

LA CAFFETTERIA

ESPRESSO 1882 | 2,3

ESPRESSO
WOMAN IN COFFEE | 2,3

ESPRESSO DECA | 2,4

ESPRESSO AMERICANO | 2,6

DOUBLE COFFEE | 3,5

CAPPUCCINO | 2,7

SOY CAPPUCCINO | 3

ESPRESSO CORRETTO | 3,1

MILK WITH COFFEE | 3,2

BARLEY COFFEE | 2,5 - 3
small - large

GINSENG COFFEE | 2,5 - 3
small - large

WHITE MILK | 2,5

MAROCCHINO | 3,5
espresso 1882, hot chocolate,
cocoa and milk cream

THE | 4

SHACKED COFFEE | 4

HOT CHOCOLATE | 4 - 6
small - large

Adding a glass of water | 0,3

CAFFÈ SPECIALI

CAPPUCCINO VIENNESE | 4,5
espresso 1882, milk cream,
cream and caramel

PISTACCHINO | 4,5
espresso 1882, Scyavuru pistachio
cream, cream milk and chopped
pistachios

BICERIN | 5,5
hot chocolate, cocoa, coffee
and cream
Specialità torinese

CAFFÈ MELIGOTTO | 4,5
espresso 1882, crumbled meliga,
and cream

CANNELLINO | 4,5
espresso 1882, cinnamon syrup,
whipped cream and cinnamon
powder

COCCOLINO | 4,5
espresso 1882, coconut syrup,
whipped cream and chopped
coconut

NOCCIOLINO | 4,5
espresso 1882, hazelnut cream,
hazelnut syrup, cream
whipped and chopped hazelnuts

ESPRESSO TONIC | 4
espresso 1882, Niasca
tonic water and ice

Adding whipped cream | 0,6

Adding soy milk | 0,3

Adding oat milk | 0,3

I DOLCI

CROISSANT VUOTO | 2,5

CROISSANT FARCITO | 2,7
Gianduja, jam, custard

CROISSANT
AL PISTACCHIO | 2,9

CROISSANT VEGANO | 2,5

CROISSANT VEGANO
CON MARMELLATA | 2,7

BOMBOLONE | 3

BOMBOLONE FARCITO | 3,3
Gianduja, jam, custard

BOMBOLONE
AL PISTACCHIO | 3,5

GIRELLA CON UVETTA | 2,7

PASTICCIOTTO | 4

CIAMBELLA | 2,5

TRECCIA ALLA CREMA | 2,7

PASTIERINA | 4

MUFFIN | 3,5
Bluberry, chocolate

SACCOTTINO AL
CIOCCOLATO | 2,7

IL SALATO

FOCACCINA COTTO | 3,5
focaccia from our bakery
with cooked ham *Pernigotti*

FOCACCINA CRUDO | 3,5
focaccia della nostra panetteria
con prosciutto crudo *Eli Prosciutti*

FOCACCIA CAPRESE | 4
with tomatoes *Ortobra* and mozzarella

CROISSANT SALATO
CAPRESE | 5,9
with mozzarella, tomato and basil

CROISSANT SALATO
COTTO | 5,9
with cooked ham, tomato
and lettuce

CROISSANT SALATO
CRUDO | 5,9
with Parma ham and rocket

SPACCATA GENOVESE
VEGETARIANA | 6,5
with mozzarella, rocket and tomato

SPACCATA GENOVESE
COTTO | 6,5
with cooked ham, tomato and salad

SPACCATA GENOVESE
MORTADELLA | 6,9
with mortadella, stracciatella cheese
and chopped pistachios

PIZZA ALLA PALA
MARGHERITA | 4,5
tomato, mozzarella and basil

PIZZA ALLA PALA
TRICOLORE | 7,5
mozzarella, cherry tomato,
rocket and Parma ham DOP

PIZZA ALLA PALA
SALAMINO PICCANTE | 6,5
tomato, spicy salami,
mozzarella and basil

