

# I dolci

FETTA DI COLOMBA CLASSICA  
E CREMA AL MASCARPONE | 6  
Ricetta esclusiva di Eataly

CANNOLO SICILIANO | 6  
Con ricotta di pecora e pistacchio di Bronte

TORTA DI MELE E CREMA PASTICCERA | 6  
Torta di mele della nostra Panetteria, servita  
con crema pasticcera *Golosi di Salute*

TIRAMISÙ EATALY | 7  
Crema al mascarpone, savoiardi bagnati  
al caffè e cacao amaro

MERINGATA | 7  
Crema Pasticcera, amarene e cialda di meringa  
croccante

FONDANT AL CIOCCOLATO E MASCARPONE | 8  
Fondant al cioccolato della nostra Panetteria,  
servita con crema mascarpone *Golosi di Salute*

# Pranzo veloce

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

Scopri il menù qui! 



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 CONTENERE TRACCE

CAFFÈ | 1,8

IL PANE A VOLONTÀ E IL SERVIZIO DEI RAGAZZI DI EATALY | 2

Se vuoi conoscere gli ingredienti allergeni contenuti nei piatti, consulta l'informativa allergeni. Chiedi ai nostri ragazzi dove è posizionata. Baccalà, pollo croccante, ravioli di magro, salsa noci, tonno, crema mascarpone, ricotta di pecora, fondant al cioccolato, crostata albicocca, torta di mele, crema pasticcera, olive ascolane, supplì sono reperiti freschi, lavorati e abbattuti a -18° nelle nostre cucine per preservare tutte le qualità organolettiche o acquistati congelati da fornitori selezionati. Il vino contiene solfiti. 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.

ENGLISH  
MENU



*Dietro ogni grande prodotto c'è un grande produttore*

## LE VERDURE ORTOBRA

Dalle varietà più comuni ai prodotti IGP e i Presidi Slow Food, OrtoBra seleziona frutta, verdura e legumi per celebrarne la stagionalità e la biodiversità.

## LA GRANDA

Il benessere animale è al cuore del processo produttivo de *La Granda*, che alleva bovini di razza Piemontese *Presidio Slow Food* e seleziona carni di qualità dai migliori allevamenti italiani.

## LA PASTA FRESCA

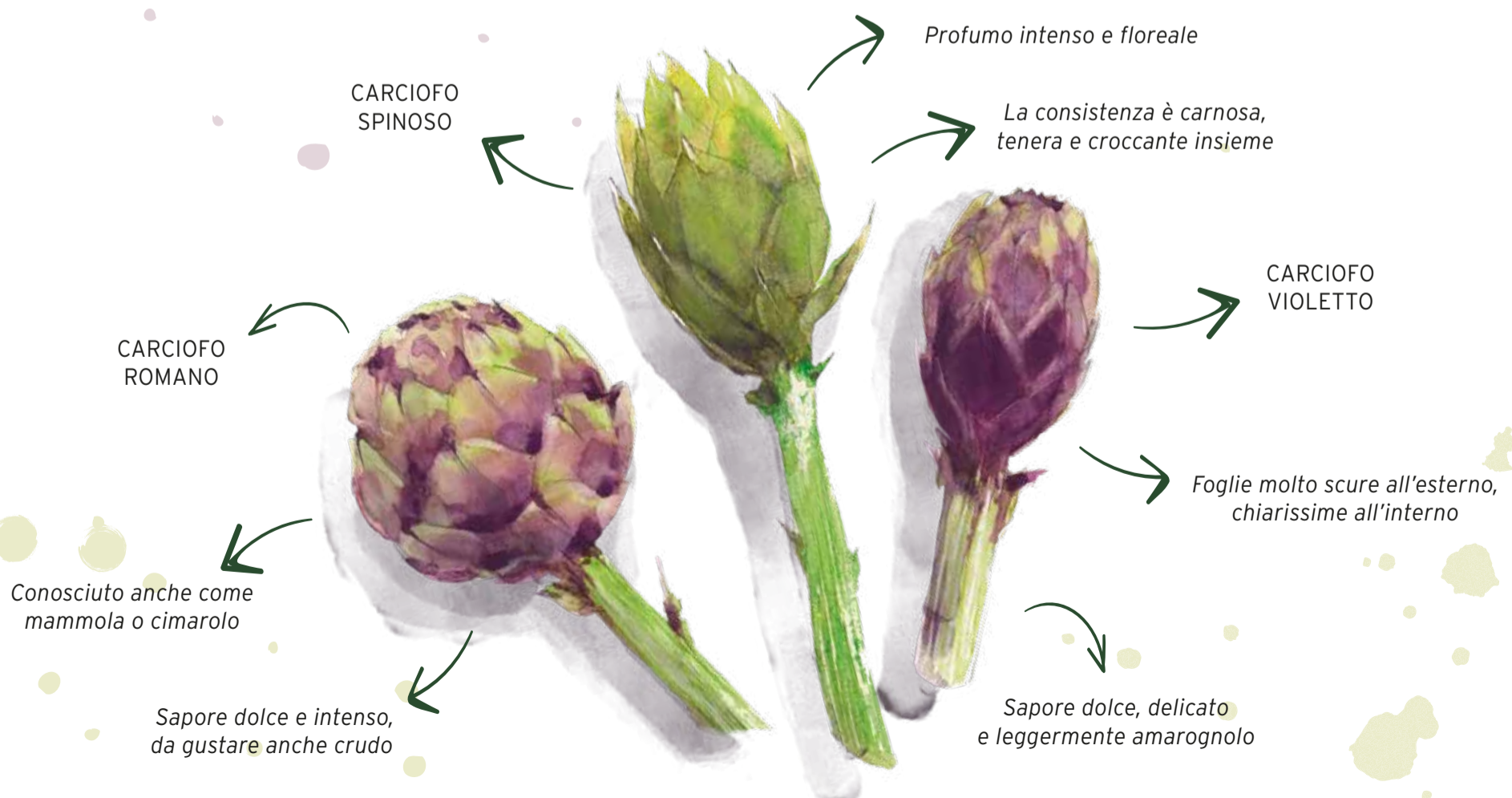
Un simbolo della cucina italiana e una vera e propria arte, che racconta tramite infiniti formati, ripieni e ingredienti le tradizioni delle diverse regioni. Scopri del mondo della pasta fresca attraverso i nostri piatti dedicati che profumano di casa e di convivialità.

*Mangiare è un atto agricolo*

Acquerelli di Silvia Gariglio

# AGRICOLA

## Cucina delle Stagioni



# 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

## FOCACCIA BIANCA E ORIGANO | 5,5

Focaccia con farina biologica di grano duro Senatore Cappelli e olio extravergine di oliva, cotta in forno a legna

## HUMMUS DI FAGIOLI CANNELLINI E ARACHIDI | 6,9

Hummus di fagioli cannellini e arachidi con piccola insalata e crumble di mais e grano duro Senatore Cappelli

## BRUSCHETTA | 7,9

Pane della nostra Panetteria, friarielli ripassati, stracciatella e acciughe

## LINGOTTO DI POLENTA | 8,4

Lingotto di polenta croccante, baccalà mantecato, terra di olive taggiasche e Leccino

## CARCIOFO ALLA BRACE E AIOLI ALLO ZAFFERANO | 10,9

Carciofo alla brace e maionese aromatizzata all'aglio e zafferano

## BATTUTA DI FASSONA | 12,9

Battuta di Fassona, verdure croccanti di stagione e senape al miele

## TAGLIERE DEL CONTADINO | 19,5

Prosciutto crudo di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, mortadella *Villani*, soppressa veneta, burrata affumicata e Monte Veronese DOP *La Casara*

## TARTARE DI TONNO | 22,9

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

# I primi

## SPAGHETTO EATALY | 12,9

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

## SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 14,9

## GNOCO DI PATATE ALLA PUTTANESCA | 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

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

## PANSOTO LIGURE CON SALSA DI NOCI | 15,9

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

### 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

## TAGLIATELLA VERDE AL RAGÙ BIANCO | 15

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

## AGNOLOTTO PIEMONTESE AL RAGÙ | 15,9

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

## CULURGIONIS 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 *Fratelli Pinna*

## RIGATONE ALL'UOVO ALL'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*

### 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 e crumble di mais e grano duro Senatore Cappelli

+

#### PATATA DI AVEZZANO

La nostra iconica patata di Avezzano frita al momento

16,9 a persona

# La Pizza

Il nostro impasto originale, fragrante, soffice e alveolato, è preparato con farine 100% biologiche. La nostra pizza è cotta nel forno a legna rotante Marana.

