

L'aperitivo italiano

CRODINO XL | 5
Crodino biondo o rosso

CAMPARI SPRITZ | 7
Campari, prosecco, acqua
frizzante

SPRITZ CYNAR | 8 Cynar,
prosecco, acqua frizzante

CRODINO SPRITZ | 7
Crodino biondo, prosecco, acqua
frizzante

APEROL SPRITZ | 7
Aperol, prosecco, acqua
frizzante

AMERICANO | 8
Campari, vermouth rosso,
acqua frizzante

SARTI SPRITZ | 8
Sarti Rosa, prosecco, acqua
frizzante

NEGRONI | 8
Campari, vermouth rosso, gin

gli Antipasti

SPECIALE CUCINA ROMANA

SUPPLÌ

- Pomodoro e mozzarella | 3,9 ✓
- Cacio e pepe | 4 ✓
- Amatriciana | 4
- 'Nduja | 4
- Provali tutti | 13,9

FIORE DI ZUCCA RIPIENO

| 4,9
Fiore di zucca impastellato e fritto ripieno di
mozzarella e acciughe

I PIATTI DA NON PERDERE

CAPRESE EATALY ✓

Insalata ai 3 pomodori con Mozzarella di Bufala
Campana DOP *Collebianco* da 250gr, vellutata
dolce di pomodoro datterino giallo *Così Com'è*,
basilico e pane tostato

18,9



PANISSA FRITTA | 7,9 ✓
preparata con acqua, farina di ceci sale e fritta

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

Provala anche in versione Cacio e pepe | 8,9 ✓ NG

HUMMUS DI FAGIOLI BORLOTTI E BARBABIETOLA | 7,9 ✓

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**

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

BATTUTA DI FASSONA | 13,9 NG  Slow Food
Presidio
Battuta di Fassona Piemontese Presidio Slow Food *La Granda*,
con pesto mediterraneo con pomodorini semiseccchi, acciughe
e capperi selezione *La Nicchia*

CRUDO E BUFALA | 18,9 NG
Prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola* e Mozzarella di
Bufala Campana DOP *Collebianco* da 250gr

TAGLIERE MISTO | 24
con coppa *Giordano*, salame Milano *Villani*, caciotta
caseificio *Esposito*, panissa fritta, grissini di focaccia,
bruschettine pomodorini e burrata, ravioli di boraggine fritti
pastificio Dasso di Lavagna

i Primi

Tutti i nostri primi possono essere preparati anche con una pasta gluten free. Sono presenti tracce di glutine legate alla manipolazione in cucina.

SPAGHETTO EATALY | 12,9 V

Spaghetti 100% grano italiano *Eataly* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*

SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 15,9 V

Spaghetti 100% grano italiano *Eataly* 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*

TAGLIATELLA AL RAGÙ | 16,9

Tagliatelle *Girardi* al ragù *La Granda* con Parmigiano Reggiano DOP

SPAGHETTO GIALLO DI CARLO CRACCO | 14,9

Spaghetti 100% grano italiano *Eataly* con vellutata di datterino giallo, estratto di pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, scorza di limone e basilico fresco. **Un piatto speciale firmato dallo chef Carlo Cracco**

TROFIE AL PESTO | 14,9 V

con pesto, patate e fagiolini

I PIATTI DA NON PERDERE

SCIALATIELLO AI FRUTTI DI MARE V

Scialatiello fresco *Girardi* con cozze, vongole lupino, totani e pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*

19,9

**PROVALO ANCHE IN VERSIONE
PADELLATA DA CONDIVIDERE | 38**
minimo 2 persone



MENU DELLA TRADIZIONE

TRIS DI ANTIPASTI

Cima genovese, bruschettina pesto e presciunseua, bruschettina con capponada, pomodoro e alici, capperi, olive e basilico

BACCALÀ IN BRANDACUJUN

con verdure croccanti di stagione

CANESTRELLI

29,9

SPECIALE CUCINA ROMANA

MEZZA MANICA ALLA AMATRICIANA | 15,9

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

MEZZA MANICA ALLA CARBONARA | 15,9

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

TONNARELLO CACIO E PEPE | 15,9 V

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

TONNARELLO ALLA GRICIA | 16,9

Tonnarello fresco *Girardi* con Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*, guanciale *La Granda* e pepe *Il Mercante di Spezie*

