

i Vini

<i>le Bollicine</i>	125ML	750ML
ALTA LANGA DOCG BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT Chardonnay Fontanafredda Piemonte	9	48
BUTTERFLY PROSECCO TREVISO DOC MILLESIMATO EXTRA DRY Glera Astoria Veneto	6	22
ESIPIO ROSE' METODO CLASSICO EXTRA BRUT Pinot Nero Camossi Lombardia	8	36
MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC BRUT Chardonnay Ferrari Trentino	10	45
BOLLICINA ROSÈ Chardonna, Pinot Nero Serafini Vidotto Veneto	6	23
ZEROTONDO BIO ALCOHOL FREE Glera Astoria Veneto	5	22
SPUMANTE N°1 BRUT Albarola-Greco-Malvasia Lunae Liguria	6	25
<i>i Bianchi e i Rosati</i>	125ML	750ML
LUGANA DOC Turbiana Villa Della Torre Veneto	8	30
LANGHE NASCETTA BIO Nascetta Mirafiore Piemonte	8	40
AMPELIO LANGHE DOC CHARDONNAY Chardonnay Fontanafredda Piemonte	9	35
VERDICCHIO DI MATELICA DOC BIO Verdicchio Collestefano Marche	7	23
ROSERI VALTENESI CHIARETTO DOC Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera Ca Maiol Lombardia	7	23
VERMENTINO DOC RIVIERA LIGURE DI PONENTE Vermentino Durin Liguria	7	28
<i>i Rossi</i>	125ML	750ML
NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG Prugnolo Gentile Salchetol Toscana	8	38
CAELES SYRAH TERRE SICILIANE IGT BIO Syrah Firriato Sicilia	7	26
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC Pinot Nero Tramin Alto Adige	8	30
ANCUM LANGHE BIO Dolcetto Borgogno Piemonte	9	38
VALPOLICELLA CLASSICO DOC Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara Secondo Marco Veneto	8	28
FELCEROSSO Sangiovese, Massareta, Canaiolo, Merlot La Felce Liguria	7	27
<i>le Mezze Bottiglie</i>	375ML	
EBBIO NEBBIOLO LANGHE DOC Nebbiolo Fontanafredda Piemonte	16	
GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG Cortese Fontanafredda Piemonte	15	
LE SABBIE DELL'ETNA BIANCO DOC Carricante, Catarratto Firriato Sicilia	16	
LE SABBIE DELL'ETNA ROSSO DOC Nerello Mascalese Firriato Sicilia	16	

le Birre

<i>le Birre alla spina</i>	330ML	500ML
NASTRO AZZURRO Bionda Lager 5,1%	5	7
PERONI GRAN RISERVA ROSSA Rossa Vienna style 5,2%	6	8
<i>le Birre in bottiglia</i>		
BIONDA ARTIGIANALE 4,8% Bionda Lager Eataly 330 ml	6	
IPA ARTIGIANALE 6% Bionda Rice India Pale Ale Eataly 330 ml	6	
AMBRATA ARTIGIANALE 5,5% Lager Ambrata Eataly 330 ml	6	
GLUTEN FREE ARTIGIANALE 5% Bionda Lager Eataly 330 ml	6	
BOTANIC ANALCOHOLIC Birra bionda analcolica Baladin 330 ml	6	

Acqua e Bibite

ACQUA MILLENIUM NATURALE O FRIZZANTE San Benedetto 650 ml	3,5
CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA, ARANCIATA ROSSA, ARANCIATA AMARA, LIMONATA, TONICA Lurisia 275 ml	3
MANDARINATA Niasca Portofino 250 ml	3
TONICA Baladin 200 ml	3
MOLECOLA 330 ml Classica o senza zucchero	3
MOLECOLA BIMBO 250 ml Senza caffeina	3
CAMPARI SODA Campari 98 ml	5
ALPEX G&T, ALPEX BITTER, ALPEX HUGO Plose Aperitivi ananlcolici 200 ml	4
APERITIVO ASSENZIO, APERITIVO GENZIANA Lurisia 150 ml	4

il Caffè

ESPRESSO	2,3
ESPRESSO DECAFFEINATO	2,3
CAFFÈ DOPPIO	3,9
ESPRESSO MACCHIATO SOIA	2,5
CAPPUCCINO	2,9
CAPPUCCINO GRANDE	3
ORZO PICCOLO	2,5
ORZO GRANDE	3
GINSENG PICCOLO	2,5
GINSENG GRANDE	3
MAROCCHINO	2,8
CORREZIONE	0,7

