

EATALY

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.

Our cuisine is rooted in seasonality and Italian traditions, creating simple and flavorful dishes that highlight the taste of quality market ingredients.

gli Sfizi

ARACHIDI TOSTATE | 3

Roasted peanuts

OLIVE DI CERIGNOLA | 5

Olives

CARCIOFINI SOTT'OLIO | 5

Artichokes in oil

HUMMUS DI CECI E CHIPS DI MAIS VIOLA | 5,5

Chickpea hummus and purple corn chips

TARALLI | 3

Taralli

ALICI FRITTE | 9

Fried anchovies

TOTANI FRITTI | 13,5

Fried squids

gli Antipasti

BRUSCHETTA CON POMODORO E BASILICO | 5,9

Pane rustico croccante con pomodoro cuore di bue e basilico fresco

Beefsteak tomato and basil bruschetta

BRUSCHETTA STRACCIATELLA E ALICI | 6,9

Pane rustico con stracciatella e acciughe

Stracciatella and anchovies bruschetta

BRUSCHETTA CON SALMONE AFFUMICATO E ROBIOLA | 6,9

Pane rustico croccante con salmone affumicato e robiola

Grilled crispy rustic bread with smoke salmon and cream cheese "Robiola"

CRUDO E BUFALA | 16,9

Prosciutto di Parma DOP 18 mesi e Mozzarella di Bufala

Campana DOP

Prosciutto di Parma DOP 18 months and Mozzarella di Bufala Campana PDO

CAPRESE CON BUFALA | 17,5

Pomodoro cuore di bue e Mozzarella di Bufala Campana DOP

Caprese salad with beefsteak tomato and Mozzarella di Bufala Campana PDO

TAGLIERE DI FORMAGGI | 18

Fontina DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Gorgonzola DOP,

Pecorino Toscano DOP con focaccia bianca, mostarda di frutta e

miele di acacia

Italian cheese selection with focaccia bread, fruit mustard and acacia honey

I PIATTI DA NON PERDERE

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Mortadella Bologna IGP, prosciutto di Parma DOP,