MENU BIMBI

UNA BIBITA

MARGHERITA BABY, TROFIA AL PESTO BABY O TROFIA AL POMODORO BABY

BACI DI DAMA

11,9

i Secondi e i Contorni

PANGIOTTO | 18

Pane con hamburger di Fassona Piemontese Presidio Slow Food La Granda da 180gr con pomodoro, insalata, scamorza affumicata *Ignalat* e maionese, servito con patata frita Eataly

GRAN FRITTO DI MARE | 24,9

Mazzancolle, totani, acciughe di Monterosso e verdure di stagione

TAGLIATA EATALY | 24,9

Tagliata di Fassona Piemontese Presidio Slow Food La Granda da 220gr con zucchine trombetta e mentuccia fresca

SPADA ALLA PIASTRA | 23,5

Pesce spada del Mediterraneo pescato all'amo con insalata, finocchi e arance

SPECIALE CUCINA ROMANA

POLPETTE ALLA ROMANA | 17,9

Polpette in umido con pomodoro 100% italiano Antonella e Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*

POLPETTE ALLA AMATRICIANA | 19,9

Polpette in umido con pomodoro 100% italiano Antonella, guanciale croccante *La Granda* e Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*

BACCALÀ UVETTA E PINOLI | 24,9

Baccalà fritto in agrodolce con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, cipolla, pinoli *Ventura* e uvetta

le Insalate

VEGANA | 14,9

Mix Vivace e Misticanza *Planet Farms*, con hummus di fagioli borlotti e barbabietola, cetrioli, sedano, carote, ceci e capperi croccanti, dressing agli agrumi e menta

CESARINA | 15,9

Mix Vivace e Misticanza *Planet Farms*, con sovracoscia di pollo 100% italiano allevato a terra, salsa caesar, scaglie di Grana Padano DOP e crostini di pane croccanti

PRIMAVERILE | 15

Mix Vivace e Misticanza *Planet Farms*, Tonno conserva, pomodorini semiseccchi *De Carlo*, carote, Feta *Perla*, olive Riviera *Roi*

INSALATA MISTA | 6,5

Mix vivace e misticanza *Planet Farms*, con carote e pomodorini

I PIATTI DA NON PERDERE

INSALATA PLANET FARM MEDITERRANEA

Mix Vivace e Misticanza *Planet Farms*, con burrata, pomodorini, pomodori semiseccchi *De Carlo*, peperoni dolci cruschi *Masseria Mirogallo*, basilico, taralli sbriciolati *Frutti del Grano* e dressing alle olive *Roi*

15,9



i Contorni

PATATA FRITTA EATALY | 6,9

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

Provala anche in versione Cacio e pepe | 8,9  

ZUCCHINE | 7

zucchine trombetta e mentuccia fresca

le Pizze

Prova la nostra pizza in versione scrocchiarella romana con farina biologica di grano duro Senatore Cappelli | +2

MARINARA | 7 V

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

MARGHERITA EATALY | 9,9 V

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella* e mozzarella fiordilatte

MARGHERITA EATALY CON BUFALA | 12,9 V

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella* e Mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco*

NAPOLI | 12

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte, capperi selezione *La Nicchia* e filetti di acciughe *Vicente Marino*

MARGHERITACCIA | 12,9 V

Polpa 100% italiana *Antonella*, Mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco*, pesto e pecorino semistagionato *Il Fiorino*

DIAVOLA | 12,9

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte e salame piccante *Saporello*

COTTO E OLIVE | 13,9

Mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto prelibato *Villani* e olive riviera *Roi*

SALSICCIA E FRIARIELLI | 14

Mozzarella fiordilatte, salsiccia punta di coltello e Friarielli *Gustorosso*

ZUCCA E GORGONZOLA | 14,9 V

Mozzarella fiordilatte, crema di zucca, salsiccia, gorgonzola e timo fresco

4 FORMAGGI | 14,9 V

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

CAPRICCIOSA | 14,9

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

PARMA | 15

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte e Prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*

ORTOLANA | 15 V

Mozzarella fiordilatte, peperoni e melanzane al forno, pomodorini semiseccchi *De Carlo* e olive *Roi*

CAPUT MUNDI | 15,9

Mozzarella fiordilatte, carciofi sott'olio *Fratepietro*, guanciale croccante, ricotta *Mambelli*, lamelle di mandorle croccanti *Ventura*, miele di acacia e pepe nero *Il Mercante di Spezie*

