

PIZZA & CUCINA

GLI ANTIPASTI

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

BRUSCHETTA STRACCIATELLA E ALICI | 6
con stracciatella *Ignalat* e acciughe

CAPRESE CON BUFALA | 15
Pomodoro cuore di bue e mozzarella di bufala campana DOP *Il Parco*

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

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

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

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 Si*, pecorino toscano DOP *Il Fiorino*, accompagnati da focaccia bianca, mostarda di frutta *Luccini* e miele di acacia

LA CRUDA | 15,5
di fassona piemontese de *La Granda* 150gr con battuto di capperi, acciughe e pomodori secchi su crostone di pane

LE INSALATE

INSALATA GORGONZOLA, PERE E NOCI | 15
Misticanza, pere, gorgonzola *piccante DOP Invernizzi Si*, noci e salsa yogurt

INSALATA DI POLLO | 15
Misticanza, petto di pollo alla griglia, patate al vapore, pomodorini semiseccchi, salsa alla senape e capperi

INSALATA MEDITERRANEA | 15
Misticanza, tonno sott'olio, uovo sodo, olive taggiasche e leccino, Parmigiano Reggiano DOP *Gennari* 24 mesi e pomodorini semiseccchi

EATALY PICCOLA | 5,5
Insalata di sole verdure di stagione

I CONTORNI

PATATE ARROSTO | 6
con rosmarino fresco

ZUCCA ARROSTO CON ROSMARINO | 6,5

I PRIMI

SPAGHETTO EATALY | 12,9
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 | 15
Tagliatelle all'uovo del pastificio *Rossi* con ragù di fassona piemontese de *La Granda*

TAGLIATELLE E SALSA CON PARMIGIANO E TARTUFO | 16,9
Tagliatelle fresche all'uovo pastificio *Rossi* e salsa con Parmigiano Reggiano e tartufo

RAVIOLI AI PORCINI | 16
Ripieni di funghi porcini con burro, salvia e Parmigiano Reggiano DOP

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 de *La Granda* alla griglia con patate arrosto, pomodori e misticanza

IL GIOTTO | 16,5
Hamburger di fassona piemontese de *La Granda* 180gr con patate arrosto, pomodori e misticanza

POLPETTE AL SUGO | 16,5
Polpette di fassona piemontese con polpa fine *Antonella* e Parmigiano Reggiano DOP grattugiato accompagnate da patate arrosto

PANGIOTTO | 17
Pane Giotto, hamburger di fassona piemontese de *La Granda*, insalata gentilina, pomodoro e maionese *Cereal Terra* accompagnato da patate arrosto

TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA | 22
con patate arrosto, pomodorini e misticanza

LA TAGLIATA | 22
Carne di fassona piemontese de *La Granda* 200gr con patate arrosto, pomodori e misticanza

LA PIZZA

ORIGINALE DI EATALY | 12
Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e olio extravergine d'oliva

BUFALA | 14,5
Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella di bufala campana DOP *Il Parco* e olio extravergine d'oliva

DIAVOLA | 15
Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, salsiccia *piccante Sap* e olio extravergine d'oliva

CAPRICCIOSA | 16
Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, olive taggiasche e leccino, carciofini, funghi e prosciutto cotto *Villani*

NAPOLI | 14,5
Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, acciughe, capperi e olio extravergine d'oliva

QUATTRO FORMAGGI | 15
Mozzarella fiordilatte e scamorza *Ignalat*, gorgonzola *piccante DOP Invernizzi Si* e fontina DOP *Coop latte fontina*

CALZONE | 15,5
Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, funghi e prosciutto cotto *Villani*

CRUDO E FIORDILATTE | 16
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 <i>Ignalat</i> + 3,5	Mozzarella di bufala <i>Il Parco</i> + 3,5	Acciughe sott'olio + 3,5	Gorgonzola <i>piccante Invernizzi Si</i> + 3,5	Salsiccia <i>piccante Sap</i> + 3,5
Burrata <i>Ignalat</i> + 3,5	Prosciutto cotto <i>Villani</i> + 3,5	Prosciutto di Parma <i>Eli Prosciutti</i> + 3,5	Funghi champignon + 2,5	Carciofini + 2,5