Coppa Piacentina DOP, Fontina DOP, Gorgonzola DOP

e Pecorino Toscano DOP accompagnati da focaccia

bianca *Eataly*, mostarda di frutta e miele di acacia

Italian cured meat and cheese selection with focaccia bread,

fruit mustard and acacia honey

21



i Primi

SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 17,9

Spaghetti 100% grano italiano *Eataly* con pomodoro datterino

rosso in succo e burrata

Eataly spaghetti pasta with cherry tomatoes sauce and burrata

TAGLIATELLA AL RAGÙ | 17,5

Tagliatelle all'uovo del con ragù di fassona piemontese

Egg tagliatelle with Piedmontese Fassona beef ragù

I PIATTI DA NON PERDERE

TORTELLINI E CREMA CON PARMIGIANO REGGIANO

Tortellini di Modena ripieni di carne di maiale, con

crema con Parmigiano Reggiano DOP e rosmarino

Tortellini from Modena filled with pork, with Parmigiano

Reggiano PDO

17,5



i Secondi

I PIATTI DA NON PERDERE

LA TAGLIATA EATALY

Carne di fassona piemontese 200gr con patate

arrosto, pomodori e misticanza

Piedmontese Fassona steak 200gr, with roast potatoes,

tomatoes and mixed salad

23



TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA | 23

Con patate arrosto, misticanza e pomodorini

Grilled swordfish slice with roasted potatoes, mixed greens,

and cherry tomatoes

TARTARE DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO

REGGIANO DOP | 16

Beef tartare with rocket salad and Parmigiano Reggiano PDO

le Insalate

INSALATA DI POLLO | 17

Misticanza con petto di pollo alla griglia, patate al vapore,

pomodori semiseccchi, salsa di senape e capperi

Mixed salad, chicken breast, steamed potatoes, mustard sauce and

capers

INSALATA MEDITERRANEA | 16

Misticanza, tonno sott'olio, uovo sodo, olive taggiasche e leccino,

Parmigiano Reggiano DOP e pomodorini semiseccchi

Mixed salad greens, tuna in oil, hard-boiled egg, Taggiasca and Leccino

olives, Parmigiano Reggiano PDO and organic semi-dried cherry

tomatoes

I PIATTI DA NON PERDERE

SMERALDO

Mix vivace e misticanza con gamberi, avocado, uovo

sodo, e dressing allo yogurt senapato

Mixed salad and Planet Farms fresh mix with steamed shrimp,

avocado, hard boiled egg, and mustard yogurt dressing

17,9



i Dolci e la Frutta

TIRAMISÙ | 6,2

Biscuit di riso con bagna al caffè, mousse al mascarpone e cacao

Rice biscuit with coffee syrup, mascarpone mousse and cocoa

MACEDONIA | 6,9

con frutta fresca di stagione

with fresh seasonal fruit

*ALCUNI DEGLI INGREDIENTI POSSONO ESSERE SURGELATI O CONGELATI ALL'ORIGINE
VEDI INFORMAZIONI IN FONDO AL MENÙ

i Cocktail, le Birre e le Bevande

i Cocktail

SPRITZ APEROL | 12
SPRITZ CAMPARI | 12
SPRITZ LIMONCELLO | 12
NEGRONI | 14
NEGRONI SBAGLIATO | 14
AMERICANO | 14
HUGO | 14
MOJITO | 14
MOSCOW MULE | 14
VODKA TONIC | 14
GIN TONIC | 14
(Boigin | Gin Mare | Hendrick's)
CARIBBEAN MULE | 14

gli Analcolici *Zero proof*

VIRGIN MULE | 10
VIRGIN MOJITO | 10

gli After Meal

BRAULIO RISERVA | 8
AVERNA RISERVA DON SALVATORE | 6
LIMONCELLO | 6
MIRTO ROSSO | 5
GRAPPA BIANCA "LA BRANDA" | 7
GRAPPA GIALLA DEL PIEMONTE | 8
BRANDY 3 ANNI | 8
COGNAC VS G CHAMPAGNE | 10
VERMOUTH ROSSO | 8
PEAKY BLINDER BOURBON WHISKEY | 10

le Birre alla spina *Draft beers*

L'IPPA 350 ML | 7
5,5% | IPA | *Baladin*
NAZIONALE 350 ML | 7
6,5% | Blonde Ale | *Baladin*
ISAAC 350 ML | 7
5% | Blanche | *Baladin*

le Birre in bottiglia

BOTANIC ANALCOHOLIC 330 ML | 7
Alcohol-free < 0,5% | *Baladin*

l'Acqua *Water*

ACQUA NATURALE, FRIZZANTE 500 ML | 3,5
San Benedetto

le Bibite *Soft drinks*

COLA 330 ML | 4,5
Eataly
COLA ZERO ZUCCHERI 330 ML | 4,5
Eataly
VIVACE 330 ML | 4,5
con succo di arance italiane | Eataly
LIMONATA 330 ML | 4,5
con succo di limoni italiani | Eataly



GAZZOSA E CHINOTTO 275 ML | 4,2
Lurisia

i Caffè *Coffee*

CAFFÈ ESPRESSO | 1,8
CAFFÈ DECAFFEINATO | 1,9
CAFFÈ GOLOSO | 3
accompagnato da un dolcetto
Coffee with sweet treat

EATALY HA SCELTO *Eataly choses*

Dietro ogni piatto c'è una grande storia: conosci i produttori che abbiamo scelto per creare i nostri piatti
Behind every dish there is a great story: get to know the producers we have chosen to create our dishes

