



EATALY

Natale 2024

Il gusto di stupire

Il Natale di Eataly è fatto di esperienze uniche che celebrano il gusto e rimandano alle nostre tradizioni più care, di prodotti nati dalla ricerca dei migliori ingredienti e da una sapiente lavorazione come la nuova linea esclusiva di panettoni e pandoro firmata Eataly. E, ancora, di una grande selezione di vini pregiati, di salumi italiani, di formaggi dei nostri alpeggi e dei più golosi dolci tipici, protagonisti di un'atmosfera che ti lascerà a bocca aperta. Per le tue feste, il gusto di stupire ti aspetta, sia in negozio che online.

E A T A L Y

i PANETTONI e il PANDORO di EATALY



Per Natale, Eataly presenta cinque golosissime proposte fra panettoni e pandoro di altissima qualità. Classico, Pere e cioccolato, Cioccolato bianco e crema al pistacchio, Limoncello e Pandoro: ognuno è realizzato con le migliori materie prime a partire dal lievito madre ed è lavorato singolarmente a mano. La ricerca degli ingredienti, unita alla sapiente lavorazione e alla lievitazione, dà vita a prodotti dall'impasto soffice e dal profumo unico che sapranno sorprenderti a ogni morso. Scoprili tutti!



PANETTONE CLASSICO

Il grande classico della tradizione natalizia è preparato con le migliori materie prime e lievito madre. L'impasto sofficissimo è arricchito da uvetta, arancia candita, pasta d'arancia candita italiana e vaniglia Bourbon. Il suo profumo agrumato rende semplicemente irresistibile ogni fetta. | 1 Kg

39,90 €



PANETTONE PERE E CIOCCOLATO FONDENTE

Dall'abbinamento di due ingredienti di qualità nasce un panettone davvero speciale: la pera candita e il cioccolato fondente 43% arricchiscono l'impasto, privo di agrumi canditi e uvetta. A un dolce così goloso e profumato sarà difficile resistere. | 1 Kg

39,90 €



PANETTONE CIOCCOLATO BIANCO E CREMA AL PISTACCHIO

Un panettone che racchiude tutta la delicatezza del cioccolato bianco, senza uvetta né canditi. Da assaporare al naturale o da abbinare alla crema spalmabile firmata Eataly inclusa nella confezione, realizzata con il 41% di pistacchio tostato. | 900 g + 150 g

39,90 €



PANETTONE AL LIMONCELLO

Un panettone dal profumo inebriante. L'impasto è impreziosito dal limoncello, dalla scorza di limone e dal limone candito italiano, ingredienti che donano al prodotto un sapore inconfondibile. | 1 Kg

39,90 €



PANDORO

Realizzato con le migliori materie prime, il pandoro ha un profumo che ti conquisterà fin dal primo assaggio. È preparato con uova fresche da galline allevate a terra, lievito madre e vaniglia Bourbon. Non può mancare una generosa spolverata di zucchero a velo. | 1 Kg

34,90 €



PANETTONE CLASSICO IN LATTA

Il grande classico della tradizione natalizia è preparato con le migliori materie prime e lievito madre. L'impasto sofficissimo è arricchito da uvetta, arancia candita, pasta d'arancia candita italiana e vaniglia Bourbon. Il suo profumo agrumato rende semplicemente irresistibile ogni fetta. Racchiuso in una elegante latta, perfetta per i tuoi regali. | 1 Kg

52,90 €



UN ASSORTIMENTO UNICO

Oltre alle speciali edizioni firmate Eataly, puoi contare su una selezione unica di panettoni e pandori con oltre 60 varietà differenti. Dalle immancabili versioni classiche alle proposte pensate per gli amanti del cioccolato, dalle farciture particolari alle ricette più esclusive, goditi un incredibile viaggio, da nord a sud Italia, all'interno del dolce simbolo del Natale.

le CONFEZIONI REGALO



Dal dolce al salato, dal classico abbinamento panettone e bollicine alle conserve della tradizione, fino alle proposte più originali: ognuna delle nostre confezioni regalo è pensata per offrire un viaggio alla scoperta del meglio di Eataly. Puoi anche comporre cesti personalizzati scegliendo fra oltre 20.000 prodotti di eccellenza.