IL PANE DI EATALY E IL SERVIZIO | 2,5

PREZZI IN EURO

IL VINO CONTIENE SOLFITI - LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

SE VUOI CONOSCERE GLI ALLERGENI CONTENUTI COME INGREDIENTI O COME CONTAMINANTI CONSULTA L'INFORMATIVA SCANSIONANDO QUESTO QR CODE



“ 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. ”

E A T A L Y

l'Aperitivo italiano

APEROL SPRITZ 8
Aperol, prosecco e soda

CAMPARI SPRITZ 8
Campari, prosecco e soda

SPRITZ CYNAR 8
Cynar, prosecco e soda

AMERICANO 10
Campari, vermouth rosso, soda

CRODINO XL 5

Ne vuoi altri? Chiedi la lista cocktail completa ai nostri ragazzi

i Taglieri

I SALUMI | 14,9
Prosciutto Cotto, Mortadella, Coppa Piacentina DOP, Prosciutto di Parma DOP con Pizza alla Pala Bianca

I FORMAGGI | 14,9 V
Taleggio, Pecorino Semi-Stagionato, Caciocavallo, Occeilli al Barolo con selezione di Miele e Marmellata

I SALUMI E I FORMAGGI | 21,9
Prosciutto Cotto, Mortadella, Coppa Piacentina DOP, Prosciutto di Parma DOP, Taleggio, Pecorino Semi-Stagionato, Caciocavallo, Occeilli al Barolo con Pizza alla Pala Bianca e selezione di Miele e Marmellata

gli Sfizi e gli Antipasti

PATATA FRITTA EATALY | 6,9

patate di Avezzano non trattate, preparate fresche ogni giorno, cotte al vapore e fritte al momento. In abbinamento salsa mediterranea con maionese, senape, acciughe e capperi

MONDEGHILI ALLA MILANESE | 9,9

accompagnati da salsa tartara

SUPPLÌ CACIO E PEPE | 3,9 V

con Pecorino Romano e pepe

SUPPLÌ POMODORO | 3,9 V

con pomodoro, mozzarella e basilico

TRIS FRITTI | 16,9

mondeghili alla milanese, supplì cacio e pepe e supplì pomodoro e mozzarella

FRITTO DI ACCIUGHE DI MONTEROSSO | 12,9

con le acciughe pescate nelle acque del Mar Ligure

VITELLO TONNATO | 16,9 NG

Girello di vitello, con tonno *Vicente Marino*, maionese e capperi selezione *La Nicchia*

BATTUTA DI FASSONA | 15,9 NG

Battuta di Fassona Piemontese Presidio Slow Food *La Granda*, con agretti al limone, scaglie di grana e maionese al dragoncello



i Primi

LASAGNA ALLA BOLOGNESE | 13,9

TROFIA AL PESTO | 14,9 V

Trofie di *Sori Novella* con pesto genovese *Italpesto*

ORECCHIETTA INTEGRALE POMODORO

E RICOTTA SALATA | 13,9 V

Orecchiette integrali *Cardone* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è* e ricotta salata *Fratelli Pinna*

i Secondi e Contorni

TAGLIATA EATALY | 24,9 NG

Tagliata di Fassona Piemontese Presidio Slow Food *La Granda* da 220gr alla brace con patate novelle al forno



PATATA FRITTA EATALY | 6,9

SPINACI RIPASSATI | 7 V

INSALATINA DI LEGUMI | 7 V

SPEZZATINO IN COCCIO | 22,9

Spezzatino di bovino in umido con pomodoro e spezie accompagnato da crostone di pane

BACCALÀ ALLA LIGURE | 24,9 NG

Baccalà in guazzetto con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, olive *Roi* e capperi selezione *La Nicchia*

V VEGETARIANO NG SENZA INGREDIENTI CON GLUTINE, MA PUÒ CONTENERNE TRACCE

FUNGHI PORCINI, SUPPLÌ, FLAN, PESCE SPADA, BASE PIZZA AL TAGLIERE, GAMBERI, ACCIUGHE, RICOTTA DOLCE, CREMA AL MASCARPONE, CROSTATA DI LINZ SONO REPERITI FRESCHI, LAVORATI E ABBATTUTI A -18°C NELLE NOSTRE CUCINE PER PRESERVARNE TUTTE LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE O ACQUISTATI CONGELATI DA FORNITORI SELEZIONATI. ALCUNI INGREDIENTI INDICATI NEL MENU POTREBBERO VARIARE IN BASE ALLE DISPONIBILITÀ E STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI, AL FINE DI GARANTIRE SEMPRE LA PIÙ ALTA QUALITÀ DEI NOSTRI PIATTI. IL NOSTRO PERSONALE È SEMPRE A DISPOSIZIONE PER QUALSIASI CHIARIMENTO IN MERITO.

le Insalate

INSALATA SMERALDO | 16,9 NG

Mix vivace e misticanza *Planet Farms* con gamberi al vapore, uovo sodo e dressing allo yogurt senapato

INSALATA CESARINA | 15,9

Mix vivace e misticanza *Planet Farms* con sovracoscia di pollo 100% italiano allevato a terra, salsa Cesare, scaglie di Grana Padano DOP e crostini di pane croccanti

INSALATA VEGANA | 14,9 V

Mix vivace e misticanza *Planet Farms* con hummus di fagioli borlotti *Alce Nero* e barbabietola, finocchi, cavolo rosso, carote, ceci e capperi croccanti, dressing agli agrumi e menta

le Pizze al tagliere

ORTOLANA | 13,9 V

con mozzarella fiordilatte, zucca arrosto, funghi, cipolla rossa e olive *Roi*

DIAVOLA | 11

con polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte e salame piccante *Sap*

ZUCCA E GORGONZOLA | 14,9

con mozzarella fiordilatte, crema di zucca, salsiccia *La Granda* e Gorgonzola DOP piccante *Invernizzi Si*

BURRATA E MORTADELLA | 14

con burrata, mortadella *Villani* e granella di pistacchio

PORCHETTA | 16

con mozzarella fiordilatte, porchetta, scamorza e patate

PARMA | 13,9

con polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte e prosciutto crudo 20 mesi *San Nicola*

ROSSA ALICI | 12

con polpa 100% italiana *Antonella*, acciughe *Vicente Marino* e origano

BUFALA | 11,9 V

con polpa 100% italiana *Antonella* e mozzarella di bufala *Collebianco*

SOTTOBOSCO | 16 V

con mozzarella fiordilatte, funghi porcini, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e prezzemolo

i Dolci

TIRAMISÙ | 7

Crema al mascarpone, savoiardi bagnati al caffè e cacao amaro

CROSTATA DI LINZ | 7

Frolla alla nocciola speziata allo zenzero e cannella, con confettura ai frutti rossi e lamelle di mandorle tostate

CROSTATA CREMA E PINOLI | 7

Una fragrante pasta frolla con un soffice ripieno a base di crema profumata al limone e cosparsa in superficie da una cascata di pinoli e mandorle tostate

il Gelato

Una selezione di gusti a scelta tra

Crema, cioccolato 72 base acqua, nocciola, pistacchio salato, stracciatella, fior di latte, gianduia sale crunch, mango, fragola, limone
AGGIUNTA DI PANNA | 1,5

Felice
MILANO

PALLINO | 4

pallina di gelato a scelta

MINI AFFOGATO AL CIOCCOLATO | 4

AFFOGATO AL CAFFÈ | 7

AFFOGATO AL CIOCCOLATO | 7