

i Vini

le Bollicine

	125ML	750ML
BUTTERFLY PROSECCO TREVISO DOC MILLESIMATO EXTRA DRY Glera Astoria Veneto	6	15
BOLLICINA ROSÈ Chardonna, Pinot Nero Serafini Vidotto Veneto	6	23
SPUMANTE N°1 BRUT Albarola-Greco-Malvasia Lunae Liguria	6	25

i Bianchi e i Rosati

	125ML	750ML
LUGANA DOC Turbiana Villa Della Torre Veneto	8	30
VERDICCHIO DI MATELICA DOC BIO Verdicchio Collestefano Marche	7	23
TERRAFIABA ORTRUGO FRIZZANTE COLLI PIACENTINI DOC Ortrugo La Tosa Emilia Romagna	5	22
VERMENTINO DOC RIVIERA LIGURE DI PONENTE Vermentino Durin Liguria	7	28

i Rossi

	125ML	750ML
CAELES SYRAH TERRE SICILIANE IGT BIO Syrah Firriato Sicilia	7	26
VALPOLICELLA CLASSICO DOC Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara Secondo Marco Veneto	8	28
TERRAFIABA GUTTURNIO DOC Barbera, Bonarda La Tosa Emilia Romagna	5	22
FELCEROSSO Sangiovese, Massareta, Canaiolo, Merlot La Felce Liguria	7	27

le Mezze Bottiglie

	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

le Birre in bottiglia

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

le Birre alla spina

	330ML	500ML
PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO 6,5% Bionda Bock	6	8
BALADIN LEGGERA 3,3% Bionda Blonde Ale	5	8
LA BUTTIGA PSYCO 7,6% Ambrata Double IPA	6	

Acqua e Bibite

ACQUA FRIZZANTE O NATURALE San Benedetto 500 ml	2,5
ACQUA FRIZZANTE O NATURALE San Benedetto 750 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
MOLECOLA 250 ml Bimbo senza caffeina	2,5
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
CAFFÈ	2

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



MAZZANCOLLE, TONNO ROSSO, BACCALÀ, TOTANI, ACCIUGHE, PESCE SPADA, POLPO, TORTELLO DI ZUCCA, FUNGHI, CREMA MASCARPONE, MARITTOZZO, CREMA PASTICCERA, TIRAMISÙ, RICOTTA DI PECORA, 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.

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 | 6
Aperol, prosecco e soda

CAMPARI SPRITZ | 6
Campari, prosecco e soda

SPRITZ CYNAR | 6
Cynar, prosecco e soda

AMERICANO | 7
Campari, vermouth rosso e soda

CRODINO XL | 5
Biondo o rosso

gli Antipasti

FRITTINO DI ACCIUGHE DI MONTEROSSO | 12,9

SUPPLÌ CAGIO E PEPE | 3,9 **V**

FIORE DI ZUCCA | 4,9
fiore di zucca fritto con acciuga e mozzarella

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 a base di maionese, senape, acciughe e capperi

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

FOCACCIA PIZZATA | 9,9 **V**
La tipica focaccia al formaggio Tossini con pomodoro, acciughe, capperi e origano

PANISSA FRITTA | 7,9 **V**
Croccanti sfoglie a base di farina di ceci

HUMMUS DI 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

DEGUSTAZIONE PIACENTINA | 9,9
Coppa DOP Giordano, salame DOP Val d'Ongina e pancetta DOP Giordano con lo schiaccino della nostra pizzeria

TAGLIERE CULATELLO DI ZIBELLO DOP | 15,9 **NG**
Culatello Antica Ardenga e e Parmigiano Reggiano DOP 18 mesi

In accompagnamento

LO SCHIACCINO DELLA PIZZERIA | 3 **V**
Cotto nel forno a legna con olio extravergine d'oliva e rosmarino

