

EATATLY

ti porta in

LIGURIA



gli Antipasti

FRITTO DI ACCIUGHE DI MONTEROSSO | 12,9
con le acciughe pescate nelle acque del Mar Ligure

FOCACCIA AL FORMAGGIO | 7,9 (V)
La tipica focaccia al formaggio *Tossini*

FOCACCIA PIZZATA | 9,9
Focaccia al formaggio *Tossini* con pomodoro, acciughe, capperi e origano

PANISSA FRITTA | 7,9 (V) (NG)
Croccanti sfoglie a base di farina di ceci



Abbinamento consigliato  

SPUMANTE N° 1 BRUT 6 25
Albarola, Greco, Malvasia | Cantine Lunae | Liguria

i Primi

TROFIA AL PESTO | 14,9 (V)
Trofie di Sori *Novella* con pesto genovese *Italpesto*

PANSOTO ALLA CREMA DI NOCI | 15,9 (V)
Pansoti *Novella* ripieni di ricotta e spinaci con crema di noci e granella di noci *Ventura*

Abbinamento consigliato  

VERMENTINO DOC 7 28
RIVIERA LIGURE DI PONENTE
Vermentino | Durin | Liguria

la Pizza

LIGURE | 14,9
Mozzarella fiordilatte, crescenza, acciughe *Vicente Marino*, pinoli tostati, pesto senz'aglio *Italpesto*, scorza di limone e basilico

i Secondi

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*

CIMA ALLA GENOVESE | 24 (NG)
Tasca di vitello ripiena di verdure, uova e formaggio accompagnata da insalata *Planet Farms* e dressing al pesto

Abbinamento consigliato  

FELCEROSSO TRIPLE "A" 7 27
Sangiovese, Massareta, Canaiolo, Merlot
La Felce | Liguria

il Dolce

CROSTATA CREMA E PINOLI | 7 (V)
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

Menu degustazione LIGURIA

PANISSA FRITTA
+
TROFIA O PANSOTO
+
CROSTATA
crema e pinoli



27,9

COPERTO ESCLUSO

“Panza affamà no sente raxon.”

LA PANCIA CHE HA FAME NON SENTE RAGIONE.

le Pizze



le Classiche


La pizza Eataly è preparata con farina 100% biologica, viene lavorata oltre 50 ore e cotta nel forno a legna rotante.


Nelle nostre pizzerie, oltre al classico impasto, puoi provare anche la pizza scrocchiarella stesa al mattarello, realizzata con il 70% di farina di grano duro biologico Senatore Cappelli.

PROVALA IN VERSIONE SCROCCHIARELLA | + 2

 **FOCACCIA BIANCA** | 5,5
con olio extravergine di oliva

 **FOCACCIA POMODORO E ORIGANO** | 5,5
con olio extravergine di oliva,
polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella* e origano

COSACCA | 7 
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*,
pomodori datterini, Pecorino Romano DOP
Fratelli Pinna e basilico

MARGHERITA EATALY | 9,9 
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*
e mozzarella fiordilatte

MARGHERITA EATALY CON BUFALA | 12,9 
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*
e Mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco*

DIAVOLA | 12,9
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*,
mozzarella fiordilatte e salame piccante *Sap*

CAPRICCIOSA | 14,9
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella
fiordilatte, carciofini *Fratepietro*, olive *Roi*,
prosciutto cotto Prelibato *Villani* e funghi champignon

PARMA | 15
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*,
mozzarella fiordilatte
e Prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*

LIGURE | 14,9
Mozzarella fiordilatte, crescenza, acciughe *Vicente Marino*,
pinoli tostati, pesto senz'aglio *Italpesto*,
scorza di limone e basilico

HUMMUS E VERDURE | 15
Focaccia con hummus di borlotti e barbabietola firmato
dallo chef Simone Salvini, con verdure grigliate e menta

IL TOCCO IN PIÙ

Prosciutto cotto Prelibato
Villani | + 2

Mozzarella di Bufala Campana DOP
Collebianco | + 3

Olive
Roi | + 1

Acciughe
Vicente Marino | + 3

La pizzeria di Eataly Milano è premiata con 2 spicchi nella Guida Pizzerie d'Italia 2024 di Gambero Rosso e al 9° posto della 50 Top World Artisan Pizza Chains 2024.

