



Cucine d'Italia:  
**LA CUCINA  
ROMANA**

*Goditi un viaggio alla scoperta della cucina romana:  
tra sfiziosi supplì, primi della tradizione, polpette  
e dolcissimi maritozzi, hai l'imbarazzo della scelta!*

**E A T A L Y**

**E A T A L Y**

# Assapora i piatti tipici romani

## gli Antipasti

### SUPPLÌ

POMODORO E MOZZARELLA | 3,5 ✓

CACIO E PEPE | 3,9 ✓

AMATRICIANA | 3,9

PROVALI TUTTI | 9,5

FIORI DI ZUCCA RIPIENI | 4,9

Fiori di zucca ripieni di mozzarella  
e acciughe *Vicente Marino*

PATATA FRITTA EATALY

CACIO E PEPE | 8,9 ✓

La nostra patata fritta  
con Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*  
e pepe *Mercante di Spezie*

## i Primi

MEZZA MANICA ALL'AMATRICIANA | 14,9

Mezza manica *Monograno Felicetti*, pomodoro datterino rosso  
in succo *Così Com'è*, guanciale *La Granda*, Pecorino Romano  
DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*

MEZZA MANICA ALLA CARBONARA | 14,9

Mezza manica *Monograno Felicetti*, tuorlo d'uovo,  
guanciale *La Granda*, Pecorino Romano DOP  
*Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*

TONNARELLO DI SEMOLA

CACIO E PEPE | 14,9 ✓

Tonnarello fresco di semola *Girardi* con Pecorino  
Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*

## i Secondi

### POLPETTE

ALLA ROMANA POMODORO E PECORINO | 17,9

con sugo di polpa di pomodoro *Antonella*  
e Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*

ALL'AMATRICIANA | 19,9

con sugo di polpa di pomodoro *Antonella*,  
guanciale croccante *La Granda*  
e Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*

CACIO E PEPE | 19,9

con crema cacio e pepe a base  
di Pecorino Romano DOP  
*Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*

## i Dolci

### MARITOZZO

PANNA E CREMA | 7

PANNA E VISCIOIATA | 7,5

PANNA E CREMA DI PISTACCHIO | 7,9

MENU ROMANO | 23,9

*Suppli a scelta*

+

*Primo di terra a scelta*

+

*Maritozzo*

## l'Aperitivo Italiano

APEROL SPRITZ 7  
Aperol, prosecco, soda

CYNAR SPRITZ 8  
Cynar, prosecco, soda

CAMPARI SPRITZ 7  
Campari, prosecco e soda

AMERICANO 8  
Campari, vermouth rosso, soda

CRODINO XL 5

## gli Antipasti

SUPLÌ  
POMODORO E MOZZARELLA | 3,5 **V**  
AMATRICIANA | 3,9  
CACIO E PEPE | 3,9  
PROVALI TUTTI | 9,5

FIORI DI ZUCCA RIPIENI | 4,9  
Fiori di zucca ripieni di mozzarella  
e acciughe.

HUMMUS DI CECI  
ALLA CURCUMA | 5 **V NG**

CAPRESE EATALY | 18,9 **V**  
Insalata ai 3 pomodori con Mozzarella di  
Bufala Campana DOP *Collebianco* da 250gr,  
vellutata dolce di datterino giallo *Così Com'è*,  
basilico con crostone di pane.

UOVA POCHÉ, PANCETTA,  
PISELLI, PARMIGIANO | 7 **NG**  
Uova in camicia, crema di piselli,  
pancetta croccante e Parmigiano  
Reggiano DOP *Gennari*.

INSALATA SETTEMBRE | 8 **V NG**  
Insalata di riso venere con gamberi  
argentini, cubetti di feta e ciliegino confit.

INSALATA CESARINA | 14  
Misticanza, pomodori, crostini, pollo  
alla piastra, con scaglie di Grana  
Padano DOP *Zucchelli* e salsa allo yogurt  
ed erbe.

PATATA FRITTA EATALY | 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 e capperi.

Vuoi un'aggiunta in più di salsa?  
Chiedila ai nostri ragazzi | +0,5

PATATA FRITTA EATALY  
CACIO E PEPE | 8,9 **V**  
La nostra patata fritta con Pecorino Romano  
DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*.

TAGLIERE DI MORTADELLA | 11  
Mortadella *Bonfatti*.