PIZZA ALLA PALA
MORTADELLA | 6
mortadella and chopped pistachios

PIZZA ALLA PALA
COTTO E FIORDILATTE | 6,5
cooked ham, mozzarella
and lettuce

TOAST COTTO
E FONTINA | 6
with cooked ham *Pernigotti* and
fontina *Bredi Ugo*

L'APERITIVO ITALIANO

APEROL SPRITZ | 7
Aperol, prosecco, sparkling water
and slice of orange

CYNAR SPRITZ | 8
Cynar, prosecco, sparkling water
and slice of orange

CRODINO | 5
Blonde analcoholic

NEGRONI | 8
vermouth rosso, *Campari*,
gin and slice of orange

CAMPARI SPRITZ | 7
Campari, prosecco,
sparkling water
and slice of orange

AMERICANO | 8
vermouth rosso, *Campari*,
sparkling water and slice
of orange

SBAGLIATO | 8
vermouth rosso, *Campari*,
prosecco and slice of orange

Perfetti insieme

1 COCKTAIL + TAGLIERE | € 15
choose from those in the menu con gli sfizi di Eataly

2 COCKTAIL + TAGLIERE X 2 | € 22
to choose from among those of Aperitivo Italiano con gli sfizi di Eataly

LA CUCINA

*From 3.00 pm to 7.00 pm
On Saturday and Sunday, ask our guys for the full menu*

TAGLIERE DI SALUMI
E FORMAGGI | 18
Selection of four tastings of cured
meats and cheeses served with
traditional taralli *Frutti del Grano*

CRUDA DE LA GRANDA | 13,9
Raw *La Granda* adult piemontese
beef 150g with *Vicente Marino*
chopped anchovies, *De Carlo*
cherry tomatoes, olives and capers

INSALATA RUSSA | 6
Salsa natura Fresh mayonnaise,
Vicente marino tuna, peas,
steamed carrots and potatoes

FLAN DI PEPERONI | 8
with Parmigiano Reggiano *Gennari*
PDO fondue

INSALATA MISTA | 6
Mix salad, fennel and carrots

VITELLO TONNATO | 14
La Granda Girello of piemontese
adult beef, *Vicente Marino* tuna, *Salsa*
Natura fresh mayonnaise and
La Nicchia crunchy capers

TAGLIERE DI SALUMI
E FORMAGGI | 14
Selection of three tastings
of cured meats and cheeses
served with traditional taralli
Frutti del Grano

DEGUSTAZIONE
PIEMONTESE | 18
Insalata russa, vitello tonnato
and raw beef

CAPRESE | 18,9
3 tomato salad with 250g *Collebianco*
mozzarella di bufala campana PDO,
sweet cream of *Così Com'è* yellow
datterino tomatoes, basil and toasted
tomato bread and oregano

MARITOZZO | 7
with panna e cream

TIRAMISÙ | 7
Mascarpone cream, ladyfingers
soaked in coffee and cocoa
bitter

BONET | 7
Typical piemontese dessert based
on amaretti biscuits and chocolate

THE BREAD MADE BY US AND THE EATALY SERVICE | 2

I COCKTAIL

VODKA TONIC | 10
vodka *0.1 Origine Bio*,
tonica *Baladin* and slice of lemon

MOSCOW MULE | 10
vodka *0.1 Origine Bio*,
ginger beer *Baladin*, slice of
lemon and mint leaves

APERITIVO ANALCOLICO | 4
Alpex
- Elderflowers
- Juniper berries
- Bitter

LIMONCELLO SPRITZ | 8
Limoncello of Sicily *Vincenzi*,
prosecco, sparkling water
and lemon zest

AVERNA SICILIAN MULE | 9
Amaro *Averna*, *Baladin* ginger beer,
lemon juice and orange zest

GIN TONIC ITALIANO | 10
Gin *Boigin*, tonica *Baladin* and
lemon peel

GIN TONIC HENDRICK'S | 11
Gin *Hendrick's*, tonica *Fever Tree* and
lemon peel

GIN TONIC MARE | 12
Gin *Gin Mare*, tonica *Fever Tree* and
lemon peel

HUGO | 8
Bols, prosecco, soda
and slice of lemon

MIMOSA | 7
Freshly squeezed orange juice
and prosecco



CEDRATA TWIST | 7
Cedrata *Tassoni*, all cedar water
and *Cinzano* white vermouth