I DOLCI

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

I VINI

Le Bollicine 125 ml 750 ml
PROSECCO DOC 6 24
Glera | *Ronco Belvedere* | Veneto

MAXIMUM BLANC DE BLANCS 10 45
Chardonnay | *Ferrari* | Trentino Alto Adige

PROSECCO ROSÈ DOC IL FRESCO 8 32
Glera, Pinot Nero | *Villa Sandi* | Veneto

I Bianchi 125 ml 750 ml
GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG 6 24
Cortese | *Marchese Raggio* | Piemonte

GEWÜRZTRAMINER MERUS 8 32
Gewürztraminer | *Tiefenbrunner* | Trentino-Alto Adige

SERROCIELO FALANGHINA DEL SANNIO DOC 7 28
Falanghina | *Feudi Di San Gregorio* | Campania

RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC 8 32
Ribolla Gialla | *Le Vigne Di Zgamò* | Friuli Venezia Giulia

I Rosati
ROSERI VALTENESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOP CHIARETTO 7 28
Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino | *Ca' Maiol* | Lombardia

I Rossi 125 ml 750 ml
LANGHE NEBBIOLO EBBIO 10 42
Nebbiolo | *Fontanafredda* | Piemonte

PRIMITIVO SALENTO IGT 6 24
Primitivo | *Trullo di Noha* | Puglia

VALPOLICELLA RIPASSO 10 42
Corvina, Corvinone, Rondinella | *Corte Giara* | Veneto

MONTEMASSI CHIANTI CLASSICO DOCG 10 42
Sangiovese | *Colombaio di Cencio* | Toscana

I Dolci 125 ml 750 ml
MOSCATO LE FRONDE 6 24
Moscato | *Fontanafredda* | Piemonte

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

LE BEVANDE

Birre 330 ml

BOTANIC ANALCOHOLIC 6
Alcohol-free < 0,5% | *Baladin*

VIA EMILIA 6
Italian Pilsner | *Birrificio del Ducato* | 5%

NAZIONALE FORTE 6
IPA | *Baladin* | 7,5%

NAZIONALE BIANCA 6
Blanche | *Baladin* | 5%

NAZIONALE GLUTEN FREE 6
Blonde Ale | *Baladin* | 6,5%

L'IPPA 6
IPA | *Baladin* | 5,5%

Acqua e Bibite
ACQUA 750 ml 3,5
Naturale o frizzante | *Lurisia*

CHINOTTO, ARANCIATA, LIMONATA, GAZZOSA 275 ml 4
Lurisia

MANDARINATA 275 ml 4
Niasca Bibite

MOLECOLA 330 ml 4
Classica o senza zucchero

TÈ FREDDO 355 ml 4
Limone, pesca, verde | *Galvanina*

Amari e Grappe 40 ml

LIMONCELLO DI SICILIA 5
Vincenzi

MIRTO ROSSO DI SARDEGNA 5
Silvio Carta

GRAPPA DI VINACCIA BIANCA 6
Fondator Trussoni

GRAPPA DI VINACCIA GIALLA 7
Fondator Trussoni

AMARO AVERNA 5
Averna

AMARO BRAULIO RISERVA SPECIALE 6
Braulio



ESPRESSO | 2,5

IL PANE E IL SERVIZIO DEI RAGAZZI DI EATALY | 2,5

IL VINO CONTIENE SOLFITI - LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

ELENCO DEI PRODOTTI SURGELATI O CONGELATI ALL'ORIGINE: FOCACCIA BIANCA, CROSTINI DI PANE, SUPPLI, ARANCINO DI RISO, CROCCHETTA DI PATATE, PESCE SPADA, PANE CON SESAMO, VERDURE MISTE, INSALATA RUSSA, PATATE AL VAPORE, FAGIOLINI, 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.



GLUTEN FREE
MENU



ENGLISH
MENU