

EATALY

ti porta in

LIGURIA

PIATTO SPECIALE

firmato dallo chef Simone Salvini

in collaborazione con Alce Nero



HUMMUS DI FAGIOLI BORLOTTI
E BARBABIETOLA | 7,9

Hummus di fagioli borlotti *Alce Nero* e
barbabetola con insalata *Planet Farms* e
crumble di mais e grano duro
Senatore Cappelli Alce Nero.

È NATO UN PANE
PROPRIO BUONO.
L'ABBIAMO CHIAMATO
EATALY



Abbiamo creato un pane che unisce **il meglio delle farine e delle tradizioni italiane**.
Il suo nome? Ovviamente, **Pane Eataly**.

Lo sforniamo **ogni giorno in panetteria** e lo trovi anche nel nostro cestino del pane!



**Fino al
5 MAGGIO**

“Panza affamà no sente raxon.”

La pancia che ha fame non sente ragione.

gli Antipasti

FRITTO DI ACCIUGHE DI MONTEROSSO | 12,9
con le acciughe pescate nelle acque del Mar Ligure

FOCACCIA AL FORMAGGIO | 7,9 **V**
La tipica focaccia al formaggio *Tossini*

FOCACCIA PIZZATA | 9,9
Focaccia al formaggio *Tossini* con pomodoro, acciughe, capperi e origano

PANISSA FRITTA | 7,9 **V NG**
Croccanti sfoglie a base di farina di ceci

Abbinamento consigliato



SPUMANTE N° 1 BRUT 6 25

Albarola, Greco, Malvasia | Cantine Lunae | Liguria

i Primi

TROFIA AL PESTO | 14,9 **V**
Trofie di Sori *Novella* con pesto genovese *Italpesto*

PANSOTO ALLA CREMA DI NOCI | 15,9 **V**
Pansoti *Novella* ripieni di ricotta e spinaci con crema di noci e granella di noci *Ventura*

Abbinamento consigliato



VERMENTINO DOC 7 28
RIVIERA LIGURE DI PONENTE

Vermentino | Durin | Liguria

i Secondi

BACCALÀ ALLA LIGURE | 24,9 **NG**
Baccalà in guazzetto con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, olive *Roi* e capperi selezione *La Nicchia*

CIMA ALLA GENOVESE | 24 **NG**
Tasca di vitello ripiena di verdure, uova e formaggio accompagnata da insalata *Planet Farms* e dressing al pesto

Abbinamento consigliato



FELCEROSSO TRIPLE “A” 7 27
Sangiovese, Massareta, Canaiolo, Merlot
La Felce | Liguria

la Pizza

LIGURE | 14,9
Mozzarella fiordilatte, crescenza, acciughe *Vicente Marino*, pinoli tostati, pesto *Italpesto*, scorza di limone e basilico

il Dolce

CROSTATA CREMA E PINOLI | 7 **V**
Una fragrante pasta frolla con un soffice ripieno a base di crema profumata al limone e cosparsa in superficie da una cascata di pinoli e mandorle tostate

MENU DEGUSTAZIONE LIGURIA

27,9

PANISSA FRITTA
+
TROFIA O
PANSOTO
+
CROSTATA
crema e pinoli



i Piatti

da non perdere



TAGLIERE CONTADINO | 18,9
Mortadella IGP Bologna *Villani*, Prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, burratina e focaccia calda di farina 100% biologica



TORTELLO DI PATATE | 18,9 V
Tortelli di patate *Triglia* con burro, salvia e Parmigiano Reggiano DOP *Gennari*



TAGLIATA EATALY | 24,9 NG
Tagliata di Fassona piemontese *La Granda* servita con funghi porcini trifolati



PIZZA FIRENZE | 18,9
Mozzarella fiordilatte *Bosco Gerolo*, salsiccia di San Miniato *Falaschi*, pecorino al tartufo *Il Fiorino* e funghi

gli Antipasti

FOCACCIA DI GRANO DURO ALL'OLIO E ORIGANO | 5,5 V
Focaccia calda di farina biologica di grano duro *Senatore Cappelli*, origano e olio extravergine di oliva

