

i Vini

le Bollicine

	125ML	750ML
PROSECCO DOC Glera Ronco Belvedere Veneto	5	21
MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC METODO CLASSICO Chardonnay Ferrari Trentino Alto Adige	10	45

i Bianchi

	125ML	750ML
GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG Cortese Marchese Raggio Piemonte	6	24
GEWÜRZTRAMINER MERUS Gewürztraminer Tiefenbrunner Trentino Alto Adige	7	28
SERROCIELO FALANGHINA DEL SANNIO DOC Falanghina Feudi di San Gregorio Campania	8	32
RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC Ribolla Gialla Le Vigne Di Zamò Friuli Venezia Giulia	7	28

i Rosati

	125ML	750ML
ROSERI VALTENESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOP CHIARETTO Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino Ca' Maiol Lombardia	8	32

i Rossi

	125ML	750ML
LANGHE NEBBIOLO EBBIO Nebbiolo Fontanafredda Piemonte	10	42
PRIMITIVO SALENTO IGT Primitivo Trullo di Noha Puglia	5	21
VALPOLICELLA RIPASSO Corvina, Corvinone, Rondinella Corte Giara Veneto	10	42
MONTEMASSI CHIANTI CLASSICO DOCG Sangiovese Colombaio di Cencio Toscana	10	42

Mezzine

	375ML
COSTAMOLINO VERMENTINO DI SARDEGNA DOC Vermentino Argiolas Sardegna	12
RAIMONDA BARBERA ALBA DOC Barbera Fontanafredda Piemonte	12
OTELLINO NERODILAMBRUSCO LAMBRUSCO EMILIA IGT Lambrusco Ceci Emilia Romagna	13

le Birre

le Birre in bottiglia

MENABREA 4,8% Premium lager 330 ml	6
BOTANIC ANALCOHOLIC Alcohol-free < 0,5% Baladin 330 ml	7
VIAEMILIA 5% Italian pilsner Birrificio del Ducato 330 ml	7
NAZIONALE FORTE 7,5% IPA Baladin 330 ml	7
NAZIONALE BIANCA 5% Blanche Baladin 330 ml	7
NAZIONALE GLUTEN FREE 6,5% Blonde Ale Baladin 330 ml	7
L'IPPA 5,5% IPA Baladin 330 ml	7

le Birre alla spina

BALADIN SUPER 8% Belgian Strong Ale 300 ml	6,5
BALADIN ISAAC 5% Blanche 330 ml	7

Acqua e Bibite

ACQUA FRIZZANTE O NATURALE Lurisia 750 ml	3,5
CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA, TONICA Lurisia 275 ml	3,8
MOLECOLA Classica o senza zucchero 330 ml	4
TÈ LIMONE, TÈ PESCA, TÈ VERDE Tè BioGalvanina 355 ml	3,8

“ 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. ”

EAT ITALY

gli Sfizi

SUPPLÌ POMODORO E MOZZARELLA (1pz.) | 4,5

ARANCINO DI RISO (1pz.) | 4,5
al ragù, piselli e funghi

CROCCHETTA DI PATATE (1pz.) | 4,5
con mozzarella

gli Antipasti

BRUSCHETTA CON POMODORO
E BASILICO | 5
con pomodoro cuore di bue, basilico
e olio extravergine di oliva

LA CRUDA | 16
di fassona piemontese de La Granda 150gr
con battuto di capperi, acciughe
e pomodori secchi su crostini di pane

CAPRESE CON BUFALA | 14
Pomodoro cuore di bue
e mozzarella di bufala campana DOP Il Parco

INSALATA RUSSA | 6,5
Verdure miste con tonno e maionese Cereal Terra

CRUDO E BUFALA | 16
Prosciutto di Parma DOP Eli prosciutti 18 mesi
e mozzarella di bufala campana DOP Il Parco

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI | 18
Mortadella Bologna Negrini, prosciutto di Parma DOP
Eli Prosciutti 18 mesi, coppa Piacentina DOP Giordano,
fontina DOP Coop latte fontina, gorgonzola DOP
piccante Invernizzi Sì, pecorino toscano DOP Il Fiorino,
accompagnati da focaccia bianca, mostarda di frutta
Luccini e miele di acacia

VITELLO TONNATO | 12
con tonno, maionese Cereal Terra e capperi

ELENCO DEI PRODOTTI SURGELATI O CONGELATI ALL'ORIGINE: BRUSCHETTA, FOCACCIA BIANCA, CROSTINI DI PANE, SUPPLÌ, ARANCINO DI RISO, CROCCHETTA DI PATATE, PESCE SPADA, PANE CON SESAMO, VERDURE MISTE, INSALATA RUSSA, PATATE AL VAPORE, RICOTTA PER CANNOLI, CREMA AL MASCARPONE, PATATE FRITTE, LA CHEESE CAKE AL CIOCCOLATO E AI FRUTTI DI BOSCO, TORTA SACHER, PANE. ELENCO COMPLETO INGREDIENTI, ALLERGENI E CARATTERISTICHE SU QR CODE DEDICATO. CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI DOVE È POSIZIONATO. I PREZZI SONO IN EURO.

IL VINO CONTIENE SOLFITI - LA BIRRA CONTIENE GLUTINE



GLUTEN FREE
MENU



ENGLISH
MENU

i Primi

SPAGHETTO EATALY | 13,9

Spaghetti di Gragnano IGP *Afeltra* 100% grano italiano, pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è* e sale integrale

SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 15,9

Spaghetti di Gragnano IGP, pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, olio extravergine d'oliva, sale integrale siciliano e burrata *Ignalat*

MEZZI PACCHERI CON SPADA POMODORO, OLIVE E CAPPERI | 16

Mezzi paccheri pasta di Gragnano IGP, pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, pesce spada, olive taggiasche e leccino e capperi

TAGLIATELLE AL RAGÙ | 14,9

Tagliatelle all'uovo del pastificio *Rossi* con ragù di fassona piemontese de *La Granda*

RAVIOLI AI PORCINI | 15

Ripieni di funghi porcini con burro, salvia e Parmigiano Reggiano DOP

RISOTTO CON BONARDA E SALSICCIA | 15,5

Riso carnaroli selezione *I Fontanili* Riserva San Massimo, Bonarda *Canina Valtidone*, salsiccia de *La Granda* e pepe nero

ZUPPA DI LEGUMI E CEREALI | 12

con fave, fagioli borlotti, cannellini, piselli, orzo perlato, ceci, lenticchie e crostini di pane

i Secondi

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA | 16

Petto di pollo alla griglia con patate arrosto, pomodori e misticanza

IL GIOTTO | 15,5

Hamburger di fassona piemontese de *La Granda* 180gr con patate arrosto, pomodori e misticanza

POLPETTE AL SUGO | 16,5

Polpette di fassona piemontese de *La Granda*, pomodoro *Antonella* e pecorino romano DOP con patate arrosto

PANGIOTTO | 17

Pane Giotto, hamburger di fassona piemontese de *La Granda* 180gr, insalata gentilina, pomodoro e maionese accompagnato da patatine fritte

TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA | 22

con patate arrosto, pomodorini e misticanza

COTOLETTA DI TAGLIATA NEI GRISSINI | 24,5

de *La Granda* 200gr panata nei grissini all'acqua con zucca arrosto

LA TAGLIATA | 22

Carne di fassona piemontese de *La Granda* 200gr con patate arrosto, pomodori e misticanza

le Insalate

INSALATA GORGONZOLA, PERE E NOCI | 15

Misticanza, pere, gorgonzola piccante DOP *Invernizzi*, noci e salsa yogurt

INSALATA DI POLLO | 15

Misticanza con petto di pollo alla griglia, patate al vapore, pomodori semiseccchi, salsa di senape e capperi

INSALATA MEDITERRANEA | 15

Misticanza, radicchio rosso, tonno sott'olio, uovo sodo, olive, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi *Gennari* e pomodorini semiseccchi

EATALY PICCOLA | 5,5

Insalata di sole verdure di stagione

i Contorni

PATATE ARROSTO | 6

con rosmarino fresco

PATATINE FRITTE | 5

ZUCCA ARROSTO CON ROSMARINO | 6,5

le Pizze

La pizza *Eataly* è cotta nel forno a legna

ORIGINALE DI EATALY | 12

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e olio extravergine d'oliva

BUFALA | 14

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella di bufala campana DOP *Il Parco* e olio extravergine d'oliva

DIAVOLA | 14

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, salsiccia piccante *Sap* e olio extravergine d'oliva

CAPRICCIOSA | 15

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, olive, carciofini, funghi e prosciutto cotto *Villani*

NAPOLI | 13,5

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, acciughe, capperi e olio extravergine d'oliva

COTTO E OLIVE | 14

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, prosciutto cotto *Villani*, olive e olio extravergine d'oliva

QUATTRO FORMAGGI | 14

Mozzarella fiordilatte e scamorza *Ignalat*, gorgonzola piccante DOP *Invernizzi Sì* e fontina DOP *Coop latte fontina*

CALZONE | 14,5

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, funghi e prosciutto cotto *Villani*

CRUDO E FIORDILATTE | 15

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e prosciutto di Parma DOP *Eli Prosciutti* 18 mesi

ZUCCA FUNGHI E OLIVE | 15

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, zucca, funghi e olive

MORTADELLA, BURRATA E PISTACCHIO | 15

Mozzarella fiordilatte e burrata *Ignalat*, mortadella Bologna IGP e granella di pistacchio

Il tocco in più dal nostro mercato

Mozzarella fiordilatte

Ignalat | + 2,5

Mozzarella di bufala

Il Parco | + 2,5

Burrata

Ignalat | + 3

Gorgonzola piccante

Invernizzi Sì | + 2,5

Salsiccia piccante

Sap | + 2,5

Prosciutto cotto

Villani | + 2,5

Prosciutto di Parma

Eli Prosciutti | + 2,5

Funghi champignon

+ 1,5

Carciofini

+ 1,5

i Dolci e la Frutta

TIRAMISÙ EATALY | 5,9

Crema al mascarpone, savoiardi bagnati al caffè e cacao amaro

CANNOLO RIPIENO | 5,9

con ricotta a scelta tra frutta candita o granella di pistacchio

MACEDONIA DI FRUTTA | 5,9

con frutta fresca di stagione

CHEESE CAKE AL CIOCCOLATO | 5,9

Mousse al formaggio, ganache al cioccolato e crumble al cioccolato e nocciola

CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO | 5,9

Mousse al formaggio, gelatina di frutti di bosco e crumble alla cannella

TORTA SACHER | 6,5

con farcitura alla confettura di albicocca, glassata al cioccolato fondente



ESPRESSO | 2,5