TAGLIERE DI PROSCIUTTO  
E BURRATA | 14  
Prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*  
e burrata *Ignalat*.

Abbina al tuo tagliere un cestino di tigelle | 6,5 (4 pezzi)

TAGLIERE DI SALUMI  
E FORMAGGI | 15  
Mortadella Bologna *Bonfatti*, Prosciutto di  
Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, salame rosa  
*Negrini*, squacquerone *Mambelli* e pecorino  
*Caseificio Il Fiorino*.

**V** VEGETARIANO

**NG** SENZA INGREDIENTI CONTENENTI GLUTINE,  
NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI

## i Primi

**SPAGHETTO EATALY | 11,9 V**  
Spaghetto di Gragnano IGP *Afeltra* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*.

**SPAGHETTO EATALY  
CON BURRATA | 14,9 V**  
Spaghetto di Gragnano IGP *Afeltra* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è* e burrata *Ignalat*.

**MEZZA MANICA ALLA CARBONARA | 14,9**  
Mezza manica *Monograno Felicetti*, tuorlo d'uovo, guanciale *La Granda*, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*.

**MEZZA MANICA ALL'AMATRICIANA | 14,9**  
Mezza manica *Monograno Felicetti*, pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*.

**TAGLIATELLA AL RAGÙ | 14,5**  
Tagliatella fresca *Sfoglia Rina* al ragù di maiale e manzo.

**TONNARELLO DI SEMOLA  
CACIO E PEPE | 14,9 V**  
Tonnarello fresco di semola *Girardi* con Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*.

**TORTELLINO IN BRODO | 16**  
Tortellino fresco *Sfoglia Rina* e brodo classico di gallina.

**SCIALATIELLO FRESCO  
AI FRUTTI DI MARE | 19,9**  
Scialatiello fresco *Girardi* con cozze, vongole lupini, totani e pomodoro datterino in succo *Così Com'è*.

*Provalo in versione padellata da condividere | 36  
minimo 2 persone*

**ZITO CORTO ALLA PUTTANESCA  
DI PESCE SPADA | 19,9**  
Zito corto *Afeltra* con pesce spada del Mediterraneo pescato all'amo, pomodoro datterino giallo in succo *Così Com'è*, capperi *La Nicchia* e olive riviera *Roi*.

**TORTELLINO IN CREMA  
DI PARMIGIANO | 20**  
Tortellino fresco *Sfoglia Rina* in doppia crema di Parmigiano Reggiano DOP *Gennari*.

## i Secondi e i Contorni

**VERDURE EATALY | 12 V**  
Chiedi ai nostri ragazzi le verdure del giorno!

**COTOLETTA ALLA  
BOLOGNESE | 16,5**  
Cotoletta di lombo di maiale, crema al Parmigiano Reggiano DOP *Gennari* e Prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, servita con patate al forno.

**TAGLIATA EATALY | 20,9 NG**  
Tagliata di Fassona *La Granda*, friggittelli e pomodorino infornato.

**PANGIOTTO | 17**  
Panino Hamburger *Forno Calzolari*, hamburger di Fassona *La Granda*, pomodoro, fontina, cipolla caramellata con la Patata Fritta Eataly.

**ORATA AL CARTOCCIO | 24 NG**  
Filetti di orata del mar Mediterraneo al cartoccio con pomodorino, olive e basilico.

**POLPETTE  
ALLA ROMANA POMODORO  
E PECORINO | 17,9**  
con sugo di polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella* e Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*.

**ALL'AMATRICIANA | 19,9**  
con sugo di polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, guanciale croccante *La Granda* e Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*.

**CACIO E PEPE | 19,9**  
con crema cacio e pepe a base di Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*.

**INSALATA MISTA | 5 V NG**

**POMODORI GRATINATI | 5 V**

**PATATE AL FORNO | 5 V NG**

Menu  
BIMBI

MEZZA PORZIONE  
DEL PIATTO  
CHE TI PIACE DI PIÙ

+ UNA BIBITA

+ PATATA FRITTA EATALY  
oppure  
UN DOLCE

9,5



## i Vini

### le Bollicine

	125ML	750ML
PROSECCO DOC Glera   Ronco Belvedere   Veneto	5	22
PROSECCO ROSÉ DOC Glera, Pinot Nero   Giavi   Veneto	5	22
ANCESTRALE PIGNOLETTO Pignoletto   Francesco Bellei   Emilia Romagna	6	23
RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT Ribolla Gialla   Borgo Conventi   Friuli Venezia Giulia	6	28
LIMITED EDITION ALTA LANGA DOCG BRUT Pinot Nero, Chardonnay   Fontanafredda   Piemonte	8	36
FRANCIACORTA DOCG SATEN BRUT Chardonnay   Monogram   Lombardia	10	58
MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC BRUT Chardonnay   Ferrari   Trentino	12	43