Le scatole sono certificate FSC® (Forest Stewardship Council®) e contengono una miscela di fibra riciclata e di fibra vergine proveniente da foreste gestite in modo responsabile.



1. UN DOLCE NATALE

24,90 €

Panettone *Bonifanti* | Canestrelli *Baratti & Milano*
 Due fette di torrone *Antica Torroneria Piemontese* | Tavoletta fondente 70% T'à *Milano*



5. LA CENA DI CAPODANNO

49,90 €

Panettone classico *Bonifanti* | Prosecco *Ronco Belvedere* | Lentichia di Altamura IGP *Terre di Altamura*
 Cotechino *Maletti Villani* | Ragù alla toscana *Il Vallino* | Amaretti classici *Marabissi* | Rigatoni *Michele Portoghese*
 Torrone friabile con nocciole *Antica Torroneria Piemontese*



2. PANETTONE E BOLLICINE

29,90 €

Panettone classico *Vergani* | Asti Vintage *Fontanafredda*



3. DOLCISSIMI AUGURI

39,90 €

Panettone classico *Vergani* | Prosecco *Ronco Belvedere* | Amaretti
 Crunchy *Amaretti del Chioistro* | Cioccolatini ripieni assortiti
Baratti & Milano | Tavoletta fondente 70% T'à *Milano*



6. LA COPPIA PERFETTA

59,90 €

Panettone classico *Eataly* | Maximum Trento DOC Blanc de Blancs Brut *Ferrari*



4. I PECCATI DI GOLA

49,90 €

Panettone classico *Bonifanti* | Moscato D'Asti Le Fronde *Fontanafredda* | Cantucci alla mandorla
Marabissi | Tavoletta gianduja *Baratti & Milano* | Tubetto Gianduioso *Leone* | Torrone friabile
 con nocciole *Antica Torroneria Piemontese* | Perfetto Gianduja *Antica Torroneria Piemontese*



7. L'APERITIVO IN FESTA

79,90 €

Panettone classico *Vergani* | Nero D'Avola *Baglio di Grisi* | Prosecco *Ronco Belvedere* | Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP
Caseificio Gennari | Salamino classico *Salumificio Bazza* | Olive Bella di Cerignola *Andrea Fratepietro* | Aceto balsamico di
 Modena IGP *Giusti* | Snack di mais e tartufo *Savini* | Caponata di melanzane *Segreti di Sicilia* | Sardine in olio d'oliva
Angelo Parodi | Tarallini sfarinati *Terre di Puglia*



8. TENTAZIONI DA NORD A SUD

99,90 €

Chianti Mama *Certosa di Belriguardo* | Olio extravergine di oliva 100% italiano *Ranieri* | Prosecco *Ronco Belvedere*
Tocchetti alle mandorle *Antica Dolceria* | Panettone classico *Vergani* | Perfetto gianduja *Antica Torroneria Piemontese*
Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi *Caseificio Gennari* | Guanciale San Rocco *Cibaria* | Fonduta Valdostana *Alpenzu*
Peperoncini passati vulcanici *Crispino* | Pasta di Gragnano IGP Vesuvio *Afeltra* | Sugo al basilico bio *Antica Enotria*



