

EATALY ALL'APERTO



Scan to view
our online Menu

for any questions or doubts ask our staff

I TAGLIERI *Made with fresh products selected from the market*

| | |
|---|----|
| ASSAGGIA Fried pizza, stracciatella, mortadella and salami. | 10 |
| MANGIA Fried pizza, stracciatella, tomino del Talucco, mortadella, salami, speck, chestnut honey and spicy gorgonzola. | 18 |

| | |
|---|----|
| CONDIVIDI Fried pizza, stracciatella, tomino del Talucco, mortadella, salami, speck, ham, chestnut honey, spicy gorgonzola and olives. | 28 |
|---|----|

LA PIZZA

Choose the dough:

GRANI ANTICHI / *Flat, crunchy and very light* | + 1,5
ORIGINALE / *Fragrant, soft and alveolate*

PUGLIESE 9,5
Semi-dried tomatoes De Carlo, stracciatella Ignalat, crumbled tarallo from our bakery.

LA FRESCA 11,5
Mozzarella cheese, yellow datterino tomato, red datterino tomato, basil emulsion and concassé of tomato.

BUFALA 8,5
100% Italian tomato sauce, buffalo milk mozzarella and extra virgin olive oil.

PESTO 11,5
Tomatoes Miracolo San Gennaro, primosale Mambelli and Pra's pesto without garlic.

L'ORIGINALE 6,8
100% Italian tomato sauce, mozzarella cheese and extra virgin olive oil.

L'AFFUMICATA 10
Yellow datterino tomato, smoked burrata cheese and basil oil.

NAPOLI 10,5
100% Italian tomato sauce, mozzarella cheese, capers and anchovies.

COTTO E OLIVE 12
Mozzarella cheese, ham and taggiasca olives.

PARMA 13,5
100% Italian tomato sauce, buffalo milk mozzarella and Parma DOP cured ham.

DIAVOLA 10
100% Italian tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami.

CAPRICCIOSA 12,5
100% Italian tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, olives, ham and champignon mushrooms.

ORTOLANA 10,5
Mozzarella cheese, eggplants, zucchini and grilled peppers.

ESTIVA AI TRE POMODORI 14,5
Yellow datterino tomato, red datterino tomato, red cherry tomato, fiordilatte mozzarella, 20-month Parmigiano Reggiano DOP and fresh basil.

GRAN SUD 15
Yellow datterino tomato, fiordilatte mozzarella, 'nduja, smoked burrata cheese.

BRA 16
Mozzarella cheese, raw beef sausage La Granda and Roccaverano's robiola cheese.

GLI ANTIPASTI

Our whims to share

ARANCINO AL RAGÙ 5
Handmade arancino with ham and mozzarella.

ARANCINO PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA 5
Handmade arancino with meat sauce and mozzarella.

LA PATATA FRESCA FRITTA 5,5
Avezzano potatoes from the Terra & Sole farm. Prepared fresh everyday, steamed whole with their peel, hand-broken and fried at the moment. Served with our Mediterranean Sauce: fresh mayonnaise, anchovies, capers and mustard

FOCACCIA BIANCA 4
Extra virgin olive oil.

FOCACCIA ROSSA 4,5
100% Italian tomato sauce.

CUOPPO DI ALICI FRITTE 7
Fried anchovies from the Adriatic sea

INSALATA RUSSA 5
Made with peas, carrots, boiled potatoes, mayonnaise *Salsa Natura* and tuna *Vicente Marino*

MONTANARA CON CRUDO 6,5
Fried small pizza with 100% Italian tomato sauce, Parma DOP cured ham.

MONTANARA CON PARMIGIANO E BASILICO 4
Fried small pizza with 100% Italian tomato sauce, Parmigiano and basil.

I PRIMI

Gragnano's Pasta cooked properly

SPAGHETTO EATALY 9,5
Spaghetti I.G.P. 100% Italian wheat, red datterino tomato sauce, extra virgin olive oil and sicilian salt.

SPAGHETTO EATALY CON BURRATA 11,5
Spaghetti I.G.P. 100% Italian wheat, red datterino tomato sauce, extra virgin olive oil, sicilian salt and buffalo mozzarella cheese.

RISOTTO MELE E SPECK 14
Carnaroli Rice *Falasco*, Alto Adige IGP crispy speck and Alto Adige IGP apple.

RIGATONE CACIO E PEPE 13
Rigatone *Artusi* with pecorino cheese and black pepper.

PICI AL RAGÙ DI CINGHIALE 16
Pici *Morelli* with wild boar ragù and herbs *La Granda*.
Pan of spaghetti perfect for 2 people | 30

FUSILLI INTEGRALI AL PESTO TRAPANESE 12
Fusilli integrali *Afeltra*, fresh tomato sauce, toasted almonds, pecorino cheese and basil.

SPAGHETTO VONGOLE E BOTTARGA 16
Mantimucci Spaghetto with clamps and mullet bottarga.

You can add from our market

Buffalo milk mozzarella | + 2,5
Taggiasca olives | + 1
Smoked ham *San Giovanni* | + 2

Sicilian Anchovies | + 2
Parma DOP cured ham | + 3

MARGHERITE

CLASSICHE

SPECIALI

I SECONDI

The fresh proposals of our chef

IMPEPATA DI COZZE

Mussels from the Adriatic Finpesca, black pepper Mercante di spezie, lemon and 100 % organic Rustic bread from our bakery.