I VINI

Le Bollicine	125 ml	750 ml
PROSECCO DOC Glera Ronco Belvedere Veneto	5	22
ALTA LANGA DOCG LIMITED EDITION Pinot Nero, Chardonnay Fontanafredda Piemonte	8	36
MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC BRUT Chardonnay Ferrari Trentino	12	43
FRANCIACORTA SATEN DOCG BRUT Chardonnay Monogram Lombardia	10	58
ETNA DOC METODO CLASSICO GAUDENSIVS BLANC DE NOIR Nerello Mascalese Firriato Sicilia	12	50
RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT Ribolla Gialla Borgo Conventi Friuli	6	28
PROSECCO ROSÈ DOC Glera, Pinot Nero Gavi Veneto	5	22

I Bianchi	125 ml	750 ml
CHARDONNAY FRIULI COLLI ORIENTALI DOC Chardonnay Castello Buttrio Friuli Venezia Giulia	8	30
PINOT GRIGIO FRIULI COLLI ORIENTALI DOC Pinot Grigio Sirc Friuli	5	22
DULCINEA FIANO DI AVELLINO DOC Fiano Amarano Campania	7	30
ALLEMANDA MOSCATO SECCO SICILIA DOC Moscato Bianco Planeta Sicilia	6	23
GAVI COMUNE DI GAVI DOCG Cortese Fontanafredda Piemonte	7	28
SOLEROSE LANGHE ROSATO Nebbiolo Fontanafredda Piemonte	5	22
ALIÉ ROSATO TOSCANA Syrah, Vermentino Frescobaldi Toscana	7	23

I Rossi	125 ml	750 ml
EBBIO NEBBIOLO D'ALBA DOC GRAPPOLO INTERO Nebbiolo Fontanafredda Piemonte	7	28
BARBERA D'ASTI Barbera Valle Asinari Piemonte	7	30
VIGNETO CIALDINI LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC Lambrusco Grasparossa Cleto Chiarli Emilia	6	22
MONTEMASSI CHIANTI CLASSICO DOCG Sangiovese Colombaio di Cencio Toscana	6	31
CAELES NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE IGT BIO Nero d'Avola Firriato Sicilia	7	26

LE BIRRE

Alla Spina

GRAN RISERVA 6 (330 ml) Peroni	LEGGERA 5 (330 ml) Baladin, Bionda Ale, 3,3%
-------------------------------------	---

Alla Bottiglia

ISAAC 5-12 (330/750 ml) Baladin, Blanche, 5%	SUPER 13 (750 ml) Baladin, Belgian Strong Amber Ale, 8%
NAZIONALE 5,5-13 (330/750 ml) Baladin, Blonde Ale, 6,5%	NASTRO AZZURRO STILE CAPRI 4 (330 ml) Peroni, Lager, 4,2%

GLI AMARI E I DISTILLATI

- 40 ml -

AMARO AVERNA 5 Campari	BRAULIO RISERVA 24 MESI 5
CYNAR 4 Campari	SAMBUCA 4 Vincenzi
MIRTO 4 Silvio Carta	GRAPPA BIANCA 4 La Branda
LIMONCELLO SICILIA 4 Vincenzi	GRAPPA GIALLA 4 Montanaro
AMARETTO DI TORINO 4 Vincenzi	AMARO JEFFERSON 7 Vecchio Magazzino Doganale
LIQUORE SALVIA E LIMONE 6 Compagnia dei Caraibi	



SCAN TO VIEW OUR
ENGLISH MENU

for any questions or doubts ask our staff



IL VINO CONTIENE SOLFITTI
LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

PREZZI IN EURO. SE VUOI CONOSCERE GLI
INGREDIENTI ALLERGENI CONTENUTI NEI PIATTI
CONSULTA L'INFORMATIVA. CHIEDI AI NOSTRI
RAGAZZI DOVE È POSIZIONATA.

SE VUOI CONOSCERE GLI INGREDIENTI E ALLERGENI
CONTENUTI NEI PIATTI CONSULTA L'INFORMATIVA SUL SITO
WWW.EATALY.IT/TORINO O CHIEDI AI RAGAZZI DOV'È
POSIZIONATA. 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. LA CREMA AL MASCARPONE, IL
MARTOZZO, LE BRIOCHES E LA CREMA PASTICCERA SONO
REALIZZATI DA UNA BASE DI GOLOSI DI SALUTE ABBATTUTA
A -18°C PER OFFRIRE UN PRODOTTO SEMPRE DI QUALITÀ.

EATALY

IL BAR LAGRANGE