11. LE CHICCHE

149,90 €

Pinot Grigio *Le Vigne di Zàmò* | Chianti Mama *Certosa Belriguardo* | Panettone classico *Bonifanti*
Tartufi al latte *Antica Torroneria Piemontese* | Tartufata *Urbani* | Tagliatelle *Filotea* | Sugo ai funghi porcini *Riofi* | Cantucci alle mandorle
Nannini | Amaretti Crunchy *Amaretti del Chiostro* | Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi *Caseificio Gennari* | Cotechino Maletti *Villani*
Lenticchia di Altamura IGP *Terre di Altamura* | Salame pezzente stagionato *Sapori Mediterranei* | Olive verdi giganti in acqua e sale
Agnoni | Torrone bianco ricoperto di cioccolato *Sorelle Nurzia* | Olio extravergine di oliva in orcio arcobaleno *Frantoio Muraglia*



9. SPECIALITÀ IN DISPENSA

99,90 €

Linguine Monograno *Felicetti* | Pomodoro pelato giallo *Attianese* | Pesto senz'aglio *Italpesto* | Crema di aceto lambrusco *I Solai*
Riso carnaroli *Cascina Belvedere* | Olive denocciolate *Niasca Portofino* | Tavoletta fondente 70% *T'à Milano* | Tonno Big Eye *Vicente*
Marino | Grissini con tartufo nero *Grissinificio Bo* | Polpoliva riviera *Roi* | Funghi porcini speciali *Urbani* | Crema gianduja
Baratti & Milano | Cantucci con arancia candita *Deseo* | Marmellata di arance *Scyavuru* | Olio extravergine di oliva 100%
italiano *Farchioni* | Pomodori secchi in olio extravergine di oliva *Masseria Mirogallo*



12. LE EMOZIONI DI GUSTO

199,90 €

Panettone classico *Vergani* | Moscato d'Asti Moncucco *Fontanafredda* | Alta Langa Limited Edition *Fontanafredda*
Speck di Asiago *Ca Form* | Salame al Barolo *Villani* | Miele millefiori *Gardin* | Bruschetta al basilico *Alicos* | Taralli olio
extravergine di oliva *Delizie Italia* | Fettuccine al tartufo *Filotea* | Colatura di alici *Delfino Battista* | Torrone alla mandorla
Torronificio del Casale | Cuor di carciofo violetto *Segreti di Sicilia* | Fonduta Valdostana *Alpenzu* | Ricciarelli di Siena *Nannini*
Crema gianduja *Maison della nocciola* | Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi *Caseificio Gennari*



10. LE ECCELLENZE DI EATALY

129,90 €

Panettone classico *Eataly* | Cuore di cioccolato al latte *Eataly* | Mezzi paccheri *Eataly* | Gianduiotti *Eataly* | Aceto balsamico
di Modena IGP Delicato *Eataly* | Tavoletta fondente 70% *Eataly* | Caffè macinato moka 100% Arabica *Eataly*
Olio extravergine di oliva Sicilia IGP *Eataly* | Crema spalmabile alla Nocciola Piemonte IGP 50% *Eataly*
Mezze fette di arancia candite ricoperte di cioccolato fondente *Eataly*



13. IL NATALE IN GRANDE

249,90 €

Salame al tartufo *Villani* | Tartufi dolci neri *Eataly* | Barolo Serralunga *Fontanafredda* | Alta Langa Blanc de Blancs *Fontanafredda*
Vin Santo *Malenchini* | Cioccolatini assortiti in latta *Eataly* | Super spaghetti con curva *Eataly* | Ragù tradizionale bolognese
Appennino Food | Torrone alla mandorle *Flamigni* | Crema spalmabile al pistacchio 41% *Eataly* | Ventresca di tonno *Campisi*
Filetti di alici *Armatore* | Panettone classico *Bonifanti* | Olio extravergine di oliva Sicilia IGP *Eataly* | Aceto balsamico
di Modena IGP Delicato *Eataly* | Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi *Caseificio Gennari*

L'ENOTECA



I nostri esperti sono pronti ad accompagnarti nella scelta delle bottiglie più adatte alle tue esigenze. Nella grande enoteca di Eataly trovi una proposta di 5.000 etichette di vino, dalle grandi denominazioni ai piccoli vignaioli, con 400 bollicine e una vasta selezione di magnum. In più, un ampio assortimento di birre artigianali, liquori e distillati.

le ECCELLENZE DELL'ENOTECA

L'idea regalo perfetta per i brindisi delle feste. Scopri in enoteca tutte le bottiglie fra cui scegliere!



