

i Vini

<i>le Bollicine</i>	125ML	750ML
ETNA DOC METODO CLASSICO GAUDENSIS BLANC DE NOIR Nerello mascalese <i>Firritato</i> Sicilia	12	50
LIMITED EDITION ALTA LANGA DOCG Pinot Nero, Chardonnay <i>Fontanafredda</i> Piemonte	8	33
PERLAGE METODO CLASSICO BRUT Pinot Nero, Chardonnay <i>Valtidone</i> Emilia Romagna	6	28
PROSECCO DOC Glera <i>Ronco Belvedere</i> Veneto	5	22
IL FRESCO PROSECCO DOC ROSÉ MILLESIMATO BRUT Glera, Pinot Nero <i>Villa Sandi</i> Veneto	5	22
FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS Chardonnay <i>Sullali</i> Lombardia	8	40
<i>i Bianchi e i Rosati</i>	125ML	750ML
DULCINEA FIANO AVELLINO Fiano <i>Amarano</i> Campania	7	30
RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC Ribolla Gialla <i>Le Vigne di Zamò</i> Friuli Venezia Giulia	7	28
CHARDONNAY ISONZO DEL FRIULI DOC Chardonnay <i>Borgo Conventi</i> Friuli Venezia Giulia	5	22
MASSOVIVO AMMIRAGLIA VERMENTINO TOSCANA IGT Vermentino <i>Frescobaldi</i> Toscana	5	22
GRILLO SICILIA DOC Grillo <i>Mandrarossa</i> Sicilia	4	22
FEUERSTEIN GEWURZTRAMINER DOLOMITI IGT Gewurztraminer <i>Baron Longo</i> Trentino Alto Adige	7	33
SOAVE CLASSICO DOC Garganega <i>Suavia</i> Veneto	6	23
ROSATO CASSIOPEA Cabernet franc, Merlot <i>Poggio al tesoro</i> Toscana	8	30
KREOS NEGROAMARO ROSATO DEL SALENTO IGT Negroamaro <i>Castello Monaci</i> Puglia	4	22
ROSERI VALTENESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOP Groppello, Sangiovese, Barbera <i>Ca Maiol</i> Lombardia	5	22
<i>i Rossi</i>	125ML	750ML
EBBIO NEBBIOLO D'ALBA DOC GRAPPOLO INTERO Nebbiolo <i>Fontanafredda</i> Piemonte	7	28
RAIMONDA BARBERA D'ALBA DOC Barbera <i>Fontanafredda</i> Piemonte	5	23
NOBILE DI MONTEPULCIANO BIO Sangiovese <i>Salcheto</i> Toscana	7	36
PRIMITIVO SALENTO IGT BIO Primitivo <i>Trullo di Noha</i> Puglia	4	22
NERO D'AVOLA SICILIA DOC BIO Nero d'Avola <i>Mandrarossa</i> Sicilia	5	22

le Birre

<i>le Birre alla spina</i>	330ML	500ML
NASTRO AZZURRO Bionda Lager 5,1%	5	7
PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO Bionda Bock 6,6%	6	8
PERONI GRAN RISERVA ROSSA Rossa Vienna style 5,2%	6	8
BALADIN ISAAC Bionda Blanche 5%	6	8
BALADIN SUPER Ambrata Belgian Strong Ale 8%	6	8
BALADIN L'IPPA Ambrata India Pale Ale 5,5%	6	8
BALADIN NAZIONALE Bionda Blonde Ale 6,5%	6	8
PILSNER URQUEL Bionda Lager 4,4%	5	7
<i>le Birre in bottiglia</i>	330ML	
MENABREA AMBRATA Piemonte Premium lager amber 4,5%	4,5	
NASTRO AZZURRO CAPRI Lazio Lager 4,2%	4	
<i>Acqua e Bibite</i>		
ACQUA Lurisia 500 ml	2,5	
CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA Lurisia 275 ml	3	
LIMONATA, MANDARINATA Niasca 250 ml	3	
ACQUA TONICA Baladin 200 ml	3	
MOLECOLA 330 ml Classica o senza zucchero	3	
MOLECOLA 250 ml Bimbo senza caffeina	3	
CAFFÈ	2	
CAFFÈ + CREMINO Baratti & Milano	2,5	
IL PANE FATTO QUI E IL SERVIZIO 2€ ARANCINO, SUPPLÌ, SEPIA, TOTANI, GAMBERI, TONNO, BACCALÀ, FRUTTI DI BOSCO, CREMA MASCARPONE, TIRAMISÙ, CREMA AL LIMONE E RICOTTA DI PECORA SONO REPERTI 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. I PREZZI SONO IN EURO.		
IL VINO CONTIENE SOLFITTI - LA BIRRA CONTIENE GLUTINE SE VUOI CONOSCERE GLI ALLERGENI CONTENUTI COME INGREDIENTI O COME CONTAMINANTI CONSULTA L'INFORMATIVA SCANSIONANDO QUESTO QR CODE		



