



GLUTEN FREE MENU

EATALLY

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.

gli Sfizi

SUPPLÌ POMODORO E MOZZARELLA (IPZ.) | 4,5

SUPPLÌ CACIO E PEPE (IPZ.) | 4,7

ARANCINO DI RISO (IPZ.) | 4,5
Al ragù, piselli e funghi

MONDEGHILI MILANESI E SALSA TARTARA | 8,5
Le tipiche polpette di carne della tradizione milanese, accompagnate dalla salsa tartara

CROCCHETTA DI PATATE (IPZ.) | 4,5
Con mozzarella

I PIATTI SPECIALI DI EATALY

PATATA FRITTA EATALY | 6,5
Patate super croccanti, preparate fresche ogni giorno, cotte al vapore e fritte al momento. In abbinamento salsa mediterranea a base di maionese, senape, acciughe, capperi e sale al rosmarino e limone

gli Antipasti

BRUSCHETTA CON POMODORO E BASILICO | 5
Con pomodoro cuore di bue, basilico e olio extravergine di oliva

BRUSCHETTA STRACCIATELLA E ALICI | 6,5
Con stracciatella e acciughe

LA CRUDA | 16,5
Carne di Fassona piemontese 150 gr, robiola, rucola, capperi e olio al basilico

CAPRESE CON BUFALA | 15
Pomodoro cuore di bue e Mozzarella di Bufala Campana DOP

INSALATA RUSSA | 6,5
Verdure miste con tonno e maionese

CRUDO E BUFALA | 16
Prosciutto di Parma DOP 18 mesi e Mozzarella di Bufala Campana DOP

VITELLO TONNATO | 12,5
Con tonno, maionese e capperi

I PIATTI SPECIALI DI EATALY

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI | 18
Mortadella Bologna IGP, prosciutto di Parma DOP, Coppa Piacentina DOP, Fontina DOP, Gorgonzola DOP e Pecorino Toscano DOP accompagnati da focaccia bianca *Eataly*, mostarda di frutta e miele di acacia



i Primi

SPAGHETTO EATALY | 14
Spaghetti 100% grano italiano *Eataly* con pomodoro datterino rosso in succo

I PIATTI SPECIALI DI EATALY

SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 16,5
Spaghetti 100% grano italiano *Eataly* con pomodoro datterino rosso in succo e burrata



TAGLIATELLA AL RAGÙ | 16
Tagliatelle all'uovo con ragù di Fassona piemontese

MEZZI PACCHERI ALLA CARBONARA | 15,5
Mezzi paccheri con guanciale, uovo, pecorino romano DOP e pepe nero

RAVIOLI CON CREMA DI ZUCCHINE E PECORINO | 15,5
Ravioli ripieni di mozzarella e pomodori secchi, crema di zucchine e pecorino romano DOP

RISOTTO ALLO ZAFFERANO | 16
Riso carnaroli, zafferano e Parmigiano Reggiano DOP

MEZZI PACCHERI ALLA PUTTANESCA DI TONNO | 16,5
Mezzi paccheri, pomodoro datterino giallo in succo, tonno, olive taggiasche e leccino e capperi

TROFIE AL PESTO, PATATE E FAGIOLINI | 15
Trofie con pesto, patate, fagiolini e Parmigiano Reggiano DOP

i Secondi

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA | 17
Petto di pollo alla griglia con patate arrosto, pomodori e misticanza

IL GIOTTO | 16
Hamburger di Fassona piemontese 180gr con patate arrosto, pomodori e misticanza

POLPETTE AL SUGO | 16,5
Polpette di Fassona piemontese, pomodoro e Parmigiano Reggiano DOP con patate arrosto

PANGIOTTO | 18
Pane con sesamo, hamburger di Fassona Piemontese 180 gr, insalata gentilina, pomodoro e maionese accompagnato da patate fritte

COTOLETTA DI TAGLIATA NEI GRISSINI | 24,5
Cotoletta 200g panata nei grissini all'acqua con insalata di pomodori

ROASTBEEF CON RUCOLA E PARMIGIANO | 16
Roastbeef, rucola e Parmigiano Reggiano DOP

