

TERRAZZA E ATALY

i Cocktails

APEROL SPRITZ	12
CAMPARI SPRITZ	12
LIMONCELLO SPRITZ	12
NEGRONI	14
NEGRONI SBAGLIATO	14
AMERICANO	14
HUGO	14
GIN TONIC	14
MOSCOW MULE	14
CARIBBEAN MULE	14
VODKA TONIC	14
MOJITO ANALCOLICO	10
VIRGIN MULE ANALCOLICO	10

l'Aperitivo

COCKTAIL o
CALICE DI VINO
+
PATATINE CHIPS
+
PIZZETTA MARGHERITA
+
SUPPLÌ AL POMODORO

18

After meal

AVERNA RISERVA DON SALVATORE	6
LIMONCELLO	5
GRAPPA BIANCA "LA BRANDA"	7
GRAPPA GIALLA DEL PIEMONTE	8
VERMOUTH ROSSO	8
WHISKY	10
LIMONCELLO SPRITZ	12

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 Cosi Com'è
---	--	--

SERVIZIO A PERSONA | 3

I PREZZI SONO I EURO

IL VINO CONTIENE SOLFITI E LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

ELENCO COMPLETO INGREDIENTI, ALLERGENI
E CARATTERISTICHE SU QR CODE DEDICATO.
CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI DOVE È POSIZIONATO.

Elenco dei prodotti surgelati o congelati all'origine: patatine chips, supplì al pomodoro, arancino di riso, crocchetta di patate, alici fritte, pizze margherita, focaccia bianca, pala, salmone affumicato, code di gambero, fritto misto di mare, pesce spada, verrina tiramisù.

i Fritti

SUPPLÌ POMODORO E MOZZARELLA (1 PZ) | 4,7
ARANCINO DI RISO (1PZ.) | 5,5
al ragù, piselli e funghi
CROCCHETTA DI PATATE (1PZ.) | 4,7
con mozzarella
FRITTO MISTO DI MARE | 19
con alici, totani e baccalà in pastella accompagnato
con salsa mediterranea a base di maionese, senape,
acciughe e capperi

i Taglieri

TAGLIERE DI FORMAGGI | 18
Fontina DOP, Parmigiano Reggiano DOP,
gorgonzola DOP e pecorino con focaccia bianca,
mostarda di frutta e miele di acacia

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI | 21
Mortadella Bologna, prosciutto di Parma DOP 18 mesi,
coppa Piacentina DOP, fontina DOP, gorgonzola DOP
e pecorino accompagnati da focaccia bianca, mostarda
di frutta e miele di acacia

ALCUNI DEGLI INGREDIENTI POSSONO ESSERE SURGELATI O
CONGELATI ALL'ORIGINE, VEDI INFORMAZIONI IN FONDO AL MENÙ.

la Pizza al tagliere

PIZZA AL TAGLIERE

SALMONE AFFUMICATO E STRACCIATELLA | 22
Pala con salmone affumicato, stracciatella e rucola

PIZZA AL TAGLIERE

CON BUFALA PECORINO E BASILICO | 22
Pala con pomodoro, mozzarella di bufala DOP, pecorino e basilico

gli Antipasti

TARTARE DI MANZO CON RUCOLA
E PARMIGIANO REGGIANO DOP | 16

CAPRESE | 17,5

con burrata, pomodori ciliegino rossi e gialli e basilico

CRUDO E BUFALA | 16,9

Prosciutto di Parma DOP 18 mesi
e Mozzarella di Bufala Camapana DOP

i Piatti

SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 17,9

Spaghetti 100% grano italiano Eataly con
pomodoro datterino rosso in succo e burrata

TORTELLINI E CREMA

CON PARMIGIANO REGGIANO | 17,5

Tortellini di Modena ripieni di carne di maiale,
con crema con Parmigiano Reggiano DOP e rosmarino

TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA | 23

con patate arrosto, misticanza e pomodorini

TAGLIATA DI FASSONA | 23

Tagliata di Fassona Piemontese 200g
con patate arrosto, pomodori e misticanza

INSALATA DI POLLO | 17

Misticanza, petto di pollo, patate al vapore,
salsa alla senape e capperi

I PIATTI DA NON PERDERE

SMERALDO

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

17,9



i Dolci e la Frutta

VERRINA TIRAMISÙ | 6,2

bisquit di riso con bagna al caffè, mousse al mascarpone
e cacao

CANNOLO | 5,5

a scelta tra ricotta e canditi, ricotta e pistacchio
o ricotta e cioccolato

MACEDONIA | 6,9

con frutta fresca di stagione

il Caffè

CAFFÈ GOLOSO | 3

accompagnato da un dolcetto

ALCUNI DEGLI INGREDIENTI POSSONO ESSERE SURGELATI O
CONGELATI ALL'ORIGINE, VEDI INFORMAZIONI IN FONDO AL MENÙ.

i Vini

le Bollicine

PROSECCO DOC

Ronco Belvedere | Glera | Veneto

125 ml 750 ml

6 24

MAXIMUM BLANC DE BLANCS

Ferrari | Chardonnay | Trentino Alto Adige

10 45

i Bianchi

GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG

Marchese Raggio | Cortese | Piemonte

6 24

GEWÜRZTRAMINER MERUS

Tiefenbrunner | Gewürztraminer | Trentino Alto Adige

8 32

MASSOVIVO AMMIRAGLIA VERMENTINO
TOSCANA IGT

Frescobaldi | Vermentino | Toscana

7 28

i Rosè

ROSERI VALTENESI RIVIERA DEL

GARDA CLASSICO DOP CHIARETTO

Ca' Maiol | Gropello, Barbera, Sangiovese,
Marzemino | Lombardia

8 32

SPUMANTE ROSÈ EXTRA BRUT KIUS

Marco Carpineti | Nero Buono 100% | Lazio

15 60

i Rossi

PRIMITIVO SALENTO IGT

Trullo Di Noha | Primitivo | Puglia

125 ml 750 ml

6 24

CAPOLEMOLE ROSSO LAZIO IGT

Marco Carpineti | Nero Buono,
Montepulciano, Cesanese | Lazio

8 32

MONTEMASSI CHIANTI CLASSICO
DOCG

Colombaia Di Cencio | Sangiovese | Toscana

10 42

BAROLO SERRALUNGA DOCG

Fontanafredda | Nebbiolo | Piemonte

12 60

BRUNELLO DI MONTALCINO

Val di Suga | Sangiovese | Toscana

15 70

LANGHE NEBBIOLO EBBIO

Fontanafredda | Nebbiolo | Piemonte

10 42

CARILLO PINOT NERO

FRECCIA ROSSA

Pinot Nero | Lombardia

8 32

le Birre alla spina

L'IPPA 5,5% | IPA | Baladin

NAZIONALE 6,5% | Blonde Ale | Baladin

350 ml

7

7

l'Acqua e le Bibite

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE 500 ml

COLA Eataly | 330 ml

COLA ZERO ZUCCHERI Eataly | 330 ml

VIVACE Eataly | 330 ml

con succo di arance italiane

LIMONATA Eataly | 330 ml

con succo di limoni italiani

GAZZOSA E CHINOTTO Lurisia | 275 ml

3,5

4,5

4,5

4,5

4,5

4

