

# EATALY

## il RISTORANTE

### l'Aperitivo

BRUSCHETTA CON POMODORO E BASILICO | 5,5  
Crostone di pane con pomodoro cuore di bue e basilico fresco

CRUDO E BUFALA | 16,9  
prosciutto di Parma DOP *Eli Prosciutti* 18 mesi e mozzarella di bufala campana DOP *Il Parco*

TAGLIERE DI FORMAGGI | 17  
Fontina DOP Cooperativa produttori latte e Fontina, Parmigiano Reggiano DOP *Gennari* 24 mesi, Gorgonzola piccante DOP *Invernizzi*, Pecorino toscano DOP *Il Fiorino*, accompagnati da focaccia bianca Eataly, mostarda di frutta *Leccini* e miele di acacia

TAGLIERE DI SALUMI | 17  
Mortadella Bologna IGP *Negrini*, Prosciutto di Parma DOP *Eli Prosciutti* 18 mesi, Coppa Piacentina DOP *Salumi Giordano*, prosciutto cotto *Villani*, accompagnati da focaccia bianca Eataly

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI | 19  
Mortadella Bologna IGP *Negrini*, Prosciutto di Parma DOP *Eli Prosciutti* 18 mesi, Coppa Piacentina DOP *Salumi Giordano*, Fontina DOP Cooperativa produttori latte e Fontina, Gorgonzola piccante DOP *Invernizzi*, Pecorino toscano DOP *Il Fiorino*, accompagnati da focaccia bianca Eataly, mostarda di frutta *Leccini* e miele di acacia

TARALLI | 3

ARACHIDI TOSTATI | 3

OLIVE DI CERIGNOLA | 5

CARCIOFINI SOTT'OLIO | 5

POMODORI SECCHI | 5

### I DRINK

APEROL SPRITZ	7
<i>Aperol</i> , prosecco e soda	
CAMPARI SPRITZ	7
<i>Campari</i> , prosecco e soda	
LIMONCELLO SPRITZ	7
<i>Limoncello</i> , prosecco e soda	
AMERICANO	10
<i>Campari</i> , vermouth rosso e soda	



SCAN HERE FOR  
ENGLISH MENU



### il Fritto

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

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

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

ALICI FRITTE | 8

### i Cocktails

NEGRONI 10  
*Campari*, vermouth rosso, gin, e soda

GIN TONIC 10  
gin *Boigin*, acqua tonica, limone

### l'Orto

INSALATA MEDITERRANEA | 15,5  
misticanza, radicchio rosso, tonno sott'olio, uovo sodo, olive taggiasche e leccino, Parmigiano Reggiano DOP *Gennari* 24 mesi e pomodorini semi secchi

INSALATA CON POLLO | 16,5  
misticanza, petto di pollo, patate al vapore, pomodorini semi secchi, salsa alla senape e capperi

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

INSALATA MISTA | 6  
insalata di verdure di stagione

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

VERDURE GRIGLIATE | 6,9

PATATE ARROSTO | 6  
con rosmarino fresco



### i Primi

SPAGHETTO EATALY | 14,9  
spaghetti pasta di Gragnano IGP, pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, olio extravergine d'oliva, sale integrale siciliano e basilico

SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 16,9  
Spaghetti pasta di Gragnano IGP, pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, olio extravergine d'oliva, sale integrale siciliano e burrata *Ignalat*

TAGLIATELLE AL RAGÙ | 15,5  
tagliatelle fresche all'uovo *Pastificio Rossi* con ragù de *La Granda*

MEZZI PACCHERI ALLA CARBONARA | 15,5  
mezzi paccheri pasta di Gragnano IGP, guanciale *La Granda*, uova, pepe e pecorino romano DOP

CASONCELLI BURRO, SALVIA E PANCETTA CROCCANTE | 15,5  
casoncelli ripieni di brasato, burro, salvia, pancetta

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

RAVIOLI AI PORCINI | 15,5  
ripieni di funghi porcini con burro, salvia e Parmigiano Reggiano

ZUPPA DI LEGUMI E CEREALI | 12  
Con fave, fagioli borlotti, cannellini, piselli, orzo perlato, ceci, lenticchie e crostini di pane

### alla Griglia

GIOTTO | 16,5  
Giotto hamburger di fassona piemontese de *La Granda* con patate arrosto, pomodori e misticanza

LA TAGLIATA | 22  
di fassona piemontese de *La Granda* 200gr accompagnata da patate arrosto, pomodorini e misticanza

PAN GIOTTO | 18  
pane al sesamo, hamburger di Fassona piemontese de *La Granda*, insalata gentilina, pomodoro, maionese *Cereal Terra* accompagnato da patate fritte

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA | 17  
petto di pollo de *La Granda* alla griglia con patate arrosto, pomodorini e misticanza

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



### i Vini

Le Bollicine 125 ml 750 ml  
PROSECCO ROSÈ DOC IL FRESCO 8 32  
Glera, Pinot Nero | *Villa Sandi* | Veneto

PROSECCO DOC 5 21  
Glera | *Ronco Belvedere* | Veneto

FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT 11 45  
Chardonnay | *Sullali* | Lombardia

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

GEWÜRZTRAMINER MERUS 7 28  
Gewürztraminer | *Tiefenbrunner* | Trentino Alto Adige

CASTELFIORA VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOCG CLASSICO SUPERIORE 12 45  
Verdicchio | *Fulvia Tombolini* | Marche

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

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

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

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

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

### IL NOSTRO PANE | 2

TUTTI I NOSTRI DRINK INCLUDONO UN ACCOMPAGNAMENTO.  
*All our drinks include a side dish.*

ELENCO DEI PRODOTTI SURGELATI O CONGELATI ALL'ORIGINE:  
FOCACCIA BIANCA, CROSTINI DI PANE, SUPPLÌ, ARANCINO DI RISO, CROCCHETTA DI PATATE, ALICI, PESCE SPADA, PANE CON SESAMO, PATATE FRITTE, PANE.  
*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, french fries and bread.*

ELENCO COMPLETO INGREDIENTI, ALLERGENI E CARATTERISTICHE SU QR CODE DEDICATO.  
CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI DOVE È POSIZIONATO.  
*List of ingredients, allergens and characteristics on dedicated QR code. Ask our staff where to find it.*

VINO E BIRRA CONTENGONO SOLFITI E GLUTINE  
*Wine contains sulfites - beer contains gluten*