i Vini		
le Bollicine	125ML	750ML
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO BRUT Glera Villa Sandi Veneto	7	26
MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC BRUT Chardonnay <i>Ferrari</i> Trentino	10	45
SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT LUGANA DOC Trebbiano Di Lugana <i>Cà Maiol</i> Lombardia	8	35
BLÀNC FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT Chardonnay, Pinot Bianco Contadi Castaldi Lomba	9	46
LIMITED EDITION ALTA LANGA DOCG Pinot Nero, Chardonnay Fontanafredda Piemonte	9	36
BOLLICINA ROSÈ Chardonna, Pinot Nero Serafini Vidotto Veneto	6	23
ZEROTONDO BIO ALCOHOL FREE Glera <i>Astoria</i> Veneto	5	22
i Bianchi	125MI	750ML
CHARDONNAY ISONZO DOC Chardonnay Borgo Conventi Friuli	7	25
URRA DI MARE MENFI DOC Sauvignon Blanc Mandrarossa Sicilia	7	22
PALÀS GAVI DOCG Cortese Michele Chiarlo Piemonte	7	25
SERROCIELO FALANGHINA DEL SANNIO DO Falanghina Feudi San Gregorio Campania	C 8	28
OASI MANTELLINA LUGANA DOC Turbiana, Cortese <i>Allegrini</i> Veneto	8	30
SPENSIERATA PIEMONTE DOC Riesling, Sauvignon Fontanafredda Piemonte	6	23
PECORINO COLLINE PESCARESI IGP Pecorino Poderi Marchesi Migliorati Abruzzo	6	22
ALTERNATIVA BIANCO ALCOHOLFREE Moscato <i>Doppio Passo</i> Sicilia	5	22
i Rossi e i Rosati	125ML	750ML
TAMBÈ ROSATO ISOLA DEI NURAGHI IGT Carignano <i>Capichera</i> Sardegna	8	35
ALIÈ ROSATO TOSCANA IGT Syrah, Vermentino <i>Frescobaldi</i> Toscana	7	25
SOLEROSE ROSATO LANGHE DOC Pinot Nero, Chardonnay Fontanafredda Piemonte	6	23
NEGROAMARO ROSATO SALENTO IGT BIO Negroamaro Trullo Di Noha Puglia	5	22
PRUNO NERO LAMBRUSCO DI MODENA DO Lambrusco Grasparossa Cleto Chiarli Emilia	5	22
TREVIGNE BARBERA D'ALBA DOC Barbera <i>Domenico Clerico</i> Piemonte	8	33
MONSANTO TOSCANA IGT Sangiovese Castello Monsanto Toscana	7	30
le Mezze Bottiglie		375ML
GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG Cortese Fontanafredda Piemonte		15
RAIMONDA BARBERA Barbera Fontanafredda Piemonte		13

le Birre				
le Birre alla spina	330ML	500ML		
BIRRA BIONDA EATALY Artigianale non filtrata Bionda Lager 4,8%	6	8		
BIRRA IPA EATALY Artigianale non filtrata Indian Pale Ale 6% 6				
le Birre in bottiglia				
BIRRA BIONDA EATALY Artigianale non filtrata Bionda Lager 330 ml	4,8%	6		
BIRRA IPA EATALY Artigianale non filtrata Indian Pale Ale 330 ml	1 6%	6		
BIRRA AMBRATA EATALY Artigianale non filtrata Ambrata 330 ml 5,5%	,	6		
BIRRA BIONDA GLUTEN FREE EATALY Artigianale non filtrata Bionda Lager 330 ml	5%	6		
BOTANIC IPA ANALCOHOLIC Birra bionda IPA analcolica Baladin 330 ml		6		
————— Acqua e Bibite ——				

ACQUA MILLENNIUM NATURALE O FRIZZANTE San Benedetto 650 ml	3,5
CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA, ARANCIATA ROSSA, ARANCIATA AMARA, LIMONATA, TONICA Lurisia 275 ml	3,5
MANDARINATA Niasca Portofino 250 ml	3,5
TONICA Baladin 200 ml	3,5
MOLECOLA 330 ml Classica o senza zucchero	3,5
MOLECOLA BIMBO 250 ml Senza caffeina	3,5
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

——————————————————————————————————————	
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	

IL VINO CONTIENE SOLFITI - LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

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.

EATALY

l'Aperitivo italiano

APEROL SPRITZ Aperol, prosecco e so	8 da	CAMPARI SPRITZ 8 Campari, prosecco e soda	CYNAR SPRITZ 8 Cynar, prosecco e soda
SARTI SPRITZ Sarti, prosecco, soda	8	CRODINO SPRITZ 8 Crodino Biondo, prosecco, soda	AMERICANO 10 Campari, vermouth rosso Cinzano e soda
NEGRONI Campari, vermouth re Gin Boigin e fetta d'a		NEGRONI SBAGLIATO 10 Campari, vermouth rosso Cinzano	CRODINO XL 5 Biondo e arancia rossa

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

TUTTO il GIORNO

dalle 12 alle 22:30

i Panini

serviti con patate croccanti

PANINO COTOLETTA | 12,9

La tipica Michetta milanese con cotoletta di pollo, insalata e salsa mediterranea

PANINO PULLED PORK | 13,9

La tipica Michetta milanese con maiale sfilacciato

CLUB SANDWICH | 14,9

Pane in cassetta, tacchino arrosto, insalata pomodoro, bacon croccante e maionese

PANINO PASTRAMI | 15,9

Pane in cassetta, pastrami Italico Bacalini, senape al miele e cetrioli marinati

le Pizze al tagliere _____

BUFALA | 12,9 V

Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

DIAVOLA | 13

Polpa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, spianata piccante e prezzemolo

ORTOLANA | 12,9 V

Polpa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi, olive, pomodorini semisecco e prezzemolo

MORTADELLA E BURRATA | 14,9

Focaccia con mortadella burrata e granella di pistacchio

ROSSA E ALICI | 13,5

Datterino rosso Così Com'è, acciughe, olive e origano

POLPO | 16,9

Crema di zucchine, rucola, polpo scottato, hummus di borlotti e barbabietole, tarallo, zest di limone

COTTO E ZUCCHINE | 13.9

Crema di zucchine, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto e scaglie Parmigiano Reggiano

ASPARAGI RUCOLA E POMODORINI | 13 V

Focaccia con rucola, pomodorini, asparagi e dressing agrumato

PANZEROTTO FRITTO 120g | 6,9 V

impasto classico ripieno di pomodoro e mozzarella

PANZEROTTO FRITTO 70g | 4,9 V

impasto al grano arso ripieno di burrata e pomodori semisecchi

PATATA FRITTA EATALY | 6,9 NG

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 | 10,9

accompagnati da salsa tartara Cereal Terra

FIORE DI ZUCCA FRITTO | 4,9

Fiore di zucca ripieno di ricotta e alici

CUOPPO DI FRITTI | 13.9

Cuoppo di fritti misti: Panissa ligure, olive all'ascolana, mondeghili, mazzancolle fritte

MONOPORZIONE PASTICCERIA FELICE | 8,9

AFFOGATO AL CAFFÈ | 7 V NG

PALLINO | 4 V NG pallina di gelato a scelta MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA | 6 V NG

MACEDONIA CON GELATO | 7,9 V NG

TIRAMISÙ EATALY | 7

Una selezione di gusti di gelato a scelta tra Crema, oro puro, nocciola, pistacchio salato, stracciatella, fior di latte, gianduja, mango, fragola, limone AGGIUNTA DI PANNA | 1,5



PRANZO e CENA

dalle 12 alle 15 e dalle 18:00 alle 22:30

gli Antiþasti 🔃

PANZANELLA GAMBERI | 12.9

Pane rustic de la panetteria Eataly, sedano, cetriioli e pomodoro con gamberi e basilico

HUMMUS FAGIOLI BORLOTTI

E BARBABIETOLA | 7,9 V

Hummus di fagioli borlotti Alce Nero e barbabietola con insalata Planet Farms e crumble di mais e grano duro Senatore Cappelli Alce Nero. Un piatto speciale firmato dallo chef Simone Salvini

GRAN FRITTO MARE | 24,9

Mazzancolle, totani, acciughe di Monterosso e verdure di stagione

BATTUTA DI FASSONA | 15.9 NG

Battuta di Fassona Piemontese Presidio Slow Food'
Presidio Slow Food La Granda, robiola Mamma Margherita, nocciole Pariani e Mix Vivace e Misticanza Planet Farms

CRUDO E BUFALA | 18,9 NG

Prosciutto di Parma DOP 20 mesi San Nicola e Mozzarella di Bufala Campana DOP Collebianco da 250gr

FRITTO DI ACCIUGHE DI MONTEROSSO | 10,9

con le acciughe pescate nelle acque del Mar Ligure

FRISELLA POMODORO | 10.9 V

Frisella pugliese, pomodoro, burrata e basilico

le Insalate

INSALATA SMERALDO | 16,9 NG

Mix Vivace e Misticanza Planet Farms con gamberi al vapore, avocado, 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 Ĝrana Padano DOP e crostini di pane croccanti

CAPRESE EATALY | 18,9 V

Insatala ai 3 pomodori con Mozzarella di Bufala Campana DOP Collebianco da 250gr, vellutata dolce di pomodoro datterino giallo Così Com'è, basilico e pane tostato

INSALATA VEGANA | 14,9 V NG

Mix Vivace e Misticanza Planet Farms con hummus di fagioli borlotti Alce Nero e barbabietola, cetrioli, sedano, carote, ceci e capperi croccanti, dressing agli agrumi e menta

INSALATA MEDITERRANEA | 15,9 V

Mix Vivace e Misticanza Planet Farms con burrata, pomodorini, pomodori semi secchi De Carlo, peperoni dolci cruschi Masseria Mirogallo, basilico, taralli sbriciolati Frutti del Grano e dressing alle olive Roi

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, Occelli al Barolo con selezione di Miele e Marmellata

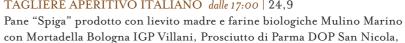
TAGLIERE APERITIVO ITALIANO dalle 17:00 | 24,9

Burratina affumicata Ignalat, Ricotta fresca di Romagna Mambelli, Olive Bella

di Cerignola Fratepietro, crema di pomodorini secchi Mirogallo, miele di acacia BIO Mielizia, hummus di borlotti e barbabietole firmato dallo Chef Salvini.

I SALUMI E I FORMAGGI | 21,9

Prosciutto Cotto, Mortadella, Coppa Piacentina DOP, Prosciutto di Parma DOP, Taleggio, Pecorino Semi-Stagionato, Caciocavallo, Occelli al Barolo con Pizza alla Pala Bianca e selezione di Miele e Marmellata





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



I SUPPLÍ. BASE PIZZA AL TAGLIERE. PANE IN CASSETTA, MAZZANCOLLE, ACCIUGHE, POLPO, PANZEROTTI, FIORI DI ZUCCA, OLIVE ALL'ASCOLANA, TOTANI, TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO, GAMBERI, RICOTTA DOLCE, CREMA AL MASCARPONE. 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.