

EATALY

ti porta a
ROMA

gli Antipasti

SUPPLÌ

Pomodoro e mozzarella | 3,5 (V)

Cacio e pepe | 4 (V)

Amatriciana | 4

'Nduja | 4

Provali tutti | 13,9

PATATA FRITTA EATALY | 8,9 (V) (NG)

Cacio e pepe

FIORE DI ZUCCA | 4,9

Fiore di zucca impastellato e fritto,
ripieno di mozzarella e acciughe

Abbinamento consigliato



SPUMANTE BRUT BELLONE 7 22

Bellone | Cincinnato

i Primi

TONNARELLO CACIO E PEPE | 15,9 (V)

Tonnarello fresco *Girardi* con Pecorino Romano DOP
e pepe *Mercante di Spezie*

TONNARELLO ALLA GRICIA | 16,9

Tonnarello fresco *Girardi* con Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*, guanciale *La Granda* e pepe *Mercante di Spezie*

MEZZE MANICHE 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*

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA | 15,9

Mezza manica Monograno *Felicetti*, tuorlo d'uovo, guanciale *La Granda*, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*
e pepe *Mercante di Spezie*

Abbinamento consigliato



AMACOS LAZIO IGT BIO 7 26
Malvasia di Candia, Trebbiano | De Sanctis

i Secondi

POLPETTE ALLA ROMANA | 17,9

Polpette in umido con pomodoro 100% italiano *Antonella* e Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*

POLPETTE ALL'AMATRICIANA | 19,9

Polpette in umido con pomodoro 100% italiano *Antonella*, guanciale
croccante *La Granda* e Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*

BACCALÀ UVETTA E PINOLI | 24,9

Baccalà fritto in agrodolce con pomodoro datterino rosso
in succo *Così Com'è*, cipolla, pinoli *Ventura* e uvetta

Abbinamento consigliato



TELLUS ROSÉ LAZIO IGT 6 22

Syrah | Cotarella

la Pizza

FIORI DI ZUCCA E ALICI | 17,9

Mozzarella fiordilatte, fiori di zucca, acciughe
Vicente Marino, stracciatella e scorza di limone

il Dolce

MARITOZZO

Panna e crema | 7 (V)

Crema di pistacchio | 7,9 (V)

CROSTATA | 8 (V)

Ricotta e visciole

Menu degustazione

SUPPLÌ A SCELTA

+

PRIMO A SCELTA

+

MARITOZZO

Panna e crema



24,9

COPERTO ESCLUSO

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*

ORTOLANA | 15 
Mozzarella fiordilatte, peperoni e melanzane al forno,
pomodorini semiseccchi *De Carlo* e olive

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*, guancialetto 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 di Parma DOP 20 mesi *San Nicola* e ricotta fresca

4 FORMAGGI 2.0 | 15,9 (V)

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

FIORI DI ZUCCA E ALICI | 17,9

Mozzarella fiordilatte, fiori di zucca, acciughe *Vicente Marino*, stracciatella e scorza di limone

COTTO E ZUCCHINE | 17,9

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

i Calzoni Verticali

DIAVOLA | 13

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

CAPRESE | 13,5

Pomodoro cuore di bue, rucola, Mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco* e pesto genovese

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

11,9

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

PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI DOP | 8,9
Bertani

CRAVOT | 9,9
Capra e Cavoli

CACIOCAVALLO DI BUFALA | 8,9
Quattro Portoni

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

SPECK SCUDO | 8,9
Sudtirolerspeck

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



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*, robiola *Mamma Margherita*, nocciole *Pariani* e Mix Vivace e Misticanza *Planet Farms*

HUMMUS FAGIOLI BORLOTTI E BARBABIETOLA | 7,9

Hummus di fagioli borlotti *Alce Nero* e barbabietola con Mix Vivace e Misticanza *Planet Farms* e crumble di mais e grano duro senatore cappelli *Alce Nero*.