La pizza Eataly è cotta nel forno a legna rotante Marana

gli speciali



NOVITÀ le Gourmet

MARINARA CROCCANTE | 9

Datterino rosso in succo *Così Com'è*, chips di aglio fritto, foglie di basilico fritte e origano

NAPOLI GIALLA | 12,9

Datterino giallo in succo *Così Com'è*, acciughe *Vicente Marino*, burrata, zest di limone e olio al rosmarino

CAPUT MUNDI | 15,9

Mozzarella fiordilatte, carciofi sott'olio *Fratepietro*, guanciale croccante, ricotta, lamelle di mandorle croccanti *Ventura*, miele di acacia e pepe nero *Mercante di Spezie*

SPECK E TALEGGIO | 15

Mozzarella fiordilatte, speck *Südtirolerspeck*, Taleggio DOP *Brusati* e granella di noci tostate *Ventura*

ASPARAGI, CRUDO E RICOTTA | 18,9
Mozzarella fiordilatte, asparagi, prosciutto crudo e ricotta fresca

4 FORMAGGI 2.0 | 15,9

Mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco*, Taleggio DOP *Brusati*, Gorgonzola DOP *Invernizzi Si*, ricotta *Mambelli*, pomodorini semiseccchi *De Carlo* e pesto

COTTO E ZUCCHINE | 17,9

Mozzarella fiordilatte crema di zucchine, prosciutto cotto, scaglie di parmigiano, zucchine fritte e dressing agli agrumi

i Calzoni Verticali

DIAVOLA | 13

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte e spianata salame piccante *Sap*

COTTO E CARCIOFI | 14,5

Prosciutto cotto *Prelibato Villani*, mozzarella fiordilatte, carciofini *Fratepietro* e pomodorini semiseccchi *De Carlo*

MORTADELLA, BURRATA E PISTACCHIO | 14

Mortadella di Bologna IGP *Villani*, burrata, rucola e granella di pistacchio *Ventura*

CRUDO E MOZZARELLA | 17,9

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

Menu scrocchiarella

PIZZA A SCELTA

Con impasto scrocchiarella a base di grano duro *Senatore Cappelli*

+

PATATA FRITTA EATALY

+

BIBITA o BIRRA ALLA SPINA 330ml

19,9

Menu bimbi

PIZZA O MEZZA PORZIONE DEL PIATTO CHE TI PIACE DI PIÙ

+

UNA BIBITA

+

PATATA FRITTA EATALY O UN DOLCE

9,5

dal Banco

Salumi e Formaggi



i Formaggi

GORGONZOLA DOP DOLCE E PICCANTE | 8,9
Invernizzi Si

PECORINO TOSCANO DOP | 8,9
Il Fiorino

 **PECORINO FORMANO BIOLOGICO** | 9,9
Caseificio Debbene

TALEGGIO DOP A PASTA CRUDA | 8,9
Caseificio Brusati

 **STRACCHINO DELLE VALLI OROBICHE** | 8,9
Latteria di Branzi

i Salumi

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 20 mesi | 9,9
San Nicola

SALAME DI VARZI DOP SOTTOCRESPONE | 9,9
Salumificio Valverde

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA | 9,9
Santoro

PANCETTA COTTA GIOVANNA | 8,9
Capitelli

MORTADELLA BOLOGNA IGP | 8,9
Villani

Degustazione di salumi | 28,9

Degustazione di formaggi | 28,9

PROVALI TUTTI | 52,9
con focaccia bianca

NOVITÀ dal Banco alla Tavola

Un'esperienza gastronomica unica: scegli direttamente dal banco salumi e formaggi quello che preferisci e lo prepariamo a prezzo di banco.

