# i Vini, le Birre e le Bevande

SPECIALE CUCINA ROMANA

125ML 750ML

22

22

7 26

le Bollicine	125ML	750ML	SPECIALE CUCINA	A ROM
ZEROTONDO BIO ALCOHOL FREE Glera   Astoria   Veneto	5	22	TELLUS ROSÉ LAZIO IGT	25ML 7
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG Glera   Villa Sandi   Veneto	7	26	Cotarella   Syrah  SPUMANTE BRUT BELLONE  Cincinnato   Bellone	7
SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT LUGANA DOC Trebbiano di Lugana   Ca Maiol   Lombardia	8	35	AMACOS LAZIO IGT BIO  De Sanctis   Malvasia Puntinata-Bombino	7
BOLLICINA ROSÉ	6	23	le Mezze Bottiglie 37	75ML
Chardonnay-Pinot nero   Serafini e Vidotto   Ver BLANC FRANCIACORTA DOCG EXTRA BI Pinot Bianco-Chardonnay   Contadi Castaldi   L	RUT 9	46	GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG Cortese   Fontanafredda   Piemonte	15
LIMITED EDITION ALTA LANGA DOCG Pinot Nero-Chardonnay   Fontanafredda   Piem	9	36	RAIMONDA BARBERA Barbera   Fontanafredda   Piemonte	13
MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC BRUT Chardonnay   Ferrari   Trentino	10		le Birre	
		45	ALLA SPINA 330	0 ML
i Bianchi e i Rosati			PERONI GRAN RISERVA Rossa   <i>Peroni</i>	6
		750ML	<b>LEGGERA</b> Blonde Ale   <i>Baladin</i>	5
CHARDONNAY ISONZO DOC Chardonnay   Borgo Conventi   Friuli	7	25		OML
URRA DI MARE MENFI DOC Sauvignon Blanc   <i>Mandrarossa</i>   Sicilia	7	22	BIRRA BIONDA EATALY Artigianale non filtrata   Bionda Lager   4,8%	6
PALÀS GAVI DOCG Cortese   Michele Chiarlo   Piemonte	7	25	BIRRA IPA EATALY Artigianale non filtrata   India Pale Ale   6%	6
SERROCIELO FALANGHINA DEL SANNIO Falanghina   Feudi San Gregorio   Campania	DOC 8	28	BIRRA AMBRATA EATALY Artigianale non filtrata   Ambrata   5,5% BIRRA GLUTEN FREE EATALY	6
OASI MANTELLINA LUGANA DOC Turbiana-Cortese   Allegrini   Veneto	8	30	Artigianale non filtrata   Bionda Lager   5%  BOTANIC IPA ANALCOHOLIC	6
SPENSIERATA PIEMONTE DOC Riesling-Sauvignon   Fontanafredda   Piemonte	6	23	Analcolica   Baladin  i Cocktail	
PECORINO COLLINE PESCARESI IGP Pecorino   Podere Marchesi Migliorati   Abruzzo	6	22	NEGRONI SBAGLIATO Vermouth rosso, Campari, prosecco e fetta d'aranc	8 cia
ALIÈ ROSATO TOSCANA IGT Syrah-Vermentino   Frescobaldi   Toscana	7	25	VODKA TONIC Vodka <i>Origine Bio</i> , tonica e fetta di limone	10
SOLEROSE ROSATO LANGHE DOC	6	23	MOSCOW MULE Vodka <i>Origine Bio</i> , ginger beer, fetta di limone e menta	10
Pinot Nero-Chardonnay   Fontanafredda   Piem NEGROAMARO ROSATO SALENTO IGT B Negroamaro   Trullo di Noha   Puglia		22	LIMONCELLO SPRITZ Limoncello Mamma Mia Adriatico, prosecco, soda e scorza di limone	8
TAMBÈ ROSATO ISOLA DEI NURAGHI IGT Carignano   Capichera   Sardegna	8	35	WHITE ADRIATICO Adriatico Crushed <i>Adriatico</i> , Gin <i>Boigin</i> e succo di limo	9 ine
ALTERNATIVA BIANCO ALCOHOLFREE	5	22	ITALICUS SPRITZ Liquore <i>Italicus</i> , prosecco e olive	9
Moscato   <i>Doppio Passo</i>   Sicilia			MALFY TONIC Gin classico <i>Malfy</i> , tonica e scorza di limone	8
i Rossi	125ML	750ML	MALFY ROSA TONIC Gin rosa Malfy, tonica e scorza di limone	10
PRUNO NERO LAMBRUSCO DI MODENA Lambrusco Gasparossa   Cleto Chiarli   Emilia I		22	GIN TONIC HENDRICK'S Gin Hendrick's, tonica e scorza di limone	11
TREVIGNE BARBERA D'ALBA DOC Barbera   Domenico Clerico   Piemonte	8	33	GIN TONIC MARE Gin <i>Mare</i> , tonica e scorza di limone	12
MONSANTO TOSCANA IGT	7	30	GIN TONIC SABATINI Gin Sabatini, tonica e scorza di limone	11
Sangiovese   Castello Monsanto   Toscana  VUOI UN ALTRO VINO?			HUGO Aperitivo ai fiori di sambuco, prosecco, foglie di menta e fetta di limone	8
Puoi sceglierne uno dall'enoteca e berlo al tavolo. Chiedi ai ragazzi il prezzo del servizio Il vino contiene solfiti - La birra contiene glutine			CEDRATA TWIST Cedrata Tassoni, acqua di tutto cedro e vermouth bian	11

# EATALY

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.