Un piatto speciale firmato dallo chef Simone Salvini

CRUDO E BUFALA | 18,9

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

CAPRESE EATALY | 18,9 (V)

Insatata 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

le Insalatone

SMERALDO | 16,9 (NG)

Mix Vivace e Misticanza *Planet Farms* con gamberi al vapore, avocado, 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, cetrioli, sedano, carote, ceci e capperi croccanti, dressing agli agrumi e menta

MEDITERRANEA | 15,9

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 Fritti

I SUPPLÌ

Pomodoro e mozzarella | 3,5 (V)

Cacio e pepe | 4

Amatriciana | 4

n'duja | 4

Provali tutti | 13,9

FIORE DI ZUCCA | 4,9

Fiore di zucca impastellato e fritto ripieno di mozzarella e acciughe



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*

 **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

Provala anche cacio & pepe | 8,9

i Primi



la Pasta

SPAGHETTO EATALY | 12,9

Spaghetto 100% grano italiano *Eataly* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*

SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 15,9

Spaghetto 100% grano italiano *Eataly* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è* e burrata

SPAGHETTO GIALLO DI CARLO CRACCO | 14,9

Spaghetto 100% grano italiano *Eataly* con vellutata di datterino giallo, estratto di pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, scorza di limone e basilico fresco.

Un piatto speciale firmato dallo chef Carlo Cracco

TAGLIATELLA AL RAGÙ | 16,9

Tagliatelle *Girardi* al ragù *La Granda* con Parmigiano Reggiano DOP

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*

TONNARELLO DI SEMOLA CACIO E PEPE | 15,9

Tonnarello fresco *Girardi* con Pecorino Romano DOP e pepe *Mercante di Spezie*

TONNARELLO DI SEMOLA GRICIA | 16,9
Tonnarello fresco *Girardi* con Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*, guanciale *La Granda* e pepe *Mercante di Spezie*

MEZZA MANICA ALLA CARBONARA | 15,9
Mezza manica Monograno *Felicetti*, tuorlo d'uovo, guanciale *La Granda*, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*

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*

SCIALATIELLO AI FRUTTI DI MARE | 19,9
Scialatiello fresco *Girardi* con cozze, vongole lupino, totani e pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*

Provalo in versione padellata da condividere | 38

i Risotti

*Specialità
LOCALE*

RISOTTO ALLA MILANESE | 18
Riso Carnaroli 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

+
24,9

RISOTTO
ALLA MILANESE

NOVITÀ

Scopri il menu speciale pensato per il weekend

i Secondi



il Pesce

POLPO ARROSTO | 24,9 ^{NG}

Polpo cotto sottovuoto, pesto di zucchine, patate e limone

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

Trancio di salmone cotto alla brace con zucchine alla scapece

GRAN FRITTO DI MARE | 24,9

Mazzancolle, totani, acciughe di Monterosso e verdure di stagione

BACCALÀ UVETTA E PINOLI | 24,9

Baccalà fritto in agrodolce con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, cipolla, pinoli *Ventura* e uvetta

la Carne



TAGLIATA EATALY | 24,9 ^{NG}

Tagliata di Fassona Piemontese Presidio Slow Food *La Granda* da 220gr con rucola, pomodorini e scaglie di Grana Padano DOP

POLPETTE ALLA ROMANA | 17,9

Polpette in umido con pomodoro 100% italiano *Antonella* e Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*

POLPETTE ALL'AMATRICIANA | 19,9

Polpette in umido con pomodoro 100% italiano *Antonella*, guanciale croccante *La Granda* e Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*

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

Coscia disossata e speziata di pollo 100% italiano a lento accrescimento con patate arrosto e maionese piccante



COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE | 34,9

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

i Contorni

PATATA FRITTA EATALY | 6,9

Provala anche cacio & pepe | 8,9

PATATE ARROSTO | 6

INSALATA DI POMODORI | 6

ZUCCHINE ALLA SCAPECE | 7

CAPONATA DI VERDURE | 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

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

DOCG MILLESIMATO BRUT | 7♀ 26♂

Glera | *Villa Sandi* | Veneto

MAXIMUM BLANC DE BLANCS

TRENTO DOC BRUT | 10♀ 45♂

Chardonnay | *Ferrari* | Trentino

SPUMANTE METODO CLASSICO

BRUT LUGANA DOC | 8♀ 35♂

Trebbiano Di Lugana | *Ca Maiol* | Lombardia

BLÀNC FRANCIACORTA DOCG

EXTRA BRUT | 9♀ 46♂

Chardonnay, Pinot Bianco | *Contadi Castaldi* | Lombardia

LIMITED EDITION ALTA LANGA DOCG | 9♀ 36♂

Pinot Nero, Chardonnay | *Fontanafredda* | Piemonte

BOLLICINA ROSÈ | 6♀ 23♂

Chardonnay, Pinot Nero | *Serafini Vidotto* | Veneto

ZEROTONDO BIO ALCOHOL FREE | 5♀ 22♂

Glera | *Astoria* | Veneto

SPUMANTE BRUT BELLONE | 7♀ 22♂

Bellone | *Cincinnati* | Lazio

i Bianchi

CHARDONNAY ISONZO DOC | 7♀ 25♂

Chardonnay | *Borgo Conventi* | Friuli

URRA DI MARE MENFI DOC | 7♀ 22♂

Sauvignon Blanc | *Mandarossa* | Sicilia

PALÀS GAVI DOCG | 7♀ 25♂

Cortese | *Michele Chiarlo* | Piemonte

SERROCIELO FALANGHINA

DEL SANNIO DOC | 8♀ 28♂

Falanghina | *Feudi San Gregorio* | Campania

OASI MANTELLINA LUGANA DOC | 8♀ 30♂

Turbiana, Cortese | *Allegrini Wines* | Veneto

SPENSIERATA PIEMONTE DOC | 6♀ 23♂

Riesling, Sauvignon | *Fontanafredda* | Piemonte

PECORINO COLLINE PESCARESI IGP | 6♀ 22♂

Pecorino | *Poderi Marchesi Migliorati* | Abruzzo

ALTERNATIVA BIANCO ALCOHOLFREE | 5♀ 22♂

Moscato | *Doppio Passo* | Sicilia

AMACOS LAZIO IGT BIO | 7♀ 26♂

Malvasia di Candia, Trebbiano | *De Sanctis* | Lazio

i Rossi e i Rosati

TAMBÈ ROSATO

ISOLA DEI NURAGHI IGT | 8♀ 35♂

Carignano | *Capichera* | Sardegna

ALIÈ ROSATO TOSCANA IGT | 7♀ 25♂

Syrah, Vermentino | *Frescobaldi* | Toscana

SOLEROSE ROSATO LANGHE DOC | 6♀ 23♂

Pinot Nero, Chardonnay | *Fontanafredda* | Piemonte

NEGROAMARO ROSATO

SALENTO IGT BIO | 5♀ 22♂

Negroamaro | *Trullo Di Noha* | Puglia

PRUNO NERO

LAMBRUSCO DI MODENA DOC | 5♀ 22♂

Lambrusco Grasparossa | *Cleto Chiarli* | Emilia

TREVIGNE BARBERA D'ALBA DOC | 8♀ 33♂

Barbera | *Domenico Clerico* | Piemonte

MONSANTO TOSCANA IGT | 7♀ 30♂

Sangiovese | *Castello Monsanto* | Toscana

TELLUS ROSÈ LAZIO IGT | 6♀ 22♂

Syrah | *Cotarella* | Lazio

le Mezze Bottiglie

GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG | 15♂

Cortese | *Fontanafredda* | Piemonte

RAIMONDA BARBERA | 13

Barbera | *Fontanafredda* | Piemonte

le Birre e le Bevande



le Birre

ALLA SPINA

PERONI GRAN RISERVA | 6 330ml - 8 500ml
Bionda | Bock | 6,6%

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%

BIRRA BIONDA EATALY | 6 330ml - 8 500ml
Artigianale non filtrata | Bionda Lager | 4,8%

BIRRA IPA EATALY | 6 330ml - 8 500ml
Artigianale non filtrata | Indian Pale Ale | 6%

BIRRA AMBRATA EATALY | 6 330ml - 8 500ml
Artigianale non filtrata | Ambrata | 5,5%

BIRRA FLEA | 5 330ml - 7 500ml
Chiedi ai nostri ragazzi la birra Flea alla spina

IN BOTTIGLIA

BIRRA BIONDA EATALY | 6 330ml
Artigianale non filtrata | Bionda Lager | 4,8%

BIRRA IPA EATALY | 6 330ml
Artigianale non filtrata | Indian Pale Ale | 6%

BIRRA AMBRATA EATALY | 6 330ml
Artigianale non filtrata | Ambrata | 5,5%

BIRRA BIONDA GLUTEN FREE EATALY | 6 330ml
Artigianale non filtrata | Bionda Lager | 5%