+8,9 con focaccia miele e confettura

IL TOCCO IN PIÙ

 **FOCACCIA BIANCA** | 5,5

 **FOCACCIA POMODORO E ORIGANO** | 5,5

gli Antipasti



i Fritti


I SUPPLÌ

Pomodoro e mozzarella | 3,5 (V)

Broccoli e salsiccia | 3,9

 **FRITTO DI ACCIUGHE DI MONTEROSSO** | 12,9
con le acciughe pescate nelle acque del Mar Ligure

Specialità LOCALE **MONDEGHILI MILANESI E SALSA TARTARA** | 9,9
Le tipiche polpette di carne della tradizione milanese, accompagnate dalla salsa tartara *Cereal Terra*


NOVITÀ  **POLPETTE FRITTE PLANT BASED** | 12,9 (NG)
Polpette fritte 100% vegetali con maionese senza uova *Cereal Terra*

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 a base di maionese, senape, acciughe e capperi


PANISSA FRITTA | 7,9 (V) (NG)
Crocanti sfoglie a base di farina di ceci

dalla Cucina

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

 **TARTARE DI TONNO ROSSO** | 22,9 (NG)
Tartare di Tonno Rosso del Mediterraneo pescato all'amo con insalata di finocchi, arance e olive

 **HUMMUS FAGIOLI BORLOTTI E BARBABIETOLA** | 7,9
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


FOCACCIA AL FORMAGGIO | 7,9 (V)
La tipica focaccia al formaggio *Tossini*

FOCACCIA PIZZATA | 9,9
Focaccia al formaggio *Tossini* con pomodoro, acciughe, capperi e origano

le Insalatone

SMERALDO | 16,9 (NG)
Mix vivace e misticanza *Planet Farms* con gamberi al vapore, uovo sodo e dressing allo yogurt senapato


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

 **VEGANA** | 14,9
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

i Primi



la Pasta

 **SPAGHETTO EATALY** | 12,9
Spaghetto di Gragnano IGP *Afeltra* con pomodoro
datterino rosso in succo *Così Com'è*


SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 15,9 
Spaghetto di Gragnano IGP *Afeltra* con pomodoro
datterino rosso in succo *Così Com'è* e burrata

MEZZA MANICA ALL'AMATRICIANA | 15,9
Mezza manica Monograno *Felicetti*, pomodoro datterino
rosso in succo *Così Com'è*, guanciale *La Granda*, Pecorino
Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*

MEZZA MANICA AL RAGÙ DI MOSCARDINI | 19,9
Mezza manica Monograno *Felicetti*, polpa di pomodoro
100% italiano *Antonella*, moscardini, capperi selezione
La Nicchia e olive *Roi*

TAGLIATELLA AL RAGÙ | 16,9
Tagliatelle *Girardi* al ragù *La Granda*

TROFIA AL PESTO | 14,9 
Trofie di Sori *Novella* con pesto genovese *Italpesto*

PANSOTO ALLA CREMA DI NOCI | 15,9 
Pansoti *Novella* ripieni di ricotta e spinaci con crema di
noci e granella di noci *Ventura*

**ORECCHIETTA INTEGRALE POMODORO
E RICOTTA SALATA** | 13,9
Orecchiette integrali *Cardone* con pomodoro datterino
rosso in succo *Così Com'è* e ricotta salata *Fratelli Pinna*

**ZITO CORTO ALLA PUTTANESCA
DI TONNO ROSSO** | 19,9
Zito corto *Afeltra* con tonno rosso del Mar Mediterraneo
pescato all'amo, pomodoro datterino giallo *Così Com'è*,
capperi selezione *La Nicchia* e olive *Roi*

i Risotti

Specialità
LOCALE **RISOTTO ALLA MILANESE** | 18
Carnaroli selezione I Fontanili della *Riserva San Massimo*
con zafferano, burro e Parmigiano Reggiano DOP

TUTTI I NOSTRI PRIMI POSSONO ESSERE PREPARATI ANCHE CON UNA PASTA GLUTEN FREE
SONO PRESENTI TRACCE DI GLUTINE LEGATE ALLA MANIPOLAZIONE IN CUCINA

• Menu della • Tradizione

dal lunedì al venerdì

MONDEGHILI MILANESI
E SALSA TARTARA

+

RISOTTO
ALLA MILANESE

NOVITÀ

Scopri il menu speciale pensato per il weekend

i Secondi



il Pesce

POLPO ARROSTO | 24,9 ^{NG}

Polpo cotto sottovuoto, crema di piselli, patate e pomodorini confit

TRANCIO DI SALMONE ALLA BRACE | 20,9 ^{NG}

Trancio di salmone cotto alla brace con spinaci freschi ripassati

GRAN FRITTO DI MARE | 24,9

Mazzancolle, totani, acciughe di Monterosso e verdure di stagione

BACCALÀ ALLA LIGURE | 24,9 ^{NG}

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

la Carne



TAGLIATA EATALY | 24,9 ^{NG}

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

SPEZZATINO IN COCCIO | 22,9

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

CIMA ALLA GENOVESE | 24 ^{NG}

Tasca di vitello ripiena di verdure, uova e formaggio accompagnata da insalata *Planet Farms* e dressing al pesto