WHISKY
SINGLE MALT
0,7 L
Villa de Varda

100 €



GRAPPA DELL'ALCHIMISTA
CON SET DI 3 BICCHIERI
0,5 L
Montanaro

49,90 €



LIQUEUR POIRE
WILLIAMS & COGNAC
0,7 L
François Peyrot

35,90 €



MONCUOCO MOSCATO
D'ASTI DOCG 0,75 L
Fontanafredda

17,90 €



BEN RYÉ PASSITO DI
PANTELLERIA DOC 0,375 L
Donnafugata

33,90 €



PERLÉ MILLESIMATO
TRENTO DOC 0,75 L
Ferrari

37,90 €



CUVÉE PRESTIGE
FRANCIACORTA DOCG 0,75 L
Ca' del Bosco

35,90 €



SABLE BAROLO
DOCG 0,75 L
Brandini

49,90 €



VALPANTENA AMARONE DELLA
VALPOLICELLA DOCG 1,5 L
Bertani

83 €



LE BOLLICINE DELL'ENOTECA

Metodo Classico, Ancestrale o Charmat-Martinotti: da Eataly trovi un'ampia selezione di bollicine, dalle grandi produzioni di aziende storiche agli artigiani del vino e piccoli viticoltori. Sai già come festeggiare il Natale e l'arrivo del nuovo anno? Fai un salto in enoteca, scegli le tue bollicine preferite e brinda in grande stile.

il MERCATO



Le più grandi eccellenze, selezionate per rendere speciale ogni momento. Da Eataly trovi il meglio per le tue feste, dalle tipicità regionali dolci e salate alle freschissime proposte dei nostri banchi.

le ECCELLENZE SALATE

Ecco una selezione di prodotti davvero unici da portare in tavola per celebrare le feste. Scopri l'offerta completa in negozio e lasciati sorprendere!



**OLIO EXTRA VERGINE DI
OLIVA IGP SICILIA 0,5 L**

Eataly

19,90 €



**ANTICHI FUSILLI 100%
GRANO ITALIANO 500 G**

Eataly

4,90 €



**ACETO
3 MEDAGLIE 0,25 L**

Giusti

24,90 €



**RAGÙ DI
CINGHIALE 180 G**

Il Vallino

6,50 €



**TAGLIOLINI CON
TARTUFO 250 G**

Tartuflanghe

15,90 €



**FILETTI ACCIUGHE
SICILIA 230 G**

Vicente Marino

14,90 €



**PASTA DI GRAGNANO
IGP PACCHERI 1 KG**

Afeltra

5,90 €



**TONNO DEL
MEDITERRANEO 600 G**

Campisi

27,90 €



**OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA IN ORCIO
ARCOBALENO 0,5 L**

Frantoio Muraglia

39,90 €



I FRESCHI DEL MERCATO

Per le tue ricette natalizie, scopri i migliori prodotti freschi dei nostri reparti. Dalla carne proveniente da allevamenti sostenibili al pesce fresco del Mediterraneo, dalle specialità norcine ai grandi formaggi d'alpeggio. E poi ancora il pane fresco preparato ogni giorno con il lievito madre, la pasta fresca, il salmone selvaggio e il caviale. Vieni a trovarci in negozio, siamo pronti a consigliarti i prodotti più adatti per i tuoi menu di Natale!

