Langherino Alta Langa

INSALATA CESARE | 14
Verde e foglie, coscia di pollo 100% italiano grigliato, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP *Gennari* 24 mesi, crostini croccanti e dressing allo yogurt

FINOCCHI GRATINATI | 13 V
Finocchi gratinati con besciamella, taleggio, nocciole tostate e peperone crusco

INSALATA AVOCADO E GAMBERI | 16,9 NG
Verde e foglie, gamberi cotti a vapore, avocado, uovo sodo e dressing allo yogurt

INSALATA DI CEREALI | 13,9 V
Farro e orzo, verdure cotte a vapore, pomodorini semisecchi *De Carlo*, formaggio primo sale, olive taggiasche e leccino *Italpesto*

Il Crudo di pesce

CARPACCIO DI BRANZINO 80g | 9 NG
con insalatina di mesticanza e arancia pelata a vivo, marinatura olio e limone

GAMBERO ROSSO DI MAZARA al pz | 6,5 NG
al naturale

TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO 130g | 17 NG
con insalatina di mesticanza e arancia pelata a vivo, marinatura olio e limone

CARPACCIO DI CAPPASANTA 80g | 9,5 NG
con insalatina di mesticanza e arancia pelata a vivo, marinatura olio e limone

OSTRICA CONCAVA SPECIALES TSARSKAYA al pz | 4 NG

OSTRICA CONCAVA LEGRIS al pz | 3 NG

OSTRICA CONCAVA SPECIALES CUVEE PRESTIGE al pz | 4 NG

Il Pesce

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

TAGLIATA DI TONNO | 28,9 NG
Tagliata di tonno rosso del Mediterraneo pescato all'amo con melanzana arrosto

CUBI DI VENTRESCA | 26,9
Ventresca di tonno rosso del Mediterraneo pescato all'amo con panzanella di taralli

FILETTO DI ORATA ALLA PIASTRA | 19
Filetti di orata del mar Mediterraneo alla piastra con scarola ripassata, olive taggiasche e leccino *Italpesto*, uvetta e taralli croccanti

GRIGLIATA DI PESCE | 30
Grigliata mista di pesce con gamberi argentina, tentacolo di polpo, filetto di orata , scarola ripassata, olive taggiasche e leccino *Italpesto*, uvetta e taralli croccanti

La Carne alla brace

SALAMELLE A PUNTA DI COLTELLO | 16 NG
Salamella di suino 100% italiano a punta di coltello sale e pepe, piccante e al finocchietto con friggitelli arrosto

RUSTICHELLE DI POLLO | 15,9 NG
Coscia di pollo 100% italiano allevato a terra con friggitelli arrosto e maionese piccante

ENTRECÔTE DI BOVINO ADULTO SELEZIONE BATAVA 400g | 29 NG
Entrecôte con 3 punti di marezzatura con patata d'Avezzano bio e insalata

CONIGLIO ALLA CACCIATORA | 16,9 NG
Coniglio alla brace con salsa alla cacciatora e patate novelle arrosto al rosmarino

HAMBURGER DI FASSONA | 16,9 NG
Hamburger di fassona piemontese *La Granda* 180g con patate novelle arrosto al rosmarino

TAGLIATA DI FASSONA | 22,9 NG
Tagliata di fassona piemontese *La Granda* 200g con asparagi arrosto

FILETTO FROLLATO 230g | 28,9 NG
Filetto di bovino adulto selezione *La Granda* con patata d'Avezzano e insalata

I grandi tagli

FIORENTINA DI FASSONA | 90 NG
Fiorentina bovino adulto di fassona piemontese *La Granda* frollata 15gg con patata di Avezzano e insalata

COSTATA DI FASSONA | 80 NG
Costata bovino adulto di fassona piemontese *La Granda* frollata 15gg con patata di Avezzano e insalata

COSTATA DI BOVINO ADULTO BATAVA | 45,9 NG
Costata con 3 punti di marezzatura con patata d'Avezzano e insalata

TOMAHAWK DI BATAVA | 65 NG
Bistecca di bovino adulto con 3 punti di marezzatura con patata d'Avezzano e insalata

I Contorni

LA PATATA DI AVEZZANO | 6
Cotte intere al vapore con la loro buccia, spezzate a mano e fritte al momento.
In abbinamento la nostra Salsa Mediterranea, fatta con maionese, acciughe, capperi e senape.

SCAROLA RIPASSATA | 7 V
Scarola ripassata con olive taggiasche e leccino *Italpesto*, uvetta e taralli croccanti

INSALATINA MISTA | 6 NG V
Insalata verde e foglie, cavolo rosso e carote

FRIGGITELLI ARROSTO | 7 NG V

ASPARAGI ARROSTO | 9 NG V

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

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

IL TONNO ROSSO È PESCATO ALL'AMO, LAVORATO E ABBATTUTO IN NEGATIVO A -30°C. PER ASSICURARTI QUESTA QUALITÀ ALCUNI PIATTI POTREBBERO NON ESSERE SEMPRE DISPONIBILI.

DAL BANCO ALLA TAVOLA

TUTTI I GIORNI A CENA!

Un'esperienza gastronomica unica: scegli direttamente dal banco macelleria o pescheria quello che preferisci e lo prepariamo a prezzo di banco.

+8,9€ a persona con contorno compreso

PROMOZIONE NON CUMULABILE CON ALTRE OFFERTE IN CORSO, COMPRESI SCONTI MERCATO.

EATALY LOVES PASTA

EATALY

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

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

*LO SCONTO SI APPLICA SOLO SULLA PASTA SECCA PRESENTE A SCAFFALE, E NON È CUMULABILE CON ALTRE OFFERTE IN CORSO.

EATALY
loves pasta, *e tu*?

Le nostre proposte

BUSIATA ALLA NORMA | 13,9 V

Busiate Alica con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, melanzane fritte e ricotta salata *Fratelli Pinna*

Lo sapevi che? Nascono a Trapani e si chiamano così perché, secondo la tradizione, venivano fatte a mano con i "busi", cioè i ferri da calza

PROVALA IN VERSIONE PADELLATA DA CONDIVIDERE | 26
minimo 2 persone

ZITO CORTO ALLA PUTTANESCA DI TONNO ROSSO | 19,9

Zito corto *Afeltra* con tonno rosso del Mediterraneo pescato all'amo, pomodoro datterino giallo *Così Com'è*, capperi e olive taggiasche e leccino

Lo sapevi che? A Napoli, erano una tipologia di pasta che normalmente la "zita", ovvero la sposa. cucinava al marito il giorno delle nozze

RAVIOLI AL GRANCHIO REALE BLU | 18,9

Ravioli ripieni di polpa di granchio reale blu dell'Adriatico *Artusi*, burro *Formaggi Trentini*, bisque di gamberi, erbe aromatiche e scorza di limone

LA PRIMA PASTA FIRMATA
EATALY

La prima linea di pasta firmata Eataly è frutto di una attenta selezione delle materie prime, del rispetto del territorio in cui nasce, dei tempi dei processi di essiccazione e produzione.

Tra gli scaffali del nostro mercato trovi 11 nuovi formati di pasta: spaghetti, linguine, rigatoni, tortiglioni e tanti altri ancora. Tutti accomunati da un unico ingrediente: l'alta qualità!

Il giro d'Italia alla scoperta della pasta continua anche nel nostro mercato: tagliatelle, busiate, orecchiette e tante altre specialità regionali da portare a casa con te con uno

SCONTO SPECIALE DEL 20%

scopri di più

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!