SPECIALE CUCINA ROMANA

FIORI DI ZUCCA E ALICI | 17,9

Mozzarella fiordilatte, fiori di zucca, acciughe *Vicente Marino*, stracciatella e scorza di limone

GENOVA | 16

Mozzarella fiordilatte, Prescinseua *Valdaveto*, zucchine, acciughe *Vicente Marino* e cipollotto fresco

COTTO E ZUCCHINE | 17,9

Crema di zucchine, zucchine fritte, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto Prelibato *Villani*, scaglie di Grana Padano DOP, dressing agrumato

le Pizze

La pizzeria di Eataly Genova è premiata con 2 spicchi nella Guida Pizzerie d'Italia 2025 di Gambero Rosso e al 9° posto della 50 Top World Artisan Pizza Chains 2025. La pizza Eataly è cotta nel forno a legna rotante Marana.

il Calzone verticale

CAPRESE | 13,5 ✓

Pomodoro cuore di bue, rucola, Mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco* e pesto genovese

CRUDO E MOZZARELLA | 17,9

Prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, mozzarella fiordilatte, pomodoro cuore di bue, rucola e origano

COTTO | 17,9

Mozzarella fiordilatte, pomodori cuore di bue, parmigiano Reggiano Dop *Bertinelli*, prosciutto cotto prelibato *Villani*

DIAVOLA | 13

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte e spianata salame piccante *Saporello*

I PIATTI DA NON PERDERE

CALZONE MORTADELLA BURRATA E PISTACCHIO

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

14



IL TOCCO IN PIÙ DAL NOSTRO MERCATO:

Mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco* | +3

Olive *Roi* | +2

Prosciutto cotto Prelibato *Villani* | +3

Pesto | +3,5

MENU SCROCCHIARELLA

SOLO A CENA

PIZZA A SCELTA

con impasto scrocchiarella a base di grano duro Senatore Cappelli

PATATA FRITTA EATALY

la nostra iconica patata di Avezzano fritta al momento

1 BIBITA A SCELTA O 1 BIRRA DA 33CL

19,9

le Farinate

TRADIZIONALE | 7 ✓

ASPARAGI | 8

COTTO E MOZZARELLA | 9

Prosciutto cotto Prelibato *Villani* e mozzarella fiordilatte

CRUDO, STRACCHINO E RUCOLA | 10

prosciutto crudo Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, stracchino Caseificio *Esposito* e rucola

le Focacce

FOCACCIA AL FORMAGGIO | 11,9 ✓

preparata secondo la tradizione con stracchino Caseificio *Esposito*

FOCACCIA PIZZATA | 14,9

focaccia al formaggio con stracchino Caseificio *Esposito*, polpa 100% Italiana *Antonella*, origano, capperi *La Nicchia* e aggiughe *Vicente Marino*

i Vini

le Bollicine

	125ML	750ML
ZEROTONDO BIO ALCOHOL FREE Glera Astoria Veneto	5	22
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG Glera Villa Sandi Veneto	7	26
SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT LUGANA DOC Trebiano di Lugana Ca Maiol Lombardia	8	35
BOLLICINA ROSÉ Chardonnay-Pinot nero Serafini e Vidotto Veneto	6	23
BLANC FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT Pinot Bianco-Chardonnay Contadi Castaldi Lombardia	9	46
LIMITED EDITION ALTA LANGA DOCG Pinot Nero-Chardonnay Fontanafredda Piemonte	9	36
MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC BRUT Chardonnay Ferrari Trentino	10	45

i Rossi

	125ML	750ML
PRUNO NERO LAMBRUSCO DI MODENA DOC Lambrusco Gasparossa Cleto Chiarli Emilia Romagna	5	22
TREVIGNE BARBERA D'ALBA DOC Barbera Domenico Clerico Piemonte	8	33
MONSANTO TOSCANA IGT Sangiovese Castello Monsanto Toscana	7	30