PARMIGIANO REGGIANO: 90 ANNI DEL CONSORZIO

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano compie 90 anni: quale occasione migliore per regalare uno dei più iconici prodotti Made in Italy? Scegli un Parmigiano Reggiano DOP ad alta stagionatura, come il 60, 96 o 120 mesi, per un dono eccezionale.

le ECCELLENZE DOLCI

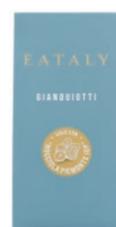
Un dolce pensiero da regalare o regalarsi. Abbiamo selezionato per te alcune chicche da tutta Italia, vieni a trovarci in negozio e scegli le tue preferite!



CAFFÈ IN GRANI
100% ARABICA 180 G

Eataly

5,90 €



GIANDUIOTTI
200 G

Eataly

12,90 €



BUATTE MINI
IN LATTA 120 G

Tumminello

8,90 €



BABÀ AL RHUM
300 G

Dogliani Cantucci

16,90 €



TORRONE ALLE
NOCCIOLE 200 G

Davide Barbero

9,90 €



BOERO FONDENTI
100 G

Bodrato Cioccolato

8,90 €



CREMA DI
PISTACCHIO 190 G

Alicos

9,90 €



TARTUFI MISTI RAINBOW
COLLECTION 175 G

Antica Torroneria Piemontese

14,90 €



RICCIARELLI DI
SIENA IGP 500 G

Fabbrica del Panforte

19,50 €



LE SPECIALITÀ REGIONALI

Ogni regione ha le sue chicche e da Eataly puoi trovarle tutte: dai torroni ai tartufini, dagli amaretti ai ricciarelli, dai babà alle specialità a base di pistacchio, ma anche cioccolato di Modica, krumiri, savoiardi e tanto altro da tutta Italia. Non ti resta che curiosare fra le nostre proposte, lasciati ispirare!

la GASTRONOMIA



Prova le proposte dei nostri chef preparate ogni giorno con gli ingredienti freschi del mercato. Dai grandi classici alle ricette più esclusive, ogni pietanza è pensata per rendere speciale la tua tavola con la comodità di dover pensare solo al piatto giusto. Al resto pensiamo noi!

Per trovare tutto quello di cui hai bisogno, ti consigliamo di fare l'ordine in gastronomia con qualche giorno di anticipo.

IL REGALO COME VUOI TU

Vuoi fare un regalo originale ma non hai trovato la confezione più adatta a te? Nessun problema! Potrai personalizzarla con i prodotti che preferisci potendo contare sui nostri preziosi consigli.



Misure disponibili:

MEDIUM: 29 X 33,8 X 10 CM

LARGE: 33,8 X 33,8 X 20 CM

LARGE+: 33,8 X 33,8 X 25 CM

EXTRALARGE: 38 X 58 X 20 CM



1. SCEGLI I PRODOTTI

Puoi scegliere fra le proposte a catalogo o costruire la tua proposta personalizzata contando su oltre 20.000 prodotti di alta qualità.



2. PERSONALIZZA LA SCATOLA

Rendi il tuo regalo davvero unico aggiungendo un gadget o un biglietto di auguri personalizzato.



3. SPEDIAMO AL POSTO TUO

Potrai anche far spedire i tuoi regali dal negozio così che tu non ti debba preoccupare più di nulla!

PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUI REGALI PERSONALIZZATI E SULLE ESPERIENZE, RIVOLGITI ALL'INFOBOX DEL TUO NEGOZIO DI RIFERIMENTO.

VIVI UN'ESPERIENZA UNICA

Vuoi organizzare un evento indimenticabile? Che sia una cena placée, un corso o una festa itinerante, abbiamo la soluzione ideale a ogni tua esigenza, con un servizio curato fin nei minimi dettagli. Siamo pronti a farti vivere l'esperienza Eataly a 360°!

I CORSI

Il regalo perfetto? Scopri l'ampia proposta di corsi di cucina e pasticceria, degustazioni di vini e birre, approfondimenti sulle eccellenze enogastronomiche italiane, sia per neofiti che per veri appassionati.

