

EAT ALY 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 ALY

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

PROMOZIONE NON CUMULABILE CON ALTRE OFFERTE IN CORSO.

EATATLY

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*



RIGATONE ALL'UOVO | 14,9
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*



AGNOLOTTO PIEMONTESE | 15,9
al ragù

Agnolotti quadrati *Vallebelbo* ripieni agli arrostiti con ragù *La Granda*



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.



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.



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.

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

i Vini

<i>le Bollicine</i>	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 Žamò 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

<i>le Birre alla spina</i>	330ML	500ML
NASTRO AZZURRO Lager Peroni 5,1%	5	7
PERONI GRAN RISERVA Peroni	6	8
LEGGERA Blonde Ale Baladin 3,3%	5	7
KRONEN Bionda Forst 5,2%	5	7
WEISSBIER Weiss Weihenstephaner 5,4%	6	8
FELSENKELLER Non filtrata Forst 5,2%	6	8
HELLER BOCK Bionda Bock Forst 7,5%	6	8
SIXTUS Doppio malto Forst 6,5%	6	8

La birra della settimana

Chiedi al nostro personale qual è la birra speciale di questa settimana!

330ML 500ML
6 8

le Birre in bottiglia

	330ML	750ML
NAZIONALE Blonde Ale Baladin 6,5%	6	13

Acqua e Bibite

CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA Lurisia 275 ml			3
MANDARINATA Niasca 250 ml			3
LIMONATA Niasca 250 ml			3
ACQUA TONICA Baladin 200 ml			3
MOLECOLA 330 ml Classica o senza zucchero			3
MOLECOLA 250 ml Bimbo senza caffeina			3
ACQUA Lurisia	500ML	750ML	2,5 3
CAFFÈ			2

IL VINO CONTIENE SOLFITI - LA BIRRA CONTIENE GLUTINE
PISELLI, TOTANI, GAMBERI, ACCIUGHE, FRITTATINE, TIRAMISÙ, CANNOLO, FRUTTI DI BOSCO, TONNO ROSSO, RAVIOLI DI MAGRO E I FUNGHI PORCINI 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. ”

E A T A L Y

l'Aperitivo Italiano

APEROL SPRITZ 7
Aperol, prosecco e soda.

CAMPARI SPRITZ 7
Campari, prosecco e soda.

AMERICANO 7,5
Campari, vermouth rosso, soda.

gli Antipasti

PATATA DI AVEZZANO | 6
Patate di Avezzano non trattate, preparate fresche ogni giorno, cotte al vapore e fritte al momento. In abbinamento salsa mediterranea a base di maionese, senape, acciughe, capperi.

FOCACCIA BIANCA E ORIGANO | 5,9 ✓
Focaccia con olio extravergine di oliva, cotta in forno a legna.

FARINATA CLASSICA | 5 ✓
con farina di ceci.

PIZZETTA FRITTA MONTANARA | 5 ✓
Pomodoro Così Com'è, Parmigiano Reggiano Gennari e basilico.

FRITTATINA DI PASTA ROMANA | 6 ✓
Frittata di pasta cacio e pepe.

FRITTATINA ALLA CARBONARA | 6

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.

PAN BRIOCHE, BAGNETTO E ACCIUGHE | 6
Pan brioche della nostra panetteria, bagnetto verde e acciughe Vicente Marino.

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

TARTARE DI TONNO | 22,9 NG
Tartare di tonno rosso con insalatina di finocchi, arance e olive taggiasche e leccino

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

TAGLIERE MONTANARO | 22
Prosciutto crudo di Parma DOP San Nicola 20 mesi, mortadella Villani, burrata affumicata Ignalat, taralli tradizionali, polenta fritta e lardo di Colonnata.

TAGLIERE GASTRONOMICO | 24,9
Prosciutto crudo di Parma DOP San Nicola 20 mesi, mortadella Villani, burrata affumicata Ignalat, taralli tradizionali, polenta fritta con lardo di Colonnata, montanara pomodoro e parmigiano e insalata russa.

i Primi

SPAGHETTO EATALY | 11,9 V

Spaghetti di Gragnano IGP *Afeltra* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*

TAGLIATELLA VERDE AL RAGÙ BIANCO | 15

Tagliatelle verdi *Rossi* con ragù bianco *La Granda* ed erbe aromatiche

RAVIOLO DI MAGRO BURRO E SALVIA | 19

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

AGNOLOTTO PIEMONTESE AL RAGÙ | 15,9

Agnolotti quadrati *Vallebelbo* ripieni agli arrostiti con ragù *La Granda*

PANSOTO LIGURE CON SALSA DI NOCI | 15,9

Pansoti *Novella* ripieni di ricotta e spinaci, con salsa alle noci

SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 14,9 V

Spaghetti di Gragnano IGP *Afeltra* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è* e burrata *Ignalat*

GNOCCO DI PATATE ALLA PUTTANESCA DI TONNO ROSSO | 19,9

Gnocchi di patate fresche *Master* con Tonno rosso del Mediterraneo pescato all'amo, pomodoro datterino giallo *Così Com'è*, capperi e olive riviera