ARANCINO ROSSO | 4,9
Riso, ragù di carne, pomodoro, funghi champignon e Grana Padano DOP

TORTA DI CECI RIPIENA | 7,5 NG
Farina di ceci *Alce Nero*, Prosciutto cotto *Prelibato Villani* e mozzarella di bufala campana DOP *Collebianco*

PANISSA FRITTA | 7,9 V NG
Croccanti sfoglie a base di farina di ceci

FOCACCIA AL FORMAGGIO | 7,9 V
La tipica focaccia al formaggio *Tossini*

FOCACCIA PIZZATA | 9,9
Focaccia al formaggio *Tossini* con pomodoro, acciughe, capperi e origano

ACCIUGHE FRITTE | 12,9
Acciughe di Monterosso e limone

HUMMUS DI FAGIOLI BORLOTTI E BARBABIETOLA | 7,9 V
Hummus di fagioli borlotti *Alce Nero* e barbabietola con insalata *Planet Farms* e crumble di mais e grano duro senatore cappelli *Alce Nero*.
Un piatto speciale firmato dallo chef Simone Salvini

TAGLIERE CONTADINO | 18,9
Mortadella IGP Bologna *Villani*, Prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, burratina e focaccia calda di farina 100% biologica

TAGLIERE GASTRONOMICO | 24,9
Prosciutto crudo di Parma DOP *San Nicola* 20 mesi, mortadella *Villani*, burratina, focaccia calda di farina 100% biologica, torta di ceci classica, guanciale croccante *La Granda*, bruschetta e arancino

PATATA FRITTA EATALY | 6,9 NG
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

Menu della TRADIZIONE

TRIS TOSCANO

Crostino di fegatini
Crostone di polenta con porcini
Torta di ceci

+

TORTELLO RIPIENO DI PATATE

al ragù *La Granda*

+

CREMA COTTA CARAMELLATA

e crumble di biscotto di Prato

COPERTO INCLUSO

29,9

i Primi

SPAGHETTO EATALY | 12,9 V

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

SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 15,9 V

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

ORECCHIETTA INTEGRALE

POMODORO E RICOTTA SALATA | 13,9 V

Orecchiette integrali *Cardone* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è* e ricotta salata *Fratelli Pinna*

MEZZA MANICA ALLA CARBONARA | 15,9

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

TAGLIATELLA AL RAGÙ BOLOGNESE | 16,9

Tagliatelle *Girardi* al ragù *La Granda*

TROFIA AL PESTO | 14,9 V

Trofie di Sori *Novella* con pesto genovese *Italpesto*

PANSOTO ALLA CREMA DI NOCI | 15,9 V

Pansoti *Novella* ripieni di ricotta e spinaci con crema di noci e granella di noci *Ventura*

FETTUCCINA AI PORCINI | 18,9 V

Fettuccine *Girardi* con funghi porcini e Parmigiano Reggiano DOP *Gennari*

TORTELLO DI PATATE | 18,9 V

Tortelli di patate *Triglia* con burro, salvia e Parmigiano Reggiano DOP *Gennari*

TUTTI I NOSTRI PRIMI POSSONO ESSERE PREPARATI ANCHE CON UNA PASTA GLUTEN FREE
SONO PRESENTI TRACCE DI GLUTINE LEGATE ALLA MANIPOLAZIONE IN CUCINA

i Secondi e i Contorni

PANGIOTTO | 18

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

CIMA ALLA GENOVESE | 24 NG

Tasca di vitello ripiena di verdure, uova e formaggio accompagnata da insalata *Planet Farms* e dressing al pesto

BACCALÀ ALLA LIGURE | 24,9 NG

Baccalà in guazzetto con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, olive *Roi* e capperi selezione *La Nicchia*