EVENTI PRIVATI

Feste di Natale e cene placée con musica dal vivo, degustazioni e show cooking, laboratori, tour e molto altro: per ogni evento puoi contare sul nostro team di esperti. Insieme creeremo l'atmosfera perfetta, un menu ad hoc e l'intrattenimento migliore.

CATERING

Eataly ti raggiunge dove vuoi tu: puoi organizzare degustazioni, aperitivi e cene delle feste in una location a tua scelta. Le nostre proposte enogastronomiche d'eccellenza stupiscono ogni ospite: cibi genuini di alta qualità, Presidi Slow Food, vini delle migliori cantine, prodotti artigianali raccontati direttamente dai produttori.



GLI EATINERARI

Con gli Eatinerari, i cofanetti regalo di Eataly, potrai scegliere tra oltre 30 esperienze sensoriali. Quest'anno, puoi regalare pranzi o cene nei ristoranti Eataly e nelle Osterie Slow Food, corsi di cucina e degustazioni, esperienze in giro per l'Italia.

UNA LEZIONE IN CUCINA | 70 €

Una lezione con un cuoco esperto o con un pasticcere è l'occasione giusta per perfezionare le proprie conoscenze, imparare nuovi trucchi, conoscere i segreti per realizzare piatti speciali. Valido 24 mesi dall'acquisto.

LEZIONE DI CUCINA PER COPPIE | 160 €

Per chi cerca un'attività di coppia diversa dal solito, ecco un corso di cucina pensato per i buongustai. L'esperienza prevede una lezione con uno chef esperto o un pasticcere in una delle Scuole di Eataly, per condividere la passione per la cucina con le persone più care. Valido 24 mesi dall'acquisto.

FULL IMMERSION NEL BAROLO | 160 €

Questo cofanetto per due persone comprende una visita con degustazione a due cantine, grandi interpreti del territorio: Borgogno (Barolo - Cuneo) e Fontanafredda (Serralunga d'Alba - Cuneo). In più, un pranzo all'Osteria Disguido con un menu di 3 portate. Valido 12 mesi dall'acquisto.

A TAVOLA DA EATALY: UN MENU ESCLUSIVO DI 3 PORTATE | 98,90 €

Un esclusivo pranzo o una cena da tre portate per due persone, in un ristorante Eataly a scelta. Gli chef di Eataly propongono piatti semplici, ispirati alla tradizione culinaria italiana e realizzati con materie prime eccellenti, selezionate con cura. Valido 12 mesi dall'acquisto.