### i Bianchi e i Rosati

	125ML	750ML
DULCINEA FIANO AVELLINO Fiano   Amarano   Campania	7	30
PINOT GRIGIO FRIULI COLLI ORIENTALI DOC Pinot Grigio   Sirch   Friuli Venezia Giulia	5	22
ALLEMANDA MOSCATO SECCO SICILIA NOTO DOC Moscato Bianco   Planeta   Sicilia	6	23
CHARDONNAY FRIULI COLLI ORIENTALI DOC Chardonnay   Castello di Buttrio   Friuli Venezia Giulia	8	30
ALIÉ ROSATO TOSCANA IGT Syrah, Vermentino   Frescobaldi   Toscana	7	23
SOLEROSE LANGHE ROSATO DOC Nebbiolo   Fontanafredda   Piemonte	5	22

### i Rossi

	125ML	750ML
VIGNETO CIALDINI LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC Lambrusco Grasparossa   Cleto Chiarli   Emilia Romagna	6	22
MONTEMASSI CHIANTI CLASSICO DOCG Sangiovese   Colombaio di Cencio   Toscana	6	31
SANGIOVESE RISERVA PETRIGNONE Sangiovese   Tre Monti   Emilia Romagna	7	23
CAELES NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE IGT BIO Nero d'Avola   Firriato   Sicilia	7	26
BARBERA D'ASTI DOCG Barbera   Valle Asinari   Piemonte	7	30

## le Birre

	330ML	750ML
THERESIANER PREMIUM PILS Pilsen 5% vol.   Theresianer   Veneto Luppolo e spezie	4	
NORA Spice beer 6,8% vol.   Baladin   Piemonte Albicocche, nocciole e miele	6	
WAYAN Saison 5,8% vol.   Baladin   Piemonte Intensi profumi floreali, note pepate e fresche	6	
L'IPPA Indian pale ale 5,5% vol.   Baladin   Piemonte Mandarino, melone e mango	6	
ISAAC Blanche 5% vol.   Baladin   Piemonte Agrumata con delicata speziatura	6	15
BIRRA NAZIONALE Blonde ale 6,5% vol.   Baladin   Piemonte Camomilla e agrumi, leggermente amara	5,5	12

## Acqua e Bibite

ACQUA San Benedetto 650 ml	3,5
CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA ACQUA TONICA DI CHINOTTO, LIMONATA Lurisia 275 ml	3
MOLECOLA 330 ml Classica o senza zucchero	3
CEDRATA, GINGER Baladin 200 ml	3
CAFFÈ ESPRESSO ILLY	2

### IL PANE DEL FORNO CALZOLARI E IL SERVIZIO | 2€

I GAMBERI, IL PESCE SPADA, I TOTANI E LE ORATE (SE NON DOVESSE TROVARSI FRESCO), SONO REPERITI FRESCHI, LAVORATI E ABBATTUTI A -18° NELLE NOSTRE CUCINE PER PRESERVARNE TUTTE LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE O ACQUISTATI CONGELATI DA FORNITORI SELEZIONATI. LE COZZE E LE VONGOLE SONO SEMPRE PRODOTTI FRESCHI. I TORTELLINI SONO UN PRODOTTO CONGELATO. LE TAGLIATELLE SONO FRESCHE. LE CREME DELLA ZUPPA INGLESE E DEL TIRAMISÙ SONO PRODOTTE DA GOLOSI DI SALUTE E ACQUISTATE GIÀ ABBATTUTE. 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. PREZZI IN EURO.

IL VINO CONTIENE SOLFITI - LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

SE VUOI CONOSCERE GLI ALLERGENI CONTENUTI COME INGREDIENTI O COME CONTAMINANTI CONSULTA L'INFORMATIVA SCANSIONANDO QUESTO QR CODE



WIFI: EATALY FREE INTERNET  
psw: eataly2019.