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

le Bevande

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

CHINOTTO | 3,5 275ml | *Lurisia*

ARANCIATA | 3,5 275ml | *Lurisia*

GAZZOSA | 3,5 275ml | *Lurisia*

ARANCIATA ROSSA | 3,5 275ml | *Lurisia*

ARANCIATA AMARA | 3,5 275ml | *Lurisia*

LIMONATA | 3,5 275ml | *Lurisia*

TONICA | 3,5 275ml | *Lurisia*

MANDARINATA | 3,5 250ml | *Niasca Portofino*

TONICA | 3,5 200ml | *Baladin*

MOLECOLA CLASSICA
O SENZA ZUCCHERO | 3,5 330ml

MOLECOLA SENZA CAFFEINA | 3,5 250ml

i Cocktail



i Classici

l'Aperitivo italiano

APEROL SPRITZ | 8

Aperol, Prosecco DOC, soda

CAMPARI SPRITZ | 8

Campari, Prosecco DOC, soda

CYNAR SPRITZ | 8

Cynar, Prosecco DOC, soda

SARTI SPRITZ | 8

Sarti, Prosecco DOC, soda

CRODINO SPRITZ | 8

Crodino Biondo, Prosecco DOC, soda

NEGRONI | 10

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

AMERICANO | 10

Campari, vermouth rosso, soda

CRODINO XL | 5

biondo o rosso

NEGRONI SBAGLIATO | 10

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



HUGO | 8

Prosecco DOC, *Athena* Liquore *Fleur Sureau*, soda, foglie di menta, fetta di limone



CEDRATA TWIST | 7

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



MALFY TONIC GIN ROSA | 10

Gin rosa *Malfy*, *Tonica Baladin*, scorza di limone



GIN TONIC MARE | 12

Gin *Mare*, *Tonica Fever Tree*, scorza di limone



GIN TONIC SABATINI | 11

Gin *Sabatini*, *Tonica Fever Tree*, fetta di cetriolo

GIN TONIC HENDRICK'S | 12

Gin *Hendrick's*, *Tonica Fever Tree*, fetta di cetriolo



TONIC SABATINI NO ALCOL | 9

No Alcol *Sabatini*, *Tonica Baladin* foglie di menta, fetta di lime



MOSCOW MULE | 10

Vodka 0.1 Bio *Origine*, ginger beer *Baladin*, foglie di menta, fetta di lime



VODKA TONIC | 10

Vodka 0.1 Bio *Origine*, tonica *Baladin*, fetta di limone



MOJITO | 10

Rum Extra dry 4 y.o. *Flor de Cana*, succo di lime, zucchero, soda, foglie di menta, fetta di lime



BLOODY MARY | 10

Vodka 0.1 Bio *Origine*, succo di limone, succo di pomodoro, tabasco, salsa *Worchestershire*, fetta di limone, sedano



DAIQUIRI | 10

Rum Extra dry 4 y.o. *Flor de Cana*, succo di lime zucchero, fetta di lime



MARGARITA | 10

Tequila Blanco *Espolon*, *Triplum Sec Luxardo*, succo di lime, fetta di lime



LIMONCELLO SPRITZ | 8

Limoncella Mamma Mia Adriatico, Prosecco DOC, soda, scorza di limone



PALOMA | 10

Tequila Blanco *Espolon*, soda al pompelmo rosa *J.Gasco*, succo di lime



FRANGELICO ESPRESSO MARTINI | 8

Frangelico, Vodka 0.1 Bio *Origine*, caffè espresso



WHITE ADRIATICO | 9

Amaretto *Crushed Adriatico*, succo di limone, gin *Boigin*



ITALICUS SPRITZ | 9

Liquore *Italicus*, Prosecco DOC, olive

i Gin Tonic



SCEGLI IL TUO GIN E LA TUA TONICA

i Gin

BALADIN | 6

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

BOIGIN | 7

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

BULLDOG | 8

Classico London dry morbido, speziato e agrumato

PORTOFINO | 12

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

ENGINE | 8

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

MALFY LIMONE | 8

Una sferzata di limoni di Sicilia, rinfrescante e agrumata

MALFY ORIGINAL | 7

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

GIN MARE CAPRI | 11

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

OCCITAN BIO | 7

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

PIGSKIN | 7

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

RIVO | 11

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

ROKU | 8

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

TASSONI | 12

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

WOLFREST | 12

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

le Toniche

TONICA MEDITERRANEA | 3

Bevi più naturale

TONICA | 3

Baladin

TONICA EVIA SODA ROSA | 3

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.