RISTORANTI CON ORTO | 128 €

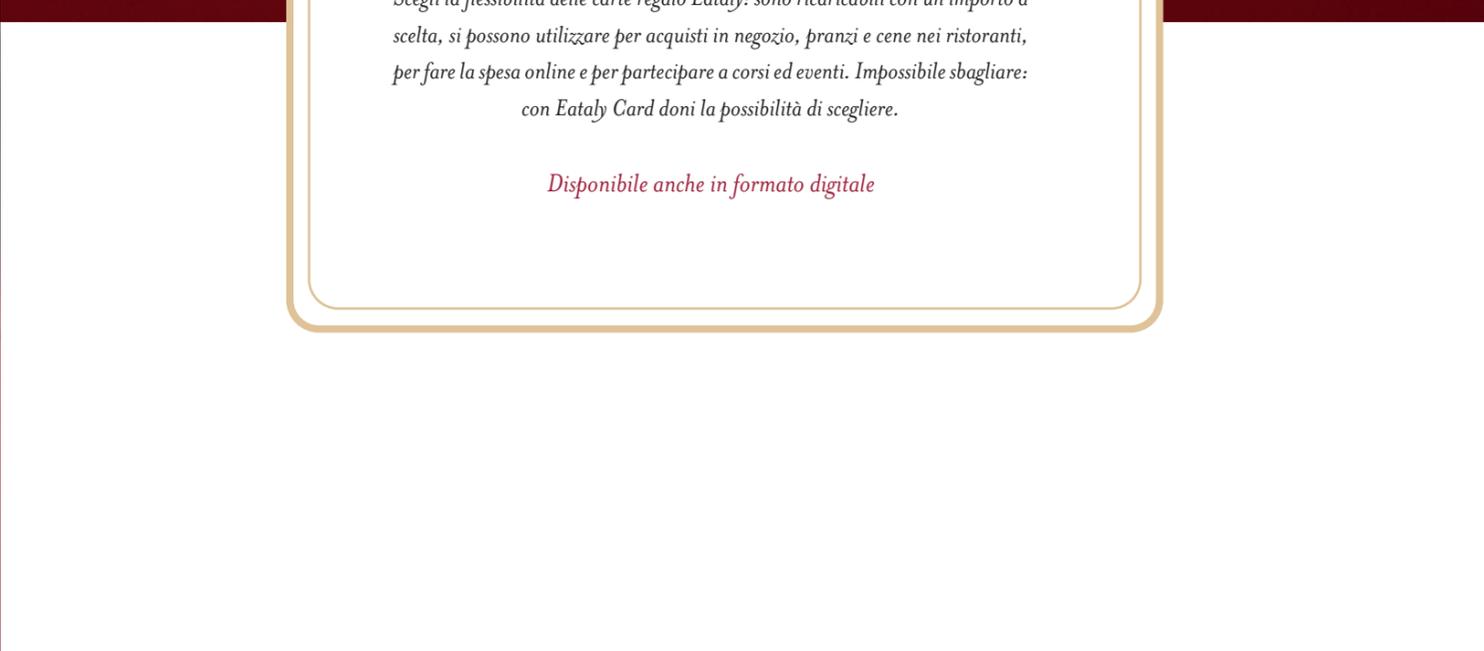
C'erano una volta le trattorie di campagna, quelle in cui si andava la domenica per le gite fuori porta in famiglia. Oggi la ristorazione punta sulla consapevolezza di ciò che si mangia, sul prodotto a km0 o del proprio orto: questa è l'occasione perfetta per ritrovare quella gioia di un tempo e tornare a scoprire i ristoranti immersi nel verde. Valido 12 mesi dall'acquisto.



LE EATALY CARD

Scegli la flessibilità delle carte regalo Eataly: sono ricaricabili con un importo a scelta, si possono utilizzare per acquisti in negozio, pranzi e cene nei ristoranti, per fare la spesa online e per partecipare a corsi ed eventi. Impossibile sbagliare: con Eataly Card doni la possibilità di scegliere.

Disponibile anche in formato digitale





A sostegno di:



CON OGNI TUO ACQUISTO REGALERAI UN SORRISO

Anche quest'anno Eataly sostiene la Fondazione World Food Programme Italia-ETS e il programma di Alimentazione Scolastica del World Food Programme (WFP). Ogni confezione natalizia venduta aiuterà a sostenere il programma di alimentazione scolastica del WFP a favore delle bambine e dei bambini delle scuole più povere del mondo affinché possano avere accesso a istruzione, salute e nutrizione, per un mondo libero da fame e povertà. Il WFP, Premio Nobel per la Pace nel 2020, è l'organizzazione umanitaria delle Nazioni Unite che salva e migliora vite in tutto il mondo. Il WFP raggiunge in media 160 milioni di persone in oltre 120 Paesi nel mondo e fornisce assistenza alimentare nelle emergenze causate da conflitti e da disastri naturali e climatici. Il WFP fornisce inoltre servizi logistici alla intera comunità umanitaria. 6.500 camion, 20 navi e 140 aerei del WFP viaggiano ogni giorno per fornire cibo salva vita e altri tipi di assistenza a chi ne ha più bisogno. Il WFP è finanziato al 100% da contributi volontari e non promuove alcun prodotto o servizio.

PER UN FUTURO
A #FAMEZERO
ENTRO IL 2030

it.wfp.org



E A T A L Y

Mangi meglio, vivi meglio