TAGLIATA EATALY | 24,9 NG

Tagliata di Fassona piemontese *La Granda* servita con funghi porcini trifolati

BISTECCA | 59,9

Bistecca di Fassona piemontese da 1kg *La Granda* Presidio Slow Food servita con le patate croccanti *in abbinamento ti consigliamo:*

CAROBIO CHIANTI CLASSICO DOCG

Tenuta Carobbio | 7 a calice

INSALATA VEGANA | 14,9 V NG

Mix vivace e misticanza *Planet Farms* con hummus di fagioli borlotti *Alce Nero* e barbabietola, zucca al forno, datterino e noci

INSALATA CESARE | 15,9

Mix vivace e misticanza *Planet Farms*, petto di pollo *Fileni*, scaglie di Grana Padano DOP, crostini croccanti e dressing allo yogurt senapato

FOGLIE E POMODORI | 6,9 V NG

Mix vivace e misticanza *Planet Farms* e pomodoro fresco

VERDURE AL FORNO | 7 V NG

zucca, peperoni e zucchine al forno

PATATA FRITTA EATALY | 6,9 NG

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

IL PANE DI EATALY E IL SERVIZIO | 2,5

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



ACCIUGHE, FUNGHI PORCINI, ARANCINI, FEGATINO DI POLLO, TORTELLO DI PATATE, SUGO ALLE NOCI, BACCALÀ ED IL PANE ENKIR SONO REPERITI FRESCHI, LAVORATI E ABBATTUTI A -18°C NELLE NOSTRE CUCINE PER PRESERVARNE TUTTE LE QUALITÀ ORGANOLETICHE O ACQUISTATI CONGELATI DA FORNITORI SELEZIONATI. ALCUNI INGREDIENTI INDICATI NEL MENU POTREBBERO VARIARE IN BASE ALLE DISPONIBILITÀ E STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI, O ESSERE REPERITI DA FORNITORI DIVERSI DA QUANTO SPECIFICATO AL FINE DI GARANTIRE SEMPRE LA PIÙ ALTA QUALITÀ DEI NOSTRI PIATTI. IL NOSTRO PERSONALE È SEMPRE A DISPOSIZIONE PER QUALSIASI CHIARIMENTO IN MERITO.

V VEGETARIANO

NG

SENZA INGREDIENTI CONTENENTI GLUTINE,
NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI
DOVUTE ALLA MANIPOLAZIONE IN CUCINA.
SCOPRI IL MENU DEDICATO.



le Pizze

Provale in versione scrocchiarella romana con farina biologica di grano duro Senatore Cappelli | + 2

MARINARA | 7 ✓

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

MARGHERITA EATALY | 9,9 ✓

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Bosco Gerolo* e olio extravergine di oliva

MARGHERITA EATALY CON BUFALA | 12,9 ✓

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco* e olio extravergine di oliva

DIAVOLA | 12,9

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Bosco Gerolo* e salame piccante *Sap*

NAPOLI | 12

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Bosco Gerolo*, capperi selezione *La Nicchia* e acciughe

COTTO E FUNGHI | 13,9

Mozzarella fiordilatte *Bosco Gerolo*, prosciutto cotto *Prelibato Villani* e funghi

CAPRICCIOSA | 14,9

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Bosco Gerolo*, carciofini *Fratepietro*, olive *Roi*, prosciutto cotto *Prelibato Villani* e funghi

4 FORMAGGI | 14,9 ✓

Mozzarella fiordilatte *Bosco Gerolo*, Gorgonzola DOP piccante *Invernizzi Si*, Bra Tenero DOP *Quaglia* e scamorza affumicata

PARMA | 15

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Bosco Gerolo*, prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*

HUMMUS E VERDURE | 15 ✓

Con hummus di borlotti e barbabietola firmato dallo chef *Simone Salvini*, zucchine profumate alla menta, olive *Roi* e rucola