• Menu della • Tradizione

IL WEEKEND

FARINATA CON
PANCETTA PIACENTINA,
FLAN DI ZUCCHINA
E TORTA SALATA CON
PATATE PORRI E SPECK

CHICCHE
ALLO ZOLA

LATTE
IN PIEDI

29,9

i Primi

SPAGHETTO EATALY | 12,9 V

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

SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 15,9 V

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

TORTELLO PIACENTINO | 14,9 V

"Turtèi cun la cua" un classico della tradizione piacentina con ripieno di ricotta e spinaci, serviti con burro *Trentingrana*, Parmigiano Reggiano DOP *Gennari* e salvia fresca

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*

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*

MEZZA MANICA CACIO E PEPE | 15,9 V

Mezza manica *Monograno Felicetti* con Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* 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*

TAGLIATELLA AL RAGÙ | 16,9

Tagliatelle *Girardi* al ragù *La Granda*

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

i Secondi e i Contorni

PANGIOTTO | 16,9

Panino della nostra panetteria con hamburger di Fassona Piemontese de *La Granda*, pomodoro, insalata romana e maionese, servito con patate di Avezzano



TAGLIATA EATALY | 24,9

Tagliata di Fassona Piemontese de *La Granda* con patate al forno e senape al miele *Cereal Terra*



SPEZZATINO IN COCCIO | 22,9

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

CRUDA DI FASSONA PIEMONTESE 150gr | 15,9 NG

Battuta al coltello di Fassona Piemontese Presidio Slow Food *La Granda* servita su crema di carote e arancia con insalatina di finocchio



FRITTO DI MARE | 24,9

Mazzancolle del Mar Mediterraneo, totani, acciughe di *Monterosso* e verdure di stagione

POLPO ALLA PIASTRA | 24,9

Polpo alla piastra su crema di cavolo nero e polvere di olive

BACCALÀ ALLA LIGURE | 24,9

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

CIMA ALLA GENOVESE | 24

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

INSALATA CESARINA | 14

Mix vivace misticanza *Planet Farms*, pollo grigliato, Grana Padano DOP 12/20 mesi, dressing allo yogurt e erba cipollina con crostini di pane *Rustic*

INSALATA VEGANA | 14,9 V

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

PATATA FRITTA EATALY | 6,9

PATATE AL FORNO | 7 V NG

CARCIOFI AL VAPORE | 7 V NG

le Pizze

MARGHERITA EATALY | 9,9 V

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte

MARINARA | 7 V

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

MARGHERITA EATALY CON BUFALA | 12,9 V

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco*

DIAVOLA | 12,9

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

PARMA | 15

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

CAPRICCIOSA | 14,9

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte, carciofini *Fratepietro*, olive *Roi*, prosciutto cotto *San Giovanni* e funghi champignon

HUMMUS E VERDURE | 15

Focaccia con hummus di borlotti e barbabietola firmato dallo chef *Simone Salvini*, con verdure grigliate e menta

PIACENTINA | 16

Mozzarella fiordilatte, patate al rosmarino e pancetta DOP *Giordano* fuori cottura

LIGURE | 14,9

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

CAPUT MUNDI | 15,9

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

Il nostro calzone verticale

croccante e gustosa in 3 diverse varianti

DIAVOLA | 13

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

MORTADELLA, BURRATA E PISTACCHIO | 14

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

CRUDO E MOZZARELLA | 17,9

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

Il tocco in più dal nostro mercato

Prosciutto cotto
San Giovanni | + 2

Mozzarella di latte di bufala
Collebianco | + 3

Olive
Roi | + 1

Acciughe
Vicente Marino | + 3

Menu Pizza

PIZZA A SCELTA

+

BIBITA O BIRRA
ALLA SPINA 330 ml

+

PATATA FRITTA EATALY
La nostra iconica patata
di Avezzano frita al momento

19,9

Menu bimbi

MEZZA PORZIONE DEL PIATTO
CHE TI PIACE DI PIÙ

+

UNA BIBITA

+

PATATA FRITTA EATALY
oppure
UN DOLCE

9,5

La pizzeria di Eataly Piacenza 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

V VEGETARIANO

NG

SENZA INGREDIENTI CONTENENTI GLUTINE,
NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI
DOVUTE ALLA MANIPOLAZIONE IN CUCINA.
SCOPRI IL MENU DEDICATO.