RUSTICHELLA DI POLLO ALLA DIAVOLA | 15,9 ^{NG}

Coscia disossata e speziata di pollo 100% italiano a lento accrescimento con spinaci saltati e maionese piccante



COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE | 34,9

Costoletta di vitello con osso, impanata e frita, accompagnata da patata frita Eataly e piccola insalata

i Contorni

PATATA FRITTA EATALY | 6,9

SPINACI RIPASSATI | 7

ASPARAGI GRATINATI E SPECK | 9

CAROTE AL BURRO | 6

INSALATINA DI LEGUMI | 7

NOVITÀ dal Banco alla Tavola

Un'esperienza gastronomica unica: scegli direttamente dal banco macelleria e pescheria quello che preferisci e lo prepariamo a prezzo di banco.

+8,9 a persona con contorno compreso

il vino



Se vuoi conoscere gli allergeni e le caratteristiche dei prodotti consulta la legenda in fondo al menu
il vino contiene solfiti

le Bollicine

**ALTA LANGA DOCG BLANC DE BLANCS
EXTRA BRUT** | 9 ♀ 48 ♂
Chardonnay | *Fontanafredda* | Piemonte

**BUTTERFLY PROSECCO TREVISO DOC
MILLESIMATO EXTRA DRY** | 6 ♀ 22 ♂
Glera | *Astoria* | Veneto

**ESILIO ROSE' METODO CLASSICO
EXTRA BRUT** | 8 ♀ 36 ♂
Pinot Nero | *Camossi* | Lombardia

**MAXIMUM BLANC DE BLANCS
TRENTO DOC BRUT** | 10 ♀ 45 ♂
Chardonnay | *Ferrari* | Trentino

BOLLICINA ROSÈ | 6 ♀ 23 ♂
Chardonna, Pinot Nero
Serafini Vidotto | Veneto

ZEROTONDO BIO ALCOHOL FREE | 5 ♀ 22 ♂
Glera | *Astoria* | Veneto

SPUMANTE N°1 BRUT | 6 ♀ 25 ♂
Albarola-Greco-Malvasia | *Lunae* | Liguria

i Bianchi e i Rosati

LUGANA DOC | 8 ♀ 30 ♂
Turbiana | *Villa Della Torre* | Veneto

LANGHE NASCETTA BIO | 8 ♀ 40 ♂
Nascetta | *Mirafiore* | Piemonte

AMPELIO LANGHE DOC CHARDONNAY | 9 ♀ 35 ♂
Chardonnay | *Fontanafredda* | Piemonte

VERDICCHIO DI MATELICA DOC BIO | 7 ♀ 23 ♂
Verdicchio | *Collestefano* | Marche

ROSERI VALTENESI CHIARETTO DOC | 7 ♀ 23 ♂
Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera
Ca Maiol | Lombardia

**VERMENTINO DOC RIVIERA LIGURE
DI PONENTE** | 7 ♀ 28 ♂
Vermentino | *Durin* | Liguria

i Rossi

NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG | 8 ♀ 38 ♂
Prugnolo Gentile | *Salcheto* | Toscana

**CAELES SYRAH
TERRE SICILIANE IGT BIO** | 7 ♀ 26 ♂
Syrah | *Firriato* | Sicilia

PINOT NERO ALTO ADIGE DOC | 8 ♀ 30 ♂
Pinot Nero | *Tramin* | Alto Adige

ANCUM LANGHE BIO | 9 ♀ 38 ♂
Dolcetto | *Borgogno* | Piemonte

VALPOLICELLA CLASSICO DOC | 8 ♀ 28 ♂
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
Secondo Marco | Veneto

FELCEROSSO | 7 ♀ 27 ♂
Sangiovese, Massareta, Canaiolo, Merlot | *La Felce* | Liguria

le Mezze Bottiglie

EBBIO NEBBIOLO LANGHE DOC | 16 ♂
Nebbiolo | *Fontanafredda* | Piemonte

GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG | 15 ♂
Cortese | *Fontanafredda* | Piemonte