TRANCIO DI TONNO ALLA GRIGLIA | 22
Con patate arrosto, misticanza e pomodorini

I PIATTI SPECIALI DI EATALY

LA TAGLIATA EATALY | 22
Carne di Fassona piemontese 200gr con patate arrosto, pomodori e misticanza



le Insalate

INSALATA DI POLLO | 15,5
Misticanza con petto di pollo alla griglia, patate al vapore, pomodori semiseccchi, salsa di senape e capperi

INSALATA MEDITERRANEA | 15,5
Misticanza, radicchio rosso, tonno sott'olio, uovo sodo, olive, Parmigiano Reggiano DOP e pomodorini semiseccchi

INSALATA COLORATA | 14,5
Misticanza, feta DOP, olive, datterino rosso e giallo e origano

INSALATA DI ORZO, POLLO E VERDURE | 14,5
Insalata di orzo, petto di pollo, carote, zucchine, pomodorini e basilico

I PIATTI SPECIALI DI EATALY

SMERALDO | 17
Mix vivace e misticanza con gamberi, avocado, uovo sodo, e dressing allo yogurt senapato



i Contorni

PATATINE FRITTE | 5,5

ZUCCHINE ALLA MENTA | 6

VERDURE ALLA GRIGLIA | 6,5

PATATE ARROSTO | 6
Con rosmarino fresco

INSALATA MISTA | 5,5
Insalata di sole verdure di stagione

INSALATA DI POMODORINI | 6
Insalata di pomodorini datterino rosso, giallo e verde striato

le Pizze

La pizza Eataly è cotta nel forno a legna

MARGHERITA EATALY | 12

Polpa 100% italiana, mozzarella fiordilatte e olio extravergine d'oliva

MARGHERITA EATALY CON BUFALA | 15

Polpa 100% italiana, Mozzarella di Bufala Campana DOP e olio extravergine d'oliva

DIAVOLA | 15

Polpa 100% italiana, mozzarella fiordilatte, salamino piccante e olio extravergine d'oliva

CRUDO E FIORDILATTE | 16

Polpa 100% italiana, mozzarella fiordilatte e prosciutto di Parma DOP 18 mesi

NAPOLI | 14

Polpa 100% italiana, mozzarella fiordilatte, acciughe, capperi e olio extravergine d'oliva

COTTO E OLIVE | 15

Mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, olive taggiasche e leccino e olio extravergine d'oliva

QUATTRO FORMAGGI | 14

Mozzarella fiordilatte e scamorza, gorgonzola DOP e fontina DOP

CALZONE | 16

Polpa 100% italiana, mozzarella fiordilatte, funghi e prosciutto cotto

ORTOLANA | 15

Mozzarella fiordilatte, melanzane, zucchine e peperoni grigliati

PARMIGIANA | 15,5

Polpa 100% italiana, mozzarella fiordilatte, melanzane, Parmigiano Reggiano DOP e basilico

PESTO E ACCIUGHE | 15,5

Mozzarella fiordilatte, acciughe, pesto, pinoli e scorza di limone e basilico

MORTADELLA, BURRATA E PISTACCHIO | 16

Mozzarella fiordilatte, mortadella Bologna IGP e granello di pistacchio

I PIATTI SPECIALI DI EATALY

CAPRICCIOSA | 16

Polpa 100% italiana, mozzarella fiordilatte, olive taggiasche e leccino, carciofini, funghi e prosciutto cotto



Il tocco in più dal nostro mercato

Mozzarella fiordilatte
+ 2,5

Mozzarella di Bufala DOP
+ 2,5

Burrata
+ 3

Gorgonzola DOP
+ 2,5

Salamino piccante
+ 3,5

Prosciutto cotto
+ 2,5

Prosciutto di Parma DOP
+ 2,5

Carciofini
+ 1,5

Funghi champignon
+ 1,5

i Dolci e la Frutta

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO | 6,5

Crema al mascarpone, savoiardi e pistacchio

CANNOLO RIPIENO | 5,9

Con ricotta a scelta frutta candita o granello di pistacchio

TORTA SACHER | 6,5

Con farcitura all'albicocca, glassata al cioccolato fondente

CHEESECAKE AL CIOCCOLATO | 5,9

Mousse al formaggio, ganache al cioccolato e crumble al cioccolato e nocciola

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO | 5,9

Mousse al formaggio, gelatina ai frutti di bosco e crumble alla cannella

MACEDONIA DI FRUTTA | 5,9

con frutta fresca di stagione

I PIATTI SPECIALI DI EATALY

TIRAMISÙ EATALY | 5,9

Crema al mascarpone, savoiardi bagnati al caffè e cacao amaro



EATALY HA SCELTO

Dietro ogni piatto c'è una grande storia: conosci i produttori che abbiamo scelto per creare i nostri piatti

