

GLI ANTIPASTI

FOGACCIA BIANCA | 4.
Extra virgin olive oil.

FOGACCIA ROSSA | 4,5
100 % Italian tomato sauce.

LA PATATA CROCCANTE | 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.

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.

ARANCINO AL RAGÙ | 5
Handmade arancino with meat sauce and mozzarella.

ARANCINO PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA | 5
Handmade arancino with ham and mozzarella.

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI | 18
Fried pizza, stracciatella, tominodel Talucco, mortadella, salami, speck, ham, chestnut honey, spicy gorgonzola and olives.

I SECONDI

CARNE CRUDA LA GRANDA | 13,5
Raw meat from piedmont *La granda* served with crunchy celery and flakes of parmesan cheese Reggiano *Gennari* 20 month

INSALATA AUTUNNALE | 10
Green salad, radish, spicy gorgonzola cheese, pears, beet sauce and almonds.

CREMA DI CECI | 11
La Valletta chickpea cream, salted chickpeas, *De Carlo* semi dry tomatoes and Rustic toasted bread.

VITELLO TONNATO | 15
Made with tuna *Vicente Marino*, mayonnaise *Salsa Natura* and crispy capers *La nicchia*

I PRIMI

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*.

PADELLATA DI PICI AL RAGÙ DI CINGHIALE | 30
For 2 people
Pan of Pici *Morelli* with wild boar ragù and herbs *La Granda*.

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

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

FRITTATA | 10,5
Spinach omelette, herbs and *Rocchetta* robiola cheese.

ORATA ALLA GRIGLIA | 18
Mediterranean sea bream fillets with chickpea cream and *De Carlo* semi dry tomatoes.

I CONTORNI

INSALATA MISTA | 5
Green salad, tomatoes and carrots.

CAROTE | 6
Carrots with butter and thyme.

CAVOLO ROSSO | 5,5
Red cabbage served warm in sweet and sour.

LA PIZZA

Scegli l'impasto:

Grani Antichi / Flat, crunchy and very light | +1,5

MARGHERITE

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

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.

Originale / Fragrant, soft and alveolate

CLASSICHE

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.

You can add from our market

Smoked ham DOP
Villani | + 3

Parma DOP cured ham
Eli Prosciutti | + 3,5

Buffalo milk mozzarella
Romagnuolo | + 2

Taggiasca olives
Italpesto | + 2

Sicilian Anchovies
Scalia | + 3

*La pizzeria di Eataly Torino è premiata con 2 spicchi nella Guida Pizzerie d'Italia 2022 di Gambero Rosso.
La pizza Eataly è cotta nel forno a legna rotante Marana.*

IL MENU PER I PIÙ PICCOLI



HALF PORTION OF A DISH OF
YOUR CHOICE FROM THE MENU + ONE DRINK + ONE DESSERT 8,5
OR A BABY PIZZA

DIETRO OGNI GRANDE PRODOTTO C'È UN GRANDE PRODUTTORE

Te ne presentiamo alcuni:

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.

LA PASTA: AFELTRA

Prodotta con grano pugliese fornito da oltre 200 piccoli coltivatori. La lenta essiccazione, fino a 48 ore, e la trafila al bronzo, garantiscono la giusta porosità, per amalgamarsi al meglio con il condimento.

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 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 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 VINI

Le Bollicine

PROSECCO DOC 5 24
Glera | Ronco Belvedere | Veneto

ALTA LANGA DOCG Limited Edition 7 33
Pinot Nero, Chardonnay | Fontanafredda
Piemonte

MAXIMUM BLANC DE BLANCS 9 40
TRENTO DOC BRUT
Chardonnay | Ferrari | Trentino

FRANCIACORTA DOCG ROSÈ BRUT 9 40
Pinot Nero | Derbusco Cives | Lombardia

IL FRESCO PROSECCO DOC 5 24
ROSÉ MILLESIMATO BRUT
Glera, Pinot Nero | Villa Sandi | Veneto

KK SPUMANTE DOSAGGIO ZERO 8 38
Metodo Classico
Chardonnay, Malvasia | Kante
Friuli Venezia Giulia

I Rossi

NEGROAMARO SALENTO IGT BIO 5 24
Negroamaro | Trullo Di Noha | Puglia

VIGNA I CORTINI PINOT NERO 10 48
LANGHE DOC
Pinot Nero | Castello Di Neive | Piemonte

BAROLO DOCG LA MORRA 10 56
Nebbiolo | Brandini | Piemonte

MONTEMASSI CHIANTI CLASSICO 6 28
DOCG
Sangiovese | Colombaio Di Cencio | Toscana

AGLIANICO IRPINIA DOC 5 24
Aglianico | Fonzone | Campania

I Rosati

ALIÈ ROSATO TOSCANA IGT 5 24
Sirah, Vermentino | Frescobaldi | Toscana

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC BIO 5 24
Montepulciano | Poderi Marchesi Migliorati
Abruzzo

I Bianchi

MARIN RIESLING LANGHE DOC 7 33
Riesling | Fontanafredda | Piemonte

NO NAME FRIULANO COLLI 6 28
ORIENTALI DEL FRIULI DOC
Friulano | Le Vigne Di Zamò
Friuli Venezia Giulia

GRILLO SICILIA DOC 5 24
Grillo | Baglio Di Grisi | Sicilia

PRESTIGE LUGANA DOP 5 24
Turbiana | Ca' Maiol | Lombardia

VERDICCHIO DI MATELICA 5 24
DOC BIO
Verdicchio | Collestefano | Marche

GAVI DOCG 5 24
Cortese | Cascina Gemmarina | Piemonte

WINKL SAUVIGNON 8 38
ALTO ADIGE DOC
Sauvignon | Terlano | Trentino

L'APERITIVO ITALIANO

APEROL SPRITZ 5,5
Aperol, prosecco e acqua frizzante

CAMPARI SPRITZ 5,5
Bitter Campari, prosecco e acqua frizzante

I DOLCI

COPPA PERSI | 5,5
Agrigelateria San Pé fiordilatte ice cream,
peaches, zabaglione, amaretti and cream

TIRAMISÙ | 5,5
Golosi di Salute mascarpone cream,
Giovanni Moro ladyfingers soaked in
Pausa Cafè coffee and Venchi bitter cocoa

BONET BIANCO | 5
typical Piedmontese dessert with macaroons

SEMIFREDDO AI FRUTTI DI BOSCO | 6
frozen dessert with berries

TRIS DI MINI CANNOLI | 8
three mignon cannoli of your choice

SORBETTO DI STAGIONE | 5
Agrigelateria San Pé seasonal sorbet

COPPA FRAGOLOSA/MACEDONIA | 5,5
Agrigelateria San Pé fiordilatte ice cream, fresh
strawberries or fruit salad and cream

CANNOLO SICILIANO | 6
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

PIEMONTESINA | 5,5
Agrigelateria San Pé hazelnut ice cream, hot
chocolate, nougat crumbled and cream

CHEESECAKE ALL'ITALIANA | 6
Marchese cheesecake with fragrant biscuits,
Italian cheese semifreddo and pistachio cream

PANNA COTTA | 5
with apricots

COFFEE | 1,8

LE BEVANDE

Birra alla Spina

PILSNER URQUELL 3,8 5,5
Pilsner Urquell

PERONI 3,8 5,5
Peroni

WEISSBIER 3,8 6
Weihenstephaner

KRONEN 3,8 5,5
Forst

HELLER BOCK 3,8 6
Forst

FELSENKELLER 3,8 -
Forst

NAZIONALE 4,5 6
Artigianale, Baladin

SIXTUS 3 6
Forst

Birra in Bottiglia

NAZIONALE 5 13
Baladin, birra artigianale
Blonde Ale, 6,5%

Acqua e Bibite

CHINOTTO, ARANGIATA, 3
GAZZOSA, ACQUA TONICA
DI CHINOTTO
Lurisia 275 ml

LIMONATA Niasca Portofino 250 ml 3

MOLECOLA 330 ml 3
Classica o senza zucchero

MOLECOLA BIMBO 330 ml 2,5
senza caffeina

ACQUA Lurisia 330 ml 750 ml
Bolle o Stille Lined Aluminium 1,2 2

Gli Amari e le Grappe

AMARO AVERNA RISERVA 5
"DON SALVATORE"
Campari

AMARO BRAULIO RISERVA 5
SPECIALE
Campari

LIMONCELLO DI SICILIA 4
Vincenzi

MIRTO ROSSO DI SARDEGNA 4
Silvio Carta

GRAPPA DI VINACCIA BIANCA 4
Fondator Trussoni

GRAPPA DI VINACCIA GIALLA 4
Fondator Trussoni



PIZZA & CUCINA

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.

