

## i Vini

### le Bollicine

|   | 125ML | 750ML |
|---|-------|-------|
| PROSECCO DOC<br>Glera   Ronco Belvedere   Veneto  | 5     | 22    |
| IL FRESCO PROSECCO DOC<br>ROSÉ MILLESIMATO BRUT<br>Glera, Pinot Nero   Villa Sandi   Veneto | 5     | 22    |
| PERLAGE METODO CLASSICO BRUT<br>Pinot Grigio, Chardonnay<br>Valtidone   Emilia Romagna      | 6     | 28    |
| LIMITED EDITION ALTA LANGA DOGG<br>Pinot Grigio, Chardonnay<br>Fontanafredda   Piemonte     | 8     | 33    |
| MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO BRUT<br>Chardonnay   Ferrari   Trentino Alto Adige           | -     | 35    |
| MAXIMUM ROSÉ TRENTO DOC BRUT<br>Pinot Nero, Chardonnay<br>Ferrari   Trentino Alto Adige     | -     | 40    |

### i Bianchi e i Rosati

|  | 125ML | 750ML |
|--|-------|-------|
| GRILLO SICILIA DOC<br>Grillo   Mandrarossa   Sicilia   | 4     | 22    |
| MASSOVIVO AMMIRAGLIA<br>VERMENTINO TOSCANA IGT<br>Vermentino   Frescobaldi   Toscana   | 5     | 22    |
| SERROCIELO FALANGHINA<br>DEL SANNIO DOC<br>Falanghina   Feudi di San Gregorio   Campania   | 6     | 28    |
| KREOS NEGROAMARO<br>ROSATO DEL SALENTO IGT<br>Negroamaro   Castello Monaci   Puglia  | 4     | 22    |
| ROSERI VALTENESI RIVIERA DEL GARDA<br>CLASSICO DOP CHIARETTO<br>Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino<br>Ca' Maiol   Lombardia | 5     | 22    |

### i Rossi

|   | 125ML | 750ML |
|---|-------|-------|
| PRIMITIVO SALENTO IGT BIO<br>Primitivo   Trullo di Noha   Puglia                    | 4     | 22    |
| NERO D'AVOLA SICILIA DOC BIO<br>Nero d'Avola   Mandrarossa   Sicilia                | 5     | 22    |
| RAIMONDA BARBERA D'ALBA DOC<br>Barbera   Fontanafredda   Piemonte                   | 5     | 23    |
| EBBIO NEBBIOLO D'ALBA DOC<br>GRAPPOLO INTERO<br>Nebbiolo   Fontanafredda   Piemonte | 7     | 28    |
| NOBILE DI MONTEPULCIANO BIO<br>Sangiovese   Salcheto   Toscana                      | 7     | 36    |

### le Eccellenze Locali


|   | 125ML | 750ML |
|---|-------|-------|
| RIBOLLA GIALLA BRUT<br>Ribolla Gialla   Borgo Conventi                                | 6     | 28    |
| CHARDONNAY ISONZO DEL FRIULI DOC<br>Chardonnay   Borgo Conventi                       | 5     | 22    |
| FRIULANO COLLI ORIENTALI<br>DEL FRIULI DOC<br>Friulano   Sirch                        | 5     | 22    |
| RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI<br>DEL FRIULI DOC<br>Ribolla Gialla   Le Vigne di Zamò | 7     | 28    |
| PINOT GRIGIO FIORE COLLI ORIENTALI<br>DEL FRIULI DOP<br>Pinot Grigio   Rodaro         | 7     | 30    |
| CABERNET SAUVIGNON<br>VENEZIA GIULIA IGT<br>Cabernet Sauvignon   Lis Neris            | 9     | 36    |

## le Birre

### le Birre alla spina

|  | 330ML | 500ML |
|--|-------|-------|
| FORST KRONEN<br>Bionda   Lager   5,2%                    | 5     | 7     |
| PERONI GRAN RISERVA ROSSA<br>Rossa   Vienna style   5,2% | 6     | 8     |

