

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