



Il gusto della natura ha una nuova  
dimensione, tutta verticale.  
**SEI PRONTO AD ASSAGGIARLA?**

Scopri le nostre nuove proposte con  
le insalate della linea Frescaah di Planet Farms  
da agricoltura verticale. Vengono coltivate in  
assenza totale di pesticidi e con un risparmio del  
95% di acqua e del 93% di suolo.  
Vedrai, ti stupiranno anche per il loro gusto  
sorprendente, fin dal primo assaggio.

**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 dressing alle olive Roi

SCOPRI TUTTE LE PROPOSTE  
ALL'INTERNO DEL MENU



# EAT ITALY

ti porta a

## ROMA



**Fino al  
7 LUGLIO**

# EATALY

## gli Antipasti

### CROSTONE CON PUNTARELLE | 10,9 V

Crostone di pane con puntarelle saltate e crema cacio e pepe

### MARITOZZO SALATO | 12,9

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

Abbinamento consigliato

### SPUMANTE BRUT BELLONE

Bellone | Cincinnato



7 22

## i Secondi

### POLPETTE ALLA ROMANA | 17,9

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

### POLPETTE ALL'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

Abbinamento consigliato

### TELLUS ROSÉ LAZIO IGT

Syrah | Cotarella



6 22

## i Primi

### MEZZE MANICHE ALL'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 *Mercante di Spezie*

### MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA | 15,9

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

### TONNARELLO CACIO E PEPE | 15,9 V

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

### TONNARELLO ALLA GRICIA | 16,9

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

Abbinamento consigliato

### AMACOS LAZIO IGT BIO

Malvasia Puntinata - Bombino | De Sanctis



7 26

## i Dolci

### MARITOZZO

Panna e crema | 7 V

Crema di pistacchio | 7,9 V

### CROSTATA | 8 V

Ricotta e visciole

## Menu Degustazione

CROSTONE CON PUNTARELLE V

+  
PRIMO A SCELTA

+  
MARITOZZO V  
Panna e crema

**24,9**



V VEGETARIANO

NG SENZA INGREDIENTI CONTENENTI GLUTINE, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI

I PREZZI SI INTENDONO ESPRESSI IN EURO

# i Vini, le Birre e le Bevande

## le Bollicine

	125ML	750ML
ZEROTONDO BIO ALCOHOL FREE Glera   Astoria   Veneto	5	22
BUTTERFLY PROSECCO TREVISO DOC MILLESIMATO EXTRA DRY Glera   Astoria   Veneto	6	22
BOLLICINA ROSÉ Chardonnay-Pinot nero   Serafini e Vidotto   Veneto	6	23
ESILIO ROSÉ METODO CLASSICO EXTRA BRUT Pinot Nero   Camossi   Lombardia	8	36
ALTA LANGA DOCG BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT Chardonnay   Fontanafredda   Piemonte	9	48
MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC BRUT Chardonnay   Ferrari   Trentino	10	45

## i Bianchi e i Rosati

	125ML	750ML
VERDICCHIO DI MATELICA DOC BIO Verdicchio   Collestefano   Marche	7	23
ROSERI VALTENESI CHIARETTO DOC Groppello-Marzemino Sangiovese-Barbera Ronco Belvedere   Veneto	7	23
LUGANA DOC Turbiana   Villa della Torre   Veneto	8	30
LANGHE NASCETTA BIO Nascetta   Mirafiore   Piemonte	8	40
AMPELIO LANGHE DOC CHARDONNAY Chardonnay   Fontanafredda   Piemonte	9	35

## i Rossi

	125ML	750ML
NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG Prugnolo Gentile   Salcheto   Toscana	8	38
VALPOLICELLA CLASSICO DOC Corvina-Corvinone-Rondinella Molinara   Secondo Marco   Veneto	8	28
CAELES SYRAH TERRE SICILIANE IGT BIO Syrah   Firriato   Sicilia	7	26
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC Pinot Nero   Tramin   Trentino	8	30
ANCUM LANGHE BIO Dolcetto   Borgogno   Piemonte	9	38

## le Mezze Bottiglie

	375ML
EBBIO LANGHE NEBBIOLO DOC Nebbiolo   Fontanafredda   Piemonte	16
GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG Cortese   Fontanafredda   Piemonte	15
LE SABBIE DELL'ETNA BIANCO DOC Carricante, Cataratto   Firriato   Sicilia	16
LE SABBIE DELL'ETNA ROSSO DOC Nerello Mascalese   Firriato   Sicilia	16

VUOI UN ALTRO VINO?