### le Birre in bottiglia

|  | 330ML |
|--|-------|
| MENABREA NON FILTRATA<br>Piemonte   Bionda   5,2%  | 3,5   |
| THERESIANER<br>Veneto   Pale Ale   6,5%  | 4     |
| NASTRO AZZURRO CAPRI<br>Lazio   Lager   4,2%   | 4     |
| NASTRO AZZURRO ZERO<br>Piemonte   Pilsner   0%  | 4     |

## Acqua e Bibite

|  |     |
|--|-----|
| ACQUA<br>Lurisia 750 ml                      | 3   |
| CHINOTTO, ARANCIATA<br>Lurisia 275 ml        | 3   |
| MOLECOLA 330 ml<br>Classica o senza zucchero | 3   |
| CAFFÈ  | 2,3 |

IL VINO CONTIENE SOLFITI - LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

I TOTANI, I GAMBERI, GLI SCAMPI, IL TONNO, LE ALIGI, IL CALAMRO E RAVIOLI SONO PRODOTTI CONGELATI DI QUALITÀ, SELEZIONATI DA EATALY. LA BASE CREMA DI GOLOSI DI SALUTE DEL TIRAMISÙ E LA RICOTTA DEL CANNOLO SONO ABBATTUTE A -18° PER DARE UN PRODOTTO SEMPRE DI QUALITÀ. 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 5  
Aperol, prosecco e soda

CAMPARI SPRITZ 5  
Campari, prosecco e soda

AMERICANO 6  
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, acciughe e capperi.

#### BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE | 14

La cruda La Granda, mostarda di senape, uovo mimosa, scaglie di Grana Padano Trentingrana, servita su crostone di pane Rustic della nostra panetteria.

#### TARTARE DI TONNO | 22,9

Tartare di tonno rosso con insalatina di finocchi, arance e olive taggiasche e leccino Italpesto.

#### POLENTA E BACCALÀ | 7,5

Polenta grigliata con baccalà mantecato e polvere di olive.

#### 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.

#### TAGLIERE CONTADINO | 18,9

Prosciutto crudo San Daniele Fogolar 20 mesi, mortadella Negrini, burrata affumicata Ignalat e taralli tradizionali.

#### TOAST TRIESTINO | 7

Pinza tostata, cotto caldo, senape e cren.

#### CARCIOFO | 6,9 V

Carciofo gratinato, granella di nocciole e maionese ai ceci Cereal Terra.

#### FOCACCIA OLIO E ROSMARINO | 5,5 V

Con olio extravergine di oliva, cotta in forno a legna.

#### CALAMARO | 7,9

Calamario scottato con pappa al pomodoro e basilico.

#### SARDONI FRITTI | 6,9

Acciughe fritte di Monterosso.



ENGLISH MENU

## i Primi

### SPAGHETTO EATALY | 11,9 V

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

### VELLUTATA DI TOPINAMBUR | 13

Crema di topinambur con spinacino saltato, gamberi spadellati e cren.

### 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.

### RAVIOLO DI MAGRO BURRO E SALVIA | 19 V

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

### RIGATONE ALL'UOVO ALLA GRICIA | 14

Rigatoni freschi all'uovo *Artusi*, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*, guanciale *La Granda* e pepe *Mercante di Spezie*.

### SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 14,9 V

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

### ZUPPA DI LEGUMI E CEREALI | 11,9 V

Zuppa *La Valletta* con fave, fagioli borlotti e cannellini, piselli, orzo perlato, ceci e lenticchie.

### CULURGIONIS AL POMODORO E RICOTTA STAGIONATA | 17,9 V

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

### AGNOLOTTO PIEMONTESE AL RAGÙ | 15,9

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

### PANSOTO LIGURE CON SALSIA DI NOCI | 15,9 V

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

### TAGLIATELLA VERDE AL RAGÙ BIANCO | 15

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

## 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

### PANGIOTTO | 16,9

Pane all'Enkir con hamburger di Fassona piemontese de *La Granda* con pomodoro, insalata romana, scamorza affumicata *Ignalat* e maionese, servito con patate di Avezzano.