LE SABBIE DELL'ETNA BIANCO DOC | 16 ♂
Carricante, Catarratto | *Firriato* | Sicilia

LE SABBIE DELL'ETNA ROSSO DOC | 16 ♂
Nerello Mascalese | *Firriato* | Sicilia

le Birre e le Bevande



le Birre

ALLA SPINA

PERONI RED | 6 330ml - 8 500ml
Rossa | Vienna style | 5,2%

RAFFO LAVORAZIONE GREZZA | 5 330ml - 7 500ml
Bionda | Lager non filtrata | 4,8%

BALADIN LEGGERA | 5 330ml - 7 500ml
Bionda | Blonde Ale | 3,2%

BALADIN L'IPPA | 6 330ml - 8 500ml
Ambrata | India Pale Ale | 5,5%

FLEA ADELAIDE | 5 330ml - 7 500ml
Bionda | American Pale Ale | 4,9%

FLEA MARGHERITA | 5 330ml - 7 500ml
Bianca | Weiss | 5,2%

FLEA COSTANZA | 5 330ml - 7 500ml
Bionda | Blonde Ale | 5,2%

FLEA FEDERICO II EXTRA | 5 330ml - 7 500ml
Ambrata | India Pale Ale | 6,6%

IN BOTTIGLIA

BIONDA ARTIGIANALE | 6 330ml
Eataly | Lager | 5%

IPA ARTIGIANALE | 6 330ml
Eataly | Bionda Rice India Pale Ale | 6%

AMBRATA ARTIGIANALE | 6 330ml
Eataly | Lager Ambrata | 5,5%

GLUTEN FREE ARTIGIANALE | 6 330ml
Eataly | Bionda Lager | 5%

BOTANIC ANALCOHOLIC | 6 330ml
Baladin | Bionda | Birra analcolica

le Bevande

ACQUA MILLENIUM
NATURALE O FRIZZANTE | 3,5 650ml
San Benedetto

CHINOTTO | 3 275ml | *Lurisia*

ARANCIATA | 3 275ml | *Lurisia*

GAZZOSA | 3 275ml | *Lurisia*

ARANCIATA ROSSA | 3 275ml | *Lurisia*

ARANCIATA AMARA | 3 275ml | *Lurisia*

LIMONATA | 3 275ml | *Lurisia*

TONICA | 3 275ml | *Lurisia*

MANDARINATA | 3 250ml | *Niasca Portofino*

TONICA | 3 200ml | *Baladin*

MOLECOLA CLASSICA
O SENZA ZUCCHERO | 3 330ml

i Cocktail



i Classici

l'Aperitivo italiano

APEROL SPRITZ | 8

Aperol, prosecco e soda

CAMPARI SPRITZ | 8

Campari, prosecco e soda

CYNAR SPRITZ | 8

Cynar, prosecco e soda

AMERICANO | 10

Campari, vermouth rosso, soda

CRODINO XL | 5

biondo o rosso



SMERALDO | 12

Gin *Occitan*, Prosecco DOC, succo di limone,
liquore *Italicus* e polvere di spinaci



NEGRONI | 10

Vermouth rosso, *Campari*, gin *Boigin* e fetta d'arancia



NEGRONI SBAGLIATO | 10

Vermouth rosso, *Campari*, Prosecco DOC
e fetta d'arancia



AVERNA SICILIAN MULE | 10

Amaro *Averna*, ginger beer, succo di limone
e scorza d'arancia



CEDRATA TWIST | 7

Cedrata Tassoni, Acqua di Tutto Cedro *Tassoni*
e vermouth bianco



HUGO | 8

Prosecco DOC, Elderflower *Bols*, acqua frizzante
foglie di menta e fetta di limone