# L'aperitivo italiano

CRODINO XL | 5 Crodino biondo o rosso

APEROL SPRITZ | 8 Aperol, prosecco, soda

CAMPARI SPRITZ | 8 Campari, prosecco, soda

AMERICANO | 8 Campari, vermouth rosso, soda SPRITZ CYNAR | 8 Cynar, prosecco, soda

SARTI SPRITZ | 8 Sarti Rosa, prosecco, soda CRODINO SPRITZ | 8 Crodino biondo, prosecco, soda

NEGRONI | 8

Campari, vermouth rosso, gin



# gli Antipasti

### BRANDACUJUN | 13,9

Baccala mantecato

### INSALATA RUSSA 7 NG

Piselli, carote, patate al vapore, maionese e tonno Vicente Marino

# 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

# FOCACCIA AL FORMAGGIO | 7,9 V

La tipica focaccia al formaggio Tossini

# BATTUTA DI FASSONA | 13,9 NG Slow Food' Presidio

Battuta di Fassona Piemontese Presidio Slow Food *La Granda* con battuto di acciughe Vincente Marino, pomodorini De Carlo, olive e capperi selezione La Nicchia

# IL TONNATO | 10,5 NG Slow Food

Girello di Fassona Piemontese Presidio Slow Food *La Granda* con tonno Vicente Marino, maionese e capperi croccanti 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

### DEGUSTAZIONE PIEMONTESE | 18 NG

Insalata russa, vitello tonnato e carne cruda

# I PIATTI DA NON PERDERE

# **CAPRESE EATALY** V

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



# SPECIALE CUCINA ROMANA

### MARITOZZO SALATO | 12.9

Maritozzo con cicoria ripassata, stracciatella *lgnalat* e acciughe Vicente Marino

# 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

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

# SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 15,9 V

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

### SPAGHETTO GIALLO DI CARLO CRACCO | 14,9 V

Spaghetto 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

### I PIATTI DA NON PERDERE

# **RAVIOLI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO**

Ravioli del Plin Pastificio Vallebelbo al sugo d'arrosto

16.9



# SPECIALE CUCINA ROMANA

# **MEZZA MANICA ALLA AMATRICIANA** | 15,9

Mezza manica Monograno Felicetti, pomodoro datterino rosso in succo Così Com'è, quanciale 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, quanciale La Granda e pepe Il Mercante di

# i Secondi

# GIOTTO DE LA GRANDA | 14.9 Slow Food

Hamburger di Fassona Piemontese Presidio Slow Food La Granda da 180gr con patate novelle al forno e salsa BBQ

# TAGLIATA EATALY | 24,9 NG Slow Food'

Tagliata di Fassona Piemontese Presidio Slow Food La Granda da 220gr con contorno di asparagi piastrati

# le Insalate

### VEGANA | 14.9 V NG

Mix Vivace e Misticanza Planet Farms con hummus di ceci, finocchi, cavolo rosso, carote, ceci e capperi croccanti, dressing agli agrumi e menta

### CESARINA | 15

Mix Vivace e Misticanza Planet Farms, con petto di pollo 100% italiano allevato a terra, senape al miele, scaglie di Grana Padano DOP e crostini di pane croccanti

# MEDITERRANEA | 15,9 V

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

# i Contorni

# INSALATA MISTA | 6 V NG

Misticanza,insalata vivace, finocchi e carote

# PATATE NOVELLE AL FORNO | 6 V NG

ASPARAGI PIASTRATI | 7 V NG

**ZUCCHINE TROMBETTA | 7 V NG** 

# 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, quanciale croccante La Granda e Pecorino Romano DOP Fratelli Pinna

# **BACCALÀ UVETTA E PINOLI** | 24,9

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

# I PIATTI DA NON PERDERE

# VITELLO TONNATO NG Slow Food



Girello di Fassona Piemontese Presidio Slow Food La Granda, con tonno Vicente Marino, maionese e capperi croccanti selezione La Nicchia



SPECIALE CUCINA ROMANA

# i Dolci

# TIRAMISU EATALY | 7

Savoiardo Giovanni Moro, crema al mascarpone Golosi di Salute, caffè e cacao amaro Venchi

# TRIS DI CANNOLI SICILIANI | 7

Con ricotta di pecora, granella di pistacchi e gocce di cioccolato

Bonet tipico della tradizione piemontese con amaretti

### FRAGOLE CON GELATO | 7.9

MACEDONIA AI 5 FRUTTI | 6

**BONET** 

e caramello

# **MARITOZZO PANNA E CREMA** | 7

# **MARITOZZO PANNA E CREMA DI PISTACCHIO** 7.9

# CROSTATA CON RICOTTA E VISCIOLE | 8

Fragrante pasta frolla, crema di ricotta e una golosa confettura di visciole

IL PANE FATTO QUI E IL SERVIZIO | 2,5

ACQUA MILLENNIUM NATURALE O FRIZZANTE 650 ML | 3,5

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

I PIATTI DA NON PERDERE

V - VEGETARIANO

 ${\sf NG}$  - senza ingredienti contenenti glutine, non si possono escludere contaminazioni dovute alla manipolazione in SCOPRI II MENU DEDICATO AI PRODOTTI SENZA GI UTINE:



BACCALÀ, CREMA AL MASCARPONE, RICOTTA DOLCE, BASE MARITOZZO, CROSTATA DI RICOTTA, PISELLI, CAROTE E PATATE 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 OUANTO SPECIFICATO AL FINE DI GARANTIRE SEMPRE LA PIÙ ALTA QUALITÀ DEI NOSTRI PIATTI. IL NOSTRO PERSONALE È SEMPRE A DISPOSIZIONE PER QUALSIASI CHIARIMENTO IN METITO. I PREZZI SONO IN EURO.