SPECIALE CUCINA ROMANA

	125ML	750ML
TELLUS ROSÉ LAZIO IGT Cotarella Syrah	6	22
SPUMANTE BRUT BELLONE Cincinnato Bellone	7	22
AMACOS LAZIO IGT BIO De Sanctis Malvasia Puntinata-Bombino	7	26

i Bianchi e i Rosati

	125ML	750ML
CHARDONNAY ISONZO DOC Chardonnay Borgo Conventi Friuli	7	25
URRA DI MARE MENFI DOC Sauvignon Blanc Mandrarossa Sicilia	7	22
PALÀS GAVI DOCG Cortese Michele Chiarlo Piemonte	7	25
SERROCEOLO FALANGHINA DEL SANNIO DOC Falanghina Feudi San Gregorio Campania	8	28
OASI MANTELLINA LUGANA DOC Turbiana-Cortese Allegrini Veneto	8	30
SPENSIERATA PIEMONTE DOC Riesling-Sauvignon Fontanafredda Piemonte	6	23
PECORINO COLLINE PESCARESI IGP Pecorino Podere Marchesi Migliorati Abruzzo	6	22
ALIÈ ROSATO TOSCANA IGT Syrah-Vermentino Frescobaldi Toscana	7	25
SOLEROSE ROSATO LANGHE DOC Pinot Nero-Chardonnay Fontanafredda Piemonte	6	23
NEGROAMARO ROSATO SALENTO IGT BIO Negroamaro Trullo di Noha Puglia	5	22
TAMBÈ ROSATO ISOLA DEI NURAGHI IGT Carignano Capichera Sardegna	8	35
ALTERNATIVA BIANCO ALCOHOLFREE Moscato Doppio Passo Sicilia	5	22

le Mezze Bottiglie

	375ML
GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG Cortese Fontanafredda Piemonte	15
RAIMONDA BARBERA Barbera Fontanafredda Piemonte	13

Se vuoi conoscere gli allergeni e le caratteristiche dei prodotti consulta la legenda in fondo al menu
Il vino contiene solfiti

le Birre e le Bevande

Le Birre alla spina

	300ML	500ML
BIRRA BIONDA EATALY <i>Artigianale non filtrata Bionda Lager 330ml 4.8%</i>	6	8
BIRRA LIPPA <i>Baladin</i>	6	8
BIRRA LEGGERA <i>Baladin</i>	5	7
GRAN RISERVA RED <i>Peroni</i>	6	8

le Birre in bottiglia

	330ML	750ML
BIONDA <i>Eataly</i>	6	-
BIONDA GLUTEN FREE <i>Eataly</i>	6	-
AMBRATA <i>Eataly</i>	6	-
IPA <i>Eataly</i>	6	-
BOTANIC IPA NONALCOHOLIC <i>Baladin</i>	6	-
ISAAC <i>Baladin</i>	-	12

le Bibite

CHINOTTO 275 ML | 3,5
Lurisia

ARANCIATA 275 ML | 3,5
Lurisia

GAZZOSA 275 ML | 3,5
Lurisia

ARANCIATA ROSSA 275 ML | 3,5
Lurisia

ARANCIATA AMARA 275 ML | 3,5
Lurisia

LIMONATA 275 ML | 3,5
Lurisia

TONICA 275 ML | 3,5
Lurisia

MANDARINATA 250 ML | 3,5
Niasca Portofino

TONICA 200ML | 3,5
Baladin

MOLECOLA CLASSICA 330 ML | 3,5
Molecola

MOLECOLA S/Z 330 ML | 3,5
Molecola

MOLECOLA SENZA CAFFEINA 250 ML | 3,5
Molecola

THE AL LIMONE O PESCA 355ML | 3,5
Galvanina

SUCCO DI FRUTTA | PESCA, PERA | 3,5
Bio Plose

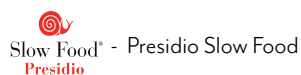
CAFFÈ | 2
Vergnano

l'Acqua

ACQUA MILLENNIUM NAT/FRIZ 650 ML | 3,5
San Benedetto

IL PANE FATTO QUI E IL SERVIZIO | 2,5

LEGENDA



V - Vegetariano

NG - Senza ingredienti contenenti glutine, non si possono escludere contaminazioni dovute alla manipolazione in cucina.

Scopri il menu dedicato ai prodotti senza glutine:



ALLERGENI

Se vuoi conoscere gli allergeni contenuti come ingredienti o come contaminanti consulta l'informativa scansionando questo qr code:



PRODOTTI SURGELATI

Suppli, fiori di zucca, acciughe, gamberi, totani, mazzancolle, baccalà, crema al mascarpone, ricotta dolce, base maritozzo sono reperiti freschi, lavorati e abbattuti a - 18°C nelle nostre cucine per preservarne tutte le qualità organolettiche 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. I prezzi sono in euro.

SCAN THE
QR CODE
FOR THE
ENGLISH MENU