EATATLY

l'Aperitivo italiano

APEROL SPRITZ 8
Aperol, prosecco e soda

CAMPARI SPRITZ 8
Campari, prosecco e soda

AMERICANO 10
Campari, vermouth rosso, soda

gli Antipasti

PATATA DI AVEZZANO | 6,9 V
Patate di Avezzano non trattate, preparate fresche ogni giorno, cotte al vapore e fritte al momento. In abbinamento salsa mediterranea a base di maionese, senape, acciughe e capperi

MONDEGHILI MILANESI CON SALSA TARTARA | 9,9

BATTUTA DI FASSONA | 15,9 NG
Battuta di Fassona Piemontese de *La Granda*, con agretti spadellati e maionese all'acciuga

SUPPLÌ POMODORO | 3,9 V
con pomodoro, mozzarella e basilico

SUPPLÌ CACIO E PEPE | 4,5 V
con Pecorino Romano e pepe

FRITTO DI ACCIUGHE DI MONTEROSSO | 12,9

MONTANARINA | 6,9 V
Pizza frita con polpa di pomodoro *Antonella*, Parmigiano Reggiano DOP grattugiato 24 mesi *Gennari* e basilico

CAPRESE DI BURRATA | 12,9 V NG
Pomodoro cuore di bue con burrata *Ignalat* e basilico

CROSTONE DI PANE BRUSCHETTATO | 8 V
con mozzarella fiordilatte e pomodoro schiacciato

FOCACCIA BIANCA E ROSMARINO | 5,5 V
con olio extravergine di oliva, cotta in forno a legna

TARTARE DI TONNO ROSSO | 22,9 NG
Tartare di Tonno Rosso del Mar Mediterraneo pescato all'amo con carpaccio di pomodoro e salsa verde

TAGLIERE ASSAGGIA | 18,9
Prosciutto crudo di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, mortadella *Villani* e burratina affumicata *Ignalat*

TAGLIERE CONDIVIDI | 24,9
Prosciutto crudo di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, mortadella *Villani*, burratina affumicata *Ignalat*, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi *Gennari*, bruschetta di pomodori, suppli cacio e pepe

CROSTONE AI MOSCARDINI | 12,9
Crostone di Pane pomodoro e origano con moscardini del Mar Mediterraneo in umido al pomodoro, capperi *La Nicchia* e olive riviera *Roi*

i Primi

SPAGHETTO EATALY | 11,9 V

Spaghetti di Gragnano IGP *Afeltra* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*

MEZZA MANICA ALLA AMATRICIANA | 14,9

Mezza manica Monograno *Felicetti*, pomodoro datterino *Così Com'è*, guanciale *La Granda*, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*

TONNARELLO AI MOSCARDINI | 18,9

Tonnarello fresco *Girardi* con moscardini del Mar Mediterraneo, pomodoro, capperi *La Nicchia* e olive riviera *Roi*

SCIALATIELLO FRESCO AI FRUTTI DI MARE | 19,9

Scialatiello fresco *Girardi* con cozze, vongole lupini, totani e pomodorini in succo *Così Com'è*

Provalo in versione padellata da condividere | 26
minimo 2 persone

ORECCHIETTA INTEGRALE AL POMODORO E RICOTTA STAGIONATA | 13,9 V

Orecchietta fresca integrale *Martimucci* con pomodoro datterino *Così com'è* e ricotta stagionata *Montella Fratelli Pinna*

SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 14,9 V

Spaghetti di Gragnano IGP *Afeltra* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è* e burrata *Ignalat*

BUSIATA ALLA NORMA | 13,9 V

Busiata *Alica* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, melanzane fritte e ricotta salata *Fratelli Pinna*

Provalo in versione padellata da condividere | 26
minimo 2 persone

MEZZA MANICA CACIO E PEPE | 14,9 V

Mezza manica Monograno *Felicetti*, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*

ZITO CORTO ALLA PUTTANESCA DI PESCE SPADA | 19,9

Zito corto *Afeltra* con pesce spada del Mar Mediterraneo pescato all'amo, pomodoro datterino giallo *Così Com'è*, capperi *La Nicchia* e olive riviera *Roi*

i Secondi e i Contorni

TAGLIATA DI FASSONA | 22,9 NG

Tagliata di Fassona Piemontese *La Granda* con melanzane a funghetto

RUSTICHELLA ALLA DIAVOLA | 17,9

Sovracoscia di pollo 100% italiano allevato a terra con patate prezzemolate

PANGIOTTO | 18

Pane con hamburger di Fassona Piemontese *La Granda* con pomodoro, insalata, scamorza affumicata *Ignalat* e maionese, servito con patata di Avezzano

POLPETTE IN COCCIO | 16,9

Polpette di carne *La Granda* con pomodoro 100% italiano *Antonella*, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi *Gennari* e pane tostato

FRITTO DI MARE | 22,9

Gamberi rosa del Mar Mediterraneo, totani, acciughe di Monterosso e verdure di stagione