RAZZA BOVINA PIEMONTESE
PRESIDIO SLOW FOOD
La Granda

POMODORI PELATI
DELLA SARDEGNA
Marca Antonella

DATTERINI IN SUCCO
DELLA PIANA DEL SELE
Cosi Com'è

i Vini

le Bollicine *Sparkling wines*

	125ML	750ML
PROSECCO DOC Glera <i>Ronco Belvedere</i> Veneto	6	24
MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC METODO CLASSICO Chardonnay <i>Ferrari</i> Lombardia	10	45
LIMITED EDITION ALTA LANGA DOCG BRUT Pinot Nero, Chardonnay <i>Fontanafredda</i> Piemonte	9	36
FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT Chardonnay <i>Sullali</i> Lombardia	11	45

i Bianchi *White wines*

	125ML	750ML
GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG Cortese <i>Marchese Raggio</i> Piemonte	6	24
GEWÜRZTRAMINER MERUS Gewürztraminer <i>Tiefenbrunner</i> Trentino Alto Adige	8	32
POGGIO DEI GELSI EST! EST! EST! DI MONTEFIASCONE DOP Trebiano, Roschetto e Malvasia <i>Falesco</i> Lazio	6	24
RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC Ribolla Gialla <i>Le Vigne Di Zamò</i> Friuli Venezia Giulia	8	32
CASTELFIORA VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOCG CLASSICO SUPERIORE Verdicchio <i>Fulvia Tombolini</i> Marche	10	45
MASSOVIVO AMMIRAGLIA VERMENTINO TOSCANA IGT Vermentino <i>Frescobaldi</i> Toscana	7	28
CAELES GRILLO SICILIA DOC BIO Grillo <i>Firriato</i> Sicilia	8	32

i Rosati *Rose wines*

	125ML	750ML
TELLUS SIRAH ROSATO LAZIO IGT Sirah <i>Falesco</i> Lazio	5	20
ROSERI VALTENESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOP CHIARETTO Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino <i>Ca' Maiol</i> Lombardia	8	32

i Rossi *Red wines*

	125ML	750ML
LANGHE NEBBIOLO EBBIO Nebbiolo <i>Fontanafredda</i> Piemonte	10	42
PRIMITIVO SALENTO IGT Primitivo <i>Trullo di Noha</i> Puglia	6	24
MONTEMASSI CHIANTI CLASSICO DOCG Sangiovese <i>Colombaio di Cencio</i> Toscana	10	42
CARILLO PINOT NERO Pinot Neroe <i>Freccia Rossa</i> Lombardia	8	32
VILLA DEI BARONI ETNA ROSSO DOC Nerello Mascalese <i>Carranco</i> Sicilia	10	45
BAROLO SERRALUNGA DOCG Nebbiolo <i>Fontanafredda</i> Piemonte	12	60
AMARONE VALPANTENA DOCG Rondinella, Corvina, Veronese <i>Bertani</i> Veneto	15	70
BRUNELLO DI MONTALCINO Sangiovese <i>Val di Suga</i> Toscana	15	70
CAPOLEMOLE ROSSO LAZIO IGT Nero Buono, Montepulciano, Cesanese <i>Marco Carpineti</i> Lazio	8	32
VALPOLICELLA RIPASSO Corvina Corvinone, Rondinella <i>Corte Giara</i> Veneto	10	42

i Dolci *Sweet wine*

	125ML	750ML
MOSCATO LE FRONDE Moscato <i>Fontanafredda</i> Piemonte	6	24
VINSANTO DEL CHIANTI DOC Malvasia <i>Malenchini</i> Toscana	7	28

*ELENCO DEI PRODOTTI SURGELATI O CONGELATI ALL'ORIGINE:

PANE - SALMONE - ALICI - TOTANO - PESCE SPADA - GAMBERI - TIRAMISÙ - BRUSCHETTA
BREAD - SALMON - ANCHOVIES - SQUID - SWORDFISH - PRAWNS - TIRAMISÙ - BRUSCHETTA

PER L'ELENCO COMPLETO DEGLI INGREDIENTI E ALLERGENI FARE RIFERIMENTO AL QR CODE DEDICATO: CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI
FOR A COMPLETE LIST OF INGREDIENTS AND ALLERGENS, PLEASE REFER TO THE DEDICATED QR CODE: ASK OUR STAFF

Il vino contiene solfiti
La birra contiene glutine

*Wine contains sulfites
Beer contains gluten*

IL NOSTRO PANE E IL SERVIZIO DEI RAGAZZI DI EATALY | 3
OUR BREAD AND SERVICE CHARGE PER PERSON | 3

I PREZZI SONO IN EURO
PRICES ARE IN EUROS