LIGURE | 14,9

Mozzarella fiordilatte *Bosco Gerolo*, crescenza, acciughe *Vicente Marino*, pinoli tostati, pesto *Italpesto*, scorza di limone e basilico

CAPUT MUNDI | 15,9

Mozzarella fiordilatte *Bosco Gerolo*, carciofi sott'olio *Fratepietro*, guanciaie croccante, ricotta, lamelle di mandorle croccanti *Ventura*, miele di acacia e pepe nero *Mercante di Spezie*

le Speciali del territorio

TOSCANA | 13,9 ✓

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Bosco Gerolo*, pecorino semistagionato *Il Fiorino* e salvia frita

MUGELLANA | 15,9

Mozzarella fiordilatte *Bosco Gerolo*, patate, finocchiona IGP *Falasci* e pecorino semistagionato *Il Fiorino*

FIRENZE | 18,9

Mozzarella fiordilatte *Bosco Gerolo*, salsiccia di San Miniato *Falasci*, pecorino al tartufo *Il Fiorino* e funghi

Il nostro calzone verticale

pizza scrocchiarella, croccante e gustosa

MORTADELLA, BURRATA E PISTACCHIO | 14

Mortadella *Villani*, burrata, rucola e granella di pistacchio *Ventura*

CRUDO E MOZZARELLA | 17,9

Prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, mozzarella fiordilatte *Bosco Gerolo*, pomodoro fresco, rucola e origano

Menu

Pizza scrocchiarella

PIZZA A SCELTA
con impasto scrocchiarella a base
di grano duro Senatore Cappelli

+

PATATA FRITTA EATALY
La nostra iconica patata
di Avezzano frita al momento

+

BIBITA o
BIRRA ALLA SPINA 330ml

19,9

Il tocco in più dal nostro mercato

Prosciutto di Parma
DOP 20 mesi *San Nicola*
+ 5

Mozzarella di Bufala
Campana DOP
Collebianco | + 3

Prosciutto cotto *Prelibato Villani* | + 3,5

i Dolci

CREME BRULÈE | 7

Crema brulèe con zucchero caramellato
Crema brulèe with caramelized sugar

TIRAMISÙ EATALY | 7

Crema al mascarpone *Golosi di Salute*, savoiardi
bagnati al caffè *illy* e cacao amaro *Venchi*
Golosi di Salute mascarpone cream, ladyfingers dipped in illy coffee and Venchi dark coco

CANTUCCI E VIN SANTO | 7

Cantucci alle mandorle *La Fabbrica del Panforte* e vin santo
Cantucci cookies with almonds served with vin santo

CROSTATA CREMA E PINOLI | 7

Una fragrante pasta frolla con un soffice ripieno a base di crema
profumata al limone e cosparsa in superficie da una cascata di
pinoli e mandorle tostate
*Fragrant shortcrust pastry with a soft lemon-cream filling, sprinkled with a cascade
of toasted pine nuts*

PASTIERA | 7

Dolce della tradizione partenopea a base di pasta frolla, con ricotta,
grano cotto e essenza di fiori d'arancio
*Traditional Neapolitan dessert with a shortcrust pastry base,
ricotta cheese, cooked wheat and orange blossoms*

COLOMBA CLASSICA

CON CREMA AL MASCARPONE | 7

Colomba classica firmata *Eataly* con crema al mascarpone *Golosi di Salute*
Eataly classic Colomba with Golosi di Salute mascarpone cream

LA PASTIERA, LA CROSTATA CREMA E PINOLI E LA CREMA AL MASCARPONE SONO ACQUISTATI GIÀ ABBATTUTI -18° PER PRESERVARNE TUTTE LE QUALITÀ ORGANOLETICHE. I PREZZI SONO IN EURO.

Pastiera, crostata crema e pinoli and mascarpone cream are purchased blast chilled at -18° to preserve all the organoleptic qualities. Prices are in euro.



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

*If you want to know the allergens contained or that might be contained
in our dishes you can scan the qr code and consult the allergen information.*