### TAGLIATA DI FASSONA | 22,9 NG

Tagliata di Fassona Piemontese *La Granda* con patate arrosto e olio extravergine d'oliva alle erbe.

### GUANCETTA BRASATA | 16,9 NG

Guancia di maiale brasata e insalata di cavolo rosso marinato.

### ORATA | 19,9 NG

Orata scottata con crema di ceci e spinacino ripassato.

### FRITTO DI MARE | 22,9

Gamberi rosa del Mar Mediterraneo, totani, alici, scampo, carote e finocchi.

### TAGLIATA DI TONNO | 28,9

Tagliata di tonno rosso con zucca arrostita e semi di zucca tostati.

### INSALATA CESARE | 13,9

Misticanza, scaglie di Grana Padano *Trentingrana*, pollo alla piastra, crostini di pane, dressing allo yogurt senapato.

### INSALATA NIZZARDA | 12,9 NG

Misticanza, fagiolini, uovo sodo, sgombro sott'olio *Vicente Marino* e pomodori.

### ZUCCA ARROSTITA | 6 V NG

### INSALATA MISTA | 6 V NG

### PATATE ARROSTO ALLE ERBE AROMATICHE | 6 V NG

### SPINACI SALTATI | 6 V NG

PER I PICCOLI BUONGUSTAI

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

9,5



## 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 *Ignalat* e olio extravergine di oliva *Roi*.

#### BUFALA | 11,9 V

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella* e mozzarella di bufala campana DOP.

#### PICCANTE | 10,9 V

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, crema al peperoncino *Campisi*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* a crudo, basilico.

#### L'AFFUMICATA | 13 V

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

#### BUFALA CONFIT | 15,9 V

Mozzarella di bufala campana DOP *Il Parco*, pomodorini confit e basilico fresco.

### le Speciali

#### AUTUNNO | 16,9

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, crema di carciofini *Fratepietro*, scamorza affumicata *Ignalat* e pancetta Piacentina *Giordani*.

#### CARSOLINA | 16

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, prosciutto cotto prelibato *Villani*, jamar *Zidarich*, pesto alle erbe carsoline e cren.

#### CARNICA | 18,9

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, montasio *Latteria Cividale*, speck e granella di nocchie.

#### FRIULANA | 14

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, patate arrosto di Avezzano non trattate e coppa di maiale.

### le Classiche

#### MARINARA | 7 V

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, aglio fresco, origano e olio extravergine di oliva *Roi*.

#### DIAVOLA | 11,9

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

#### 4 FORMAGGI | 13,9 V

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, gorgonzola DOP piccante *Invernizzi*, caciocavallo *Silano* e scamorza affumicata *Ignalat*.

#### SICILIANA | 10,9

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, caciocavallo, cipolla rossa, filetti di acciughe *Scalia* e origano di Pantelleria.

#### SAN DANIELE | 14

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella di bufala campana DOP *Il Parco* e prosciutto di San Daniele *Fogolar* 20 mesi.

#### CAPRICCIOSA | 13,9

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, carciofini *Biorganica*, olive taggiasche e leccino *Italpesto*, prosciutto cotto prelibato *Villani*, funghi champignon e prezzemolo.

#### ORTOLANA | 12,9 V

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, melanzane, zucchine, olive taggiasche e leccino *Italpesto* e funghi.

#### SALSICCIA E FRIARIELLI | 14

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

## 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 crudo San Daniele *Fogolar* | + 4,5

Mozzarella di latte di bufala *Il Parco* | + 3,5

Olive taggiasche e leccino *Italpesto* | + 1

Acciughe *Scalia* | + 2

V VEGETARIANO

NG SENZA INGREDIENTI CON GLUTINE, MA PUÒ CONTENERNE TRACCE

La pizzeria di Eataly Trieste è premiata con 2 spicchi nella Guida Pizzerie d'Italia 2024 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