**RAZZA BOVINA PIEMONTESE
PRESIDIO SLOW FOOD**
La Granda

**POMODORI PELATI
DELLA SARDEGNA**
Marca Antonella

**DATTERINI IN SUCCO
DELLA PIANA DEL SELE**
Così Com'è

* ELENCO DEI PRODOTTI SURGELATI O CONGELATI ALL'ORIGINE:

VERDURE DELL'INSALATA RUSSA - TONNO - PANE - CROSTINI - GAMBERI - SUPPLÌ - ARANCINO - CROCCHETTA DI PATATE - PATATINE FRITTE - PATATE - FAGIOLINI - TORTA SACHER - RICOTTA - CREMA AL MASCARPONE - CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO E CIOCCOLATO

PER L'ELENCO COMPLETO DEGLI INGREDIENTI E ALLERGENI FARE RIFERIMENTO AL QR CODE DEDICATO: CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI.

i Vini, le Birre e le Bevande

le Bollicine

	125ML	750ML
PROSECCO DOC Glera Ronco Belvedere Veneto	5	21
MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC METODO CLASSICO Chardonnay Ferrari Lombardia	10	45

i Bianchi e i Rosati

	125ML	750ML
GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG Cortese Marchese Raggio Piemonte	6	24
GEWÜRZTRAMINER MERUS Gewürztraminer Tiefenbrunner Trentino Alto Adige	7	28
SERROCIELO FALANGHINA DEL SANNIO DOC Falanghina Feudi di San Gregorio Campania	8	32
RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC Ribolla Gialla Le Vigne Di Zamò Friuli Venezia Giulia	7	28
ROSATO NEGROAMARO SALENTO BIO Negroamaro Trullo di Noha Puglia	6	24

i Rossi

	125ML	750ML
LANGHE NEBBIOLO EBBIO Nebbiolo Fontanafredda Piemonte	10	42
PRIMITIVO SALENTO IGT Primitivo Trullo di Noha Puglia	5	21
MONTEMASSI CHIANTI CLASSICO DOCG Sangiovese Colombaio di Cencio Toscana	10	42
CARILLO PINOT NERO Pinot Nero Freccia Rossa Lombardia	8	32

Mezzine

	375ML
RAIMONDA BARBERA ALBA DOC Barbera Fontanafredda Piemonte	12
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC Verdicchio Buscareto Marche	15
OTELLINO NERODILAMBRUSCO LAMBRUSCO EMILIA IGT Lambrusco Ceci Emilia Romagna	13
PROSECCO BRUT BIANCAVIGNA Glera BiancaVigna Veneto	15

l'Acqua

ACQUA NATURALE 750 ML | 3,5
ACQUA FRIZZANTE 750 ML | 3,5

le Birre alla spina

L'IPPA 350 ML | 7
5,5% | IPA | Baladin
NAZIONALE LEGGERA 350 ML | 7
3,2% | Blonde Ale | Baladin

le Birre in bottiglia

NAZIONALE GLUTEN FREE 330 ML | 7
6,5% | Blonde Ale | Baladin
BOTANIC ANALCOHOLIC 330 ML | 7
Alcohol-free < 0,5% | Baladin

le Bibite

COLA 330 ML | 4,5
Eataly
COLA ZERO ZUCCHERI 330 ML | 4,5
Eataly
VIVACE 330 ML | 4,5
con succo di arance italiane | Eataly
LIMONATA 330 ML | 4,5
con succo di limoni italiani | Eataly



GAZZOSA E CHINOTTO 275 ML | 4
Lurisia

TÈ LIMONE, TÈ PESCA, TÈ VERDE 330 ML | 4
Tè BioGalvanina

CAFFÈ ESPRESSO | 2,5