## MARGHERITA ORIGINALE EATALY | 8,9

Polpa 100 % italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte e basilico

## MARGHERITA ORIGINALE EATALY CON BUFALA | 11,9

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella di bufala campana DOP e basilico

## L'AFFUMICATA | 13

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

## BUFALA CONFIT | 13,9

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodori confit e basilico fresco

## DIAVOLA | 11,9

Polpa 100 % italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte e salsiccia piccante DOP *Santoro*

## NAPOLI | 13,5

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte, capperi e acciughe siciliane *Scalia*

## CAPRICCIOSA | 13,9

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte, olive taggiasche Leccino, carciofini, prosciutto cotto *Villani* e funghi

## SALSICCIA E FRIARIELLI | 14

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

PROVALE IN VERSIONE SCROCCHIARELLA ROMANA con farina biologica di grano duro Senatore Cappelli + 2

## PARMA | 14

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte e prosciutto crudo di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*

## ORTOLANA | 14

Mozzarella fiordilatte, carciofi sott'olio, friarielli ripassati, cipolla rossa marinata e pesto di pomodoro semi secco

## QUATTRO FORMAGGI | 15

Mozzarella fiordilatte, Monte Veronese DOP *La Casara*, asiago e gorgonzola piccante DOP *Invernizzi*

## SALSICCIA, PATATE E SCAMORZA AFFUMICATA | 15

Mozzarella fiordilatte, salsiccia di suino, patate di Avezzano e scamorza affumicata

# La Griglia

Una griglia lunga 3 m realizzata interamente a mano, alimentata da carbone vergine di leccio dalla Calabria che conferisce profumi e aromi unici

## PESCE

### SEPPIA | 21,9

Seppia alla brace, friarielli ripassati e acciughe *Vicente Marino*

### PESCATO DEL GIORNO | 22,9

Filetto del giorno dalla nostra Pescheria e insalatina croccante di stagione

### TAGLIATA DI TONNO | 28,9

Tagliata di tonno rosso con zucca arrostita e semi di zucca tostiti

## VERDURE

### FINOCCHIO ALLA BRACE | 13

Finocchio alla brace, hummus di cannellini e arachidi e battuto di erbe e limone

### CARCIOFO ALLA BRACE | 13,9

Carciofo alla brace, fonduta di pecorino romano, scaglie di grana e pane aromatizzato alle erbe

## CARNE

### POLLO CROCCANTE E PATATA AVEZZANO | 15

RusticHELLa di Pollo frita in panatura speziata, patate di Avezzano e salsa mediterranea

### MAIALE SFILACCIATO | 15

Panino della nostra Panetteria, spalla di maiale cotta a bassa temperatura con insalata di cavolo cappuccio viola, servite con le nostre patate di Avezzano

### TAGLIATA DI POLLO | 15,9

Tagliata di petto di pollo alla griglia, yogurt alla paprika affumicata e patata alla brace

### HAMBURGER DI FASSONA | 16,9

Hamburger di fassona piemontese *La Granda* 180g con patate alla brace e insalata

### BOMBETTE ALLA BRACE | 16,9

Bombette ripiene di mortadella e formaggio servite con cipolla rossa marinata cotta alla brace

### TAGLIATA DI FASSONA | 22,9

Tagliata di fassona piemontese *La Granda* 200g e invidia brasata

### COSTATA DI FASSONA | 80

Costata bovino adulto di fassona piemontese *La Granda* frollata 15 gg, insalata mista servite con le nostre patate di Avezzano

# Le insalate

## INSALATA VEGETARIANA | 12

Misticanza, carciofi sott'olio, indivia belga, burrata affumicata e crostini della nostra Panetteria

## INSALATA VENETA | 12,9

Misticanza, straccetti di baccalà, verdure croccanti e dressing al limone

## INSALATA CROCCANTE | 14,9

Misticanza, pollo croccante, pomodorini, scaglie di grana, carote, crostini della nostra Panetteria e salsa mediterranea

# I contorni

## INSALATA MISTA | 6

## CIPOLLA ROSSA ALLA BRACE | 6

## FINOCCHIO ALLA BRACE | 6

## INDIVIA ALLA BRACE | 6

## PIATTO DELL'ORTO | 10

Cipolla rossa, indivia e finocchio alla brace