Puoi sceglierne uno dall'enoteca e berlo al tavolo. Chiedi ai ragazzi il prezzo del servizio

### SPECIALE CUCINA ROMANA

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

## le Birre

	330 ML
<b>ALLA SPINA</b>	
PERONI GRAN RISERVA Rossa   Peroni	6
LEGGERA Blonde Ale   Baladin	5
<b>IN BOTTIGLIA</b>	
NAZIONALE Blonde Ale   Baladin	5,5 13
ISAAC Blanche   Baladin	5 12
SUPER Belgian Strong Amber Ale   Baladin	13
BIRRA BIONDA EATALY Bionda Lager   Eataly	6
BIRRA IPA EATALY Bionda Rice India Pale Ale   Eataly	6
BIRRA AMBRATA EATALY Ambrata   Eataly	6
BIRRA GLUTEN FREE EATALY Bionda Lager   Eataly	6
BOTANIC IPA ANALCOHOLIC Analcolica   Baladin	6

## i Dopopasto

AMARO AVERNA   4 Campari
BRAULIO RISERVA SPECIALE   4 Campari
ESPRESSO MARTINI   8 Amaro Frangelico, Vodka Origine, caffè espresso
GRAPPA VINACCIA GIALLA/BIANCA   4 Fondator Trussardi
LIMONCELLO DI SICILIA   4 Vincenzi
AMARETTO DI TORINO   4 Vincenzi
LIQUORE SALVIA E LIMONE   6 Compagnia dei Caraibi
MIRTO ROSSO DI SARDEGNA   4 Silvio Carta
AMARO JEFFERSON   7 Vecchio Magazzino Doganale
CHINATO   4 Borgogno
SAMBUCA   4 Vincenzi
AMARO CYNAR   4 Campari

Il vino contiene solfiti - La birra contiene glutine

# E A T A L Y

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 | 7  
Aperol, prosecco, soda

CAMPARI SPRITZ | 7  
Campari, prosecco, soda

SPRITZ CYNAR | 8  
Cynar, prosecco, soda

AMERICANO | 8  
Campari, vermouth rosso, soda

SCANT TO VIEW OUR ONLINE MENU

For any questions or dubts ask our staff




## 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 Salvini**

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

BATTUTA DI FASSONA | 13,9 NG   
Battuta di Fassona Piemontese Presidio Slow Food *La Granda* con puntarelle, filetti di acciughe *Vicente Marino* e Nocchie Piemonte IGP tostate

IL TONNATO | 10,5 NG   
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


#### CROSTONE CON PUNTARELLE | 10,9 V

Crostone di pane con puntarelle saltate e crema cacio e pepe

#### MARITONZO SALATO | 12,9

Marituzzo con cicoria ripassata, stracciatella *Ignalat* e acciughe *Vicente Marino*

## i Secondi

GIOTTO DE LA GRANDA | 14,9   
Hamburger di Fassona Piemontese Presidio Slow Food *La Granda* da 180gr con patate novelle al forno e salsa BBQ

TAGLIATA EATALY | 24,9 NG   
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 dressing 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*, guanciale 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   
Girello di Fassona Piemontese Presidio Slow Food *La Granda*, con tonno *Vicente Marino*, maionese e capperi croccanti selezione *La Nicchia*

14



## 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

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

### MENU DELLA TRADIZIONE

TRIS DELLA TRADIZIONE  
Lingua con bagnetto rosso, giardiniera e tomino di capra con cuore di barolo

RAVIOLI DEL PLIN  
al sugo d'arrosto

TORTA DI NOCCIOLE

29,9

### 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*, 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*

## i Dolci

TIRAMISU EATALY | 7  
Savoiaro *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

FRAGOLE CON GELATO | 7,9

MACEDONIA AI 5 FRUTTI | 6

### SPECIALE CUCINA ROMANA

**MARITONZO PANNA E CREMA** | 7

**MARITONZO PANNA  
E CREMA DI PISTACCHIO** | 7,9

**CROSTATA CON RICOTTA  
E VISCIOLE** | 8  
Fragante 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  
*San Benedetto*

### I PIATTI DA NON PERDERE

#### BONET

Bonet tipico della tradizione piemontese con amaretti e caramello

7



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

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:

BACCALÀ, CREMA AL MASCARPONE, RICOTTA DOLCE, BASE MARITONZO, 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 ALLA 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.