14,5

CARNE CRUDA LA GRANDA

Raw meat with chopped olives, cherry tomatoes and capers.

13,5

ORATA ALLA GRIGLIA

Mediterranean Sea bream fillets, zucchini cream and confit cherry tomatoes.

18

INSALATA ESTIVA

Green salad and leaves, fresh greenbeans, mixed tomatoes, tomino del Talucco and basil oil.

10

PANZANELLA

Panzanella with tomatoes, burrata, fresh cucumbers, Tropea onions and basil oil.

10,5

INSALATA DI CECI E QUINOA

Quinoa Alce Nero, chickpeas Cereal Terra, seasonal vegetables and basil oil.

11

I CONTORNI

Our fresh seasonal side dishes

INSALATA DI POMODORINI E BASILICO

Seasonal tomatoes, basil and olive oil.

6

ZUCCHINE TROMBETTE ALLA MENTUCCIA

Sautéed zucchini with fresh mint.

6

CAPONATA DELLA NOSTRA GASTRONOMIA

Eggplant caponata with salted ricotta.

8

I DOLCI

Try our selection of desserts

TIRAMISÙ

Golosi di Salute mascarpone cream, Giovanni Moro ladyfingers soaked in Pausa Café coffee and Venchi bitter cocoa

5,5

SEMIFREDDO AI FRUTTI DI BOSCO

Frozen dessert with berries

6

BONET BIANCO

Typical Piedmontese dessert with macaroons

5

COPPA FRAGOLOSA/MACEDONIA

Agrigelateria San Pé fiordilatte ice cream, fresh strawberries or fruit salad and cream

5,5

TRIS DI MINI CANNOLI

Three mignon cannoli of your choice

8

CANNOLO SICILIANO

Marchese sicilian cannolo filled with sheep's milk ricotta with a choice of grains: chocolate, candied orange, salted caramel and pistachio.

With pistachio ricotta | + 1

6

PANNA COTTA

With apricots

5

PIEMONTESINA

Agrigelateria San Pé hazelnut ice cream, hot chocolate, nougat crumbled and cream

5

COPPA PERSI

Agrigelateria San Pé fiordilatte ice cream, peaches, zabaglione, amaretti and cream

5,5

CHEESECAKE ALL'ITALIANA

Marchese cheesecake with fragrant biscuits, Italian cheese semifreddo and pistachio cream

6

SORBETTO DI STAGIONE

Agrigelateria San Pé seasonal sorbet

5

COFFEE

1,8

IL MENU PER I PIÙ PICCOLI



HALF PORTION OF A DISH OF
YOUR CHOICE FROM THE MENU
OR A BABY PIZZA

+ ONE DRINK

+

ONE
DESSERT

8,5

SE VUOI CONOSCERE GLI INGREDIENTI E ALLERGENI CONTENUTI NEI PIATTI CONSULTA L'INFORMATIVA SUL SITO WWW.EATALY.IT/TORINO O CHIEDI DOV'È POSIZIONATA. LE MATERIE PRIME SONO REPERITE FRESCHISSIME SUI BANCHI DI EATALY O DA FORNITORI SELEZIONATI. I PRODOTTI A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ DEL MERCATO POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI A MENO 18°C PEROFFRIRE UN PRODOTTO SEMPRE DI QUALITÀ O CONGELATI. IL SUPPLÌ, LA CROCCHETTA DI PATATE, I TOTANI E LA CREMA MASCARPONE DEL TIRAMISÙ SONO PRODOTTI CONGELATI DI QUALITÀ.

DIETRO OGNI GRANDE PRODOTTO C'È UN GRANDE PRODUTTORE

Te ne presentiamo alcuni:

LA CARNE: LA GRANDA

Il benessere animale è al cuore del processo produttivo de La Granda, che alleva bovini di razza Piemontese Presidio Slow Food e seleziona carni di qualità dai migliori allevamenti italiani.

LE FARINE: MULINO MARINO

I chicchi vanno trattati con cura: tre generazioni di mugnai della Langa macinano a pietra grani e cereali per ottenere farine poco raffinate e ricche delle proprietà nutrizionali d'origine, l'ideale per impasti leggeri e molto gustosi.

LE VERDURE: ORTOBRA

Dalle varietà più comuni ai prodotti IGP e i Presidi Slow Food, OrtoBra seleziona frutta, verdura e legumi per celebrarne la stagionalità e la biodiversità.

I SALUMI: ELI PROSCIUTTI

Il tocco gentile, la lavorazione lenta, i sapori di una volta: i prosciutti di Parma DOP di Eli Prosciutti sono il frutto di una lavorazione lenta, accurata e dolce, tradizionale, ma in un ambiente tecnologicamente avanzato.

I DOLCI: GOLOSI DI SALUTE

Per fare il tiramisù di Eataly, ci vogliono ingredienti autentici e genuini, una grande passione per la qualità e attenzione ai valori nutrizionali e calorici. Il risultato è un dessert doppiamente buono: per il palato e per la salute.

I GELATI: AGRIGELATERIA SAN PÈ

Da più di vent'anni, non smettono mai di fare corsi, di sperimentare, per migliorare sempre di più la qualità dei nostri prodotti ed offrirvi un gelato buono, contadino ed eco-sostenibile.