RIGATONE ALL'UOVO ALLA AMATRICIANA | 14,9

Rigatoni freschi all'uovo *Artusi*, pomodoro datterino *Così Com'è*, guanciale *La Granda*, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*

CULURGIONIS AL POMODORO E RICOTTA STAGIONATA | 17,9

Culurgionis fatti a mano *Kiroza* ripieni di patate, formaggio e menta con pomodorino datterino *Così Com'è* e ricotta stagionata *F.lli Pinna*

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

Questo mese celebriamo la pasta in tutte le sue forme, in ristorante e mercato!

i Secondi e i Contorni

CARNE CRUDA | 16 NG

Fassona piemontese *La Granda* con crema di gorgonzola e cipolla in agrodolce.

FRITTURA DI MARE | 22,9

Totani, acciughe, gamberi e verdure di stagione.

TAGLIATA DI TONNO | 28,9

Tagliata di tonno rosso con asparagi arrostiti

COSTOLETTE DI AGNELLO | 24

Costolette di agnello panate con purea di sedano rapa crema di aceto balsamico al lampone *Giuseppe Giusti*.

FAVE E CICORIA | 15 V

Crema di fave *La Valetta* con cicoria ripassata, pomodorini semiseccchi *De Carlo* e crostini di pane Rustic 100% biologico.

INSALATA COLORATA | 11 V NG

Verde e foglie, robiola, mela verde, nocciole tostate, barbabietole e citronette alla senape.

INSALATA CESARE | 14

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

ASPARAGI ARROSTITI | 9 V NG

CICORIA RIPASSATA | 6 V

leggermente piccante con taralli sbriciolati.

INSALATA MISTA | 6 V NG

Insalata verde e foglie e pomodori.

per i piccoli buongustai | 9,5

MEZZA PORZIONE DI UN PIATTO A SCELTA DAL MENU + UNA BIBITA + UN DOLCE



le Pizze

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

le Margherite

MARGHERITA EATALY | 8,9 V

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte del nostro mercato.

BUFALA | 11,9 V

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella di latte di bufala *Il Parco*.

TRE POMODORI | 12 V

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, pomodoro datterino rosso, pomodoro datterino giallo e mozzarella di bufala fuori cottura.

BUFALA CONFIT | 13,9 V

Mozzarella di bufala, pomodorini confit e basilico fresco.

L'AFFUMICATA | 13

Pomodoro datterino giallo in succo *Così Com'è*, mozzarella fiordilatte del nostro mercato, burrata affumicata *Ignalat* e olio al basilico.

le Speciali

PIZZOLO PRIMAVERA | 16,9

Farcito con mozzarella fiordilatte, crema di carciofini *Fratepietro*, scamorza affumicata *Ignalat* e pancetta *Piacentina Giordani*.

PATATE E 'NDUJA | 14

Mozzarella fiordilatte, patate di Avezzano arrostiti, 'nduja di Spilinga *Sap* e provola *Ignalat*.

le Classiche

MARINARA | 7 V

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, aglio fresco e origano.

DIAVOLA | 11,9

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte del nostro mercato e salame piccante *Saporello*.

4 FORMAGGI | 13,9 V

Mozzarella fiordilatte del nostro mercato, gorgonzola piccante *Mario Costa*, stelvio e scamorza affumicata *Ignalat*.

NAPOLI | 12

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte del nostro mercato, capperi *Biorganica* e acciughe *Scalia*.

PARMA | 14

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella di latte di bufala *Il Parco* e prosciutto crudo di Parma DOP *San Nicola* 20 mesi.

CAPRICCIOSA | 13,9

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte del nostro mercato, carciofini *Fratepietro*, olive taggiasche e leccino *Italpesto*, prosciutto cotto *Prelibato Villani* e funghi champignon.

COTTO E OLIVE | 13,9

Mozzarella fiordilatte del nostro mercato, prosciutto cotto *Prelibato Villani* e olive taggiasche e leccino *Italpesto*.

COTTO E FUNGHI | 12,9

Mozzarella fiordilatte del nostro mercato, prosciutto cotto *Prelibato Villani* e funghi champignon.

SALSICCIA E FRIARIELLI | 14

Mozzarella fiordilatte, salsiccia punta di coltello e friarielli *Gustarosso*.

ORTOLANA PRIMAVERILE | 14 V

Mozzarella fiordilatte, asparagi, zucchine, porri, olive taggiasche e leccino *Italpesto* e pomodorini datterini freschi in uscita.

Menu pizza scrocchiarella | 16,9

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 e crumble di mais e grano duro Senatore Cappelli

+

PATATA DI AVEZZANO

La nostra iconica patata di Avezzano frita al momento

Il tocco in più dal nostro mercato

Prosciutto cotto *Prelibato Villani* | + 3

Mozzarella di latte di bufala *Il Parco* | + 3

Olive taggiasche e leccino *Italpesto* | + 2

La pizzeria di Eataly Torino 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.

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