PALOMA | 10

Tequila, soda al pompelmo rosa, succo di lime



MOSCOW MULE | 10

Vodka, ginger beer, foglie di menta, fetta di lime



CARIBBEAN MULE | 10

Rum black label, ginger beer, fetta di zenzero,
fetta di limone



VODKA TONIC | 10

Vodka, tonica, fetta di limone



WHISKY SOUR | 10

Blended malt Scotch Whisky, succo di limone,
albume d'uovo



MOJITO | 10

Extra dry, succo di limone, zucchero



BLOODY MARY | 10

Vodka, succo di limone, succo di pomodoro, tabasco,
salsa Worcestershire



DAIQUIRI | 10

Extra dry 4 y.o., succo di lime
zucchero bianco bio, fetta di lime

i Mocktail

COCKTAIL ANALCOLICI



GIN TONIC SIEGFRIED WONDERLEAF | 10

Wonderleaf Siegfried, tonica, foglie di menta
e fetta di limone



SHIRLEY TEMPLE | 7

Ginger ale, amarena candita
e sciroppo di amarene di Pecetto



FLORIDA | 10

Fragole fresche, nettare d'arancia bio
e succo d'ananas bio

i Gin Tonic



SCEGLI IL TUO GIN E LA TUA TONICA

i Gin

BULLDOG | 11

Classico London dry morbido, speziato e agrumato

HENDRICK'S | 11

Gin scozzese con infuso di cetriolo e rosa, floreale e rinfrescante

ELEPHANT | 14

Le botaniche africane, come il Baobab, conferiscono morbidezza e complessità

GIN MARE | 12

Una brezza mediterranea profumata di rosmarino, timo e basilico

GIN MARE CAPRI | 14

Lo spirito di Gin Mare arricchito dalle fresche note di bergamotto e limone di Capri

ROKU | 11

Gin artigianale giapponese, con tè verde, yuzu e fiori di ciliegio

RIVO | 14

L'aroma balsamico, floreale e fruttato delle erbe spontanee del lago di Como

PORTOFINO | 15

L'essenza della Riviera Ligure in un gin fragrante, balsamico e agrumato

OCCITAN BIO | 10

Sentori di sottobosco, resina di pino e ginepro delle Valli occitane

ENGINE | 13

Un "combustibile" 100% bio prodotto in Piemonte con liquirizia, rosa damascena, salvia e limone

TASSONI | 12

9 botaniche e la scorza di Cedro Diamante sono protagoniste di questo gin fresco e aromatico

BOIGIN | 10

Gin a km0 realizzato con agrumi e bacche di ginepro della penisola del Sinis

PIGSKIN | 10

Spirito autoctono, grazie alle bacche di mirto e alle botaniche della macchia mediterranea sarda

WOLFREST | 12

Il viaggio del lupo dagli Appennini alle Alpi attraverso le botaniche di questo gin, fra cui la nocciola delle Langhe

BALADIN | 9

L'eleganza della rosa damascena su una trama di ginepro toscano leggermente affumicato

MALFY LIMONE | 11

Una sferzata di limoni di Sicilia, rinfrescante e agrumata

MALFY ORIGINAL | 10

Agrumi della costiera, ginepro raccolto a mano e acqua cristallina del Monviso

MALFY ROSA | 11

Pompelmo rosa siciliano, rabarbaro e anice conferiscono una personalità unica

le Toniche

TONICA *Baladin*

TONICA AL FIENO *Baladin*

TONICA AL FUMO *Baladin*

TONICA AL CEDRO *Cedral Tassoni*

TONICA MEDITERRANEA *Bevi più naturale*

TONICA DI BERGAMOTTO *Bevi più naturale*

MEDITERRANEAN TONIC WATER *Fever-tree*

INDIAN TONIC WATER *Fever-tree*

TONICA EVIA 13.5 *J.Gasco*

TONICA AL POMPELMO ROSA *J.Gasco*

IL PANE FATTO QUI E IL SERVIZIO | 2,5

per ogni commensale è previsto un cestino di pane fresco fatto nella nostra panetteria

LEGENDA



Presidio Slow Food



Prodotti del Mediterraneo



Vegetariano



Piatto tipico



Senza ingredienti contenenti glutine, non si possono escludere contaminazioni. Scopri il menu dedicato.



Nuova aggiunta



Vegano

PRODOTTI SURGELATI

Acciughe, supplì, totani, gamberi, tonno, baccalà, moscardini, crostata di Linz, pastiera, crostata crema di pinoli, salsa noci, 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, o essere reperiti da fornitori diversi da quanto specificato al fine di garantire sempre la più alta qualità dei nostri piatti. Il nostro personale è sempre a disposizione per qualsiasi chiarimento in merito.

ALLERGENI

Se vuoi conoscere gli allergeni contenuti come ingredienti o come contaminanti consulta l'informativa scansionando questo qr code.