MOSCARDINI ALLA LUCIANA | 22,9

Moscardini del Mar Mediterraneo in umido con pomodoro, capperi *La Nicchia*, olive riviera *Roi* con crostone di Pane pomodoro e origano

IMPEPATA DI COZZE | 16,9

Impepata di cozze del Mar Mediterraneo con crostone di Pane pomodoro e origano

INSALATA AVOCADO E GAMBERI | 16,9

Insalata romana, gamberi al vapore, uovo sodo, avocado e dressing allo yogurt senapato

INSALATA CESARINA | 15,9

con sovracoscia di pollo 100% italiano allevato a terra, salsa caesar, scaglie di Grana Padano DOP e crostini di pane croccanti

INSALATA VEGETALE | 12,9 V NG

Insalata, asparagi verdi, zucchine trombetta, ravanelli e pomodori ciliegino

INSALATA DI CEREALI E VERDURE | 13,9 V

con pomodorini ciliegino, feta greca *Perla*, ceci *La Valletta*, olive riviera *Roi*, carciofini *Fratepietro* e basilico

TAGLIATA DI TONNO ROSSO | 28,9 NG

Tagliata di Tonno Rosso del Mar Mediterraneo con melanzana arrosto

ZUCCHINE ALLA SCAPECE | 7 V NG

MELANZANE A FUNGHETTO | 7 V NG

PATATE PREZZEMOLATE | 6 V NG

INSALATA DI POMODORINI | 6 V NG

Menu BIMBI

MEZZA PORZIONE DEL PIATTO CHE TI PIACE DI PIÙ

+

UNA BIBITA

+

PATATA DI AVEZZANO oppure UN DOLCE

9,5



le Pizze

Provale in versione scrocchiarella romana con farina biologica di grano duro *Senatore Cappelli* | + 2

le Classiche

MARGHERITA EATALY | 8,9 V

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella* e mozzarella fiordilatte *Ignalat*

BUFALA | 11,9 V

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella* e mozzarella di latte di bufala *Il Parco*

LA NORMA | 11,9 V

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, melanzane al forno e ricotta salata *Pinna*

BURRATA E 'NDUJA | 13,9

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, 'nduja di Spilinga *Sap* e burrata

L'AFFUMICATA | 13,9 V

Pomodoro datterino giallo in succo *Così Com'è*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, burrata affumicata *Ignalat* e olio al basilico

MARINARA | 7 V

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, aglio fresco e origano

DIAVOLA | 11,9

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e salame piccante *Saporello*

4 FORMAGGI | 13,9 V

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, gorgonzola piccante *Invernizzi*, Bra Tenero DOP *Quaglia* e scamorza affumicata *Ignalat*

PEPERONI E GORGONZOLA | 13,9 V

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, peperoni al forno, gorgonzola piccante *Invernizzi* e olive riviera *Roi*

PARMA | 14

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e Prosciutto crudo di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*

CAPRICCIOSA | 13,9

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, carciofini *Fratepietro*, olive riviera *Roi*, prosciutto cotto *Prelibato Villani* e funghi champignon

ORTOLANA | 15 V

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, melanzane e peperoni al forno, olive riviera *Roi* e pomodorini semiseccchi *De Carlo*

NAPOLI | 12

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, capperi *Italpesto* e acciughe *Vicente Marino*

le Speciali

SALSICCIA E FRIARIELLI | 14

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, salsiccia di maiale *La Granda* e friarielli *Gustaroso*

LOMBARDA | 16

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, taleggio DOP *Carena*, bresaola *Paganoni* e rucola

Novità

IL NOSTRO CALZONE VERTICALE:
PIZZA SCROCCHIARELLA, CROCCANTE E GUSTOSA,
IN 3 DIVERSE VARIANTI PERFETTE PER L'ESTATE!

CAPRESE | 13,5 V

Pomodoro cuore di bue, rucola, mozzarella di latte di bufala *Il Parco* e pesto genovese

MORTADELLA, BURRATA E PISTACCHIO | 14

Mortadella *Villani*, burrata *Ignalat*, rucola e granella di pistacchio *Ventura*

CRUDO E MOZZARELLA | 17,9

Prosciutto crudo di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, fiordilatte *Ignalat*, pomodoro cuore di bue, rucola e origano

Menu Pizza scrocchiarella

PIZZA A SCELTA
con impasto scrocchiarella a base
di grano duro *Senatore Cappelli*

+

POMODORI E BASILICO

+

PATATA DI AVEZZANO
La nostra iconica patata
di Avezzano frita al momento

16,9

Il tocco in più dal nostro mercato

Prosciutto cotto *Prelibato Villani* | + 2

Mozzarella di latte di bufala *Il Parco* | + 3

Olive riviera *Roi* | + 1

Acciughe *Vicente Marino* | + 3

La pizzeria di Eataly Milano è premiata con 2 spicchi nella Guida Pizzerie d'Italia 2023 di Gambero Rosso. La pizza Eataly è cotta nel forno a legna rotante Marana.

V VEGETARIANO NG SENZA INGREDIENTI CONTENENTI GLUTINE, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI

