

VINI calice (125 ml) | bottiglia (750 ml) IL VINO CONTIENE SOLFITI

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

BOLLICINA ROSÈ 6 | 23
Chardonnay, Pinot Nero | Serafini Vidotto | Veneto

BIANCHI

AMPELIO LANGHE DOC CHARDONNAY 9 | 35
Chardonnay | Fontanafredda | Piemonte



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



VERDICCHIO DI MATELICA DOC 7 | 23
Verdicchio | Collestefano | Marche

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

ROSSI

NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 8 | 38
Sangiovese Grosso | Salcheto | Toscana



CAELES SYRAH TERRE SICILIANE IGT 7 | 26
Syrah | Firriato | Sicilia

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



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

MEZZE BOTTIGLIE 375 ml

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

EBBIO NEBBIOLO LANGHE DOC 16
Nebbiolo | Fontanafredda | Piemonte

BIBITE

CHINOTTO, ARANCIATA E GAZZOSA 3
Lurisia | 275 ml

MOLECOLA 3
classica o senza zucchero | 330 ml
senza caffeina | 250 ml

TONICA 3
Baladin | 200 ml

LIMONATA E MANDARINATA 3
Niasca Portofino | 250 ml

CAFFÈ

CAFFÈ ILLY 2

ACQUA

PRESTIGE
naturale o frizzante | San Benedetto
500 ml 2,5 | 750 ml 3,5

VINO BIOLOGICO

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



TUTTI I SUPPLI, I PANZEROTTI, I FIORI DI ZUCCA, LA FOCACCIA, LE BASI PIZZA, LA LASAGNA, IL PAN CARRÈ DEL CLUB SANDWICH, IL CUORE DI MERLUZZO, IL BACCALÀ, LE CROSTATE, LA PASTIERA, IL FONDANT, I GELATI, LA CREMA AL LIMONE E LA CREMA MASCARPONE DEL TIRAMISÙ (REALIZZATA DA UNA BASE DI CREMA DI GOLOSI DI SALUTE) SONO REPERITI FRESCHI, LAVORATI E ABBATTUTI A - 18°C NELLE NOSTRE CUCINE PER PRESERVARNE TUTTE LE QUALITÀ ORGANOLETICHE 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. 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. LA BIRRA CONTIENE GLUTINