

# EATALY

## Aperitivi e Cocktails

### APEROL SPRITZ | 7

*Aperol*, prosecco e soda

### CAMPARI SPRITZ | 7

*Campari*, prosecco e soda

### LIMONCELLO SPRITZ | 10

*Limoncello*, prosecco e soda

### AMERICANO | 10

*Campari*, vermouth rosso e soda

### HUGO | 10

Prosecco, *Satheny fleur de sureau*, acqua frizzante, menta e limone

### NEGRONI | 10

*Campari*, vermouth rosso, gin e soda

### GIN BOIGIN E TONICA | 10

Gin, acqua tonica, limone

## GLUTEN FREE MENU



## gli Antipasti

### BRUSCHETTA CON POMODORO E BASILICO | 5

with tomato, basil and extra-virgin olive oil

### BRUSCHETTA STRACCIATELLA E ALICI | 6

with stracciatella *Ignalat* and anchovies

### CAPRESE CON BUFALA | 15

Cuore di bue tomato and *Il Parco* PDO buffalo mozzarella

### CRUDO E BUFALA | 16

18-month aged *Eli prosciutti* PDO Parma Ham and *Il Parco* PDO buffalo mozzarella

### VITELLO TONNATO | 12

Tuna, *Cereal Terra* mayonnaise and capers

### INSALATA RUSSA | 6,5

Mixed vegetables with tuna and *Cereal Terra* mayonnaise

### TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI | 18

*Negrini* PGI Mortadella Bologna, 18-month aged *Eli prosciutti* PDO Parma Ham, *Giordano* PDO coppa piacentina, *Coop latte fontina* PDO fontina cheese, *Invernizzi* PDO spicy gorgonzola, *Il Fiorino* PDO pecorino toscano served with white focaccia, fruit mustard from *Luccini* and acacia honey

### LA CRUDA | 15,5

150g piedmontese *fassona* beef from *La Granda* with chopped capers, anchovies and dried tomatoes on crusty bread

## i Primi

### SPAGHETTO EATALY | 12,9

*Afeltra* PGI Gragnano spaghetti pasta, *Così Com'è* red datterino tomato and whole sea salt

### SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 15,9

PGI Gragnano spaghetti pasta, *Così Com'è* red datterino tomato, extra virgin olive oil, sicilian whole salt and *Ignalat* burrata

### MEZZI PACCHERI CON SPADA POMODORO, OLIVE E CAPPERI | 16

PGI Gragnano mezzi paccheri pasta, *Così Com'è* red datterino tomato, sword fish, taggiasca and leccino olives and capers

### TAGLIATELLE AL RAGÙ | 15

Fresh egg tagliatelle pasta from *Pastificio Rossi* with *La Granda* meat ragù sauce

### TAGLIATELLE E SALSA CON PARMIGIANO E TARTUFO | 16,9

Fresh pasta egg tagliatelle from *Pastificio Rossi* and PDO Parmigiano Reggiano and truffle sauce

### RAVIOLI AI PORCINI | 16

Stuffed with porcini mushrooms with butter, sage and PDO Parmigiano Reggiano

### ZUPPA DI LEGUMI E CEREALI | 12

Soup with broad beans, borlotti beans, cannellini beans, peas, pearl barley, chickpeas, lentils and bread croutons

## i Secondi

### PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA | 16

Grilled *La Granda* chicken breast served with roasted potatoes, cherry tomatoes and mixed salad

### IL GIOTTO | 16,5

180g piedmontese Fassona beef hamburger from *La Granda* 180g served with roasted potatoes and mixed salad

### POLPETTE AL SUGO | 16,5

Meatballs of piedmontese Fassona beef from *La Granda*, with *Antonella* tomato pulp and grated PDO Parmigiano Reggiano, served with roasted potatoes

### PANGIOTTO | 17

180g piedmontese Fassona beef hamburger from *La Granda*, gentilina salad, tomato, *Cereal Terra* mayonnaise served with roasted potatoes and bread

### TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA | 22

Grilled sword fish with roasted potatoes, mixed salad and cherry tomatoes

### LA TAGLIATA | 22

200g piedmontese Fassona tagliata steak from *La Granda* accompanied by roasted potatoes and mixed salad

## le Insalate

### INSALATA GORGONZOLA, PERE E NOCI | 15

Mixed salad greens, pears, *Invernizzi Si* PDO spicy gorgonzola, walnuts and yogurt saucet

### INSALATA DI POLLO | 15

Mixed salad greens, grilled chicken breast, steamed potatoes, mustard sauce and capers

### INSALATA MEDITERRANEA | 15

Mixed salad, oil-cured tuna, hard-boiled egg, taggiasca and leccino olives, 24-month aged *Gennari* PDO Parmigiano Reggiano and semi-dried cherry tomatoes

### EATALY PICCOLA | 5,5

Small seasonal vegetable salad

## i Contorni

### PATATE ARROSTO | 6

Roasted potatoes with fresh rosemary

### ROAST PUMPKIN WITH ROSEMARY | 6,5

## le Pizze

*La pizza Eataly è cotta nel forno a legna*

### ORIGINALE DI EATALY | 12

*Antonella* 100% italian tomato pulp, *Ignalat* fiordilatte mozzarella and extra-virgin olive oil

### BUFALA | 14,5

*Antonella* 100% italian tomato pulp, *Il Parco* PDO buffalo mozzarella and extra-virgin olive oil

### DIAVOLA | 15

*Antonella* 100% italian tomato pulp, *Ignalat* fiordilatte mozzarella, *Sap* spicy sausage and extra-virgin olive oil

### CAPRICCIOSA | 16

*Antonella* 100% italian tomato pulp, *Ignalat* fiordilatte mozzarella, taggiasca and leccino olives, artichokes, mushrooms and *Villani* ham

### NAPOLI | 14,5

*Antonella* 100% italian tomato pulp, *Ignalat* fiordilatte mozzarella, anchovies, capers and extra-virgin olive oil

### QUATTRO FORMAGGI | 15

*Ignalat* fiordilatte mozzarella and scamorza cheese, *Invernizzi Si* PDO spicy gorgonzola and *Coop latte fontina* PDO fontina cheese

### CALZONE | 15,5

*Antonella* 100% italian tomato pulp, *Ignalat* fiordilatte mozzarella, mushrooms and *Villani* ham

### CRUDO E FIORDILATTE | 16

*Antonella* 100% italian tomato pulp, *Ignalat* fiordilatte mozzarella and 18-month aged *Eli Prosciutti* PDO Parma Ham

### ZUCCA FUNGHI E OLIVE | 15

*Ignalat* fiordilatte mozzarella, pumpkin, mushrooms and olives

### MORTADELLA, BURRATA E PISTACCHIO | 15

*Ignalat* fiordilatte mozzarella and burrata, PGI Mortadella Bologna and chopped pistachios

### Add more topping from our market

Mozzarella fiordilatte  
*Ignalat* | + 3,5

Buffalo mozzarella  
*Il Parco* | + 3,5

Burrata  
*Ignalat* | + 3,5

Spicy gorgonzola  
*Invernizzi Si* | + 3,5

Ham  
*Villani* | + 3,5

Spicy sausage  
*Sap* | + 3,5

Anchovies oil-cured  
+ 3,5

Parma Ham  
*Eli Prosciutti* | + 3,5

Champignon mushrooms  
+ 2,5

Artichokes  
+ 2,5

# i Dolci e la Frutta

## TIRAMISÙ EATALY | 5,9

Mascarpone cream, coffee-soaked ladyfingers and dark cocoa

## CANNOLO RIPIENO | 5,9

Cannolo with ricotta cheese

\*Your choice of: candied fruit/chopped pistachios

## MACEDONIA DI FRUTTA | 5,9

Seasonal fresh fruits

## CHEESE CAKE AL CIOCCOLATO | 5,9

Cheese mousse, chocolate ganache and chocolate and hazelnut crumble

## CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO | 5,9

Cheese mousse, berry jelly and cinnamon crumble

## TORTA SACHER | 6,5



ESPRESSO | 2,5

## i Vini

### Sparkling wines

	125ML	750ML
PROSECCO DOC Glera   Ronco Belvedere   Veneto	6	24
MAXIMUM BLANC DE BLANCS Chardonnay   Ferrari   Trentino Alto Adige	10	45
PROSECCO ROSÈ DOC IL FRESCO Glera, Pinot Nero   Villa Sandi   Veneto	8	32

### White wines

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

### Rosé Wines

	125ML	750ML
ROSERI VALTENESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOP CHIARETTO Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino   Ca' Maiol   Lombardia	7	28

### Red Wines

	125ML	750ML
LANGHE NEBBIOLO EBBIO Nebbiolo   Fontanafredda   Piemonte	10	42
PRIMITIVO SALENTO IGT Primitivo   Trullo di Noha   Puglia	6	24
VALPOLICELLA RIPASSO Corvina, Corvinone, Rondinella   Corte Giara   Veneto	10	42
MONTEMASSI CHIANTI CLASSICO DOCG Sangiovese   Colombaio di Cencio   Toscana	10	42

### Sweet Wines

	125ML	750ML
MOSCATO LE FRONDE Moscato   Fontanafredda   Piemonte	6	24

## EATALY BREAD AND THE SERVICE | 2,5

WINE CONTAINS SULFITES - BEER CONTAINS GLUTEN

LIST OF THE FROZEN PRODUCT OR BLAST CHILLED AT ORIGIN: WHITE FOCACCIA, BREAD CROUTONS, SUPPLÌ, ARANCINO DI RISO, CROCCHETTA DI PATATE, SWORD FISH, SESAME BREAD, MIXED VEGETABLES FOR THE INSALATA RUSSA, STEAMED POTATOES, FAGIOLINI, RICOTTA FOR CANNOLI, MASCARPONE CREAM, FRENCH FRIES, CHOCOLATE AND BERRY CHEESECAKE, SACHER TORTE, BREAD. LIST OF INGREDIENTS, ALLERGENS AND CHARACTERISTICS ON DEDICATED QR CODE. ASK OUR STAFF WHERE TO FIND IT. PRICES ARE IN EUROS.

## le Birre

### Beer bottle

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

## Acqua e Bibite

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

## i Dopo Pasto

LIMONCELLO DI SICILIA Vincenzi   40 ml	5
MIRTO ROSSO DI SARDEGNA Silvio Carta   40 ml	5
GRAPPA DI VINACCIA BIANCA Fondator Trussoni   40 ml	6
GRAPPA DI VINACCIA GIALLA Fondator Trussoni   40 ml	7
AMARO AVERNA Averna   40 ml	5
AMARO BRAULIO RISERVA SPECIALE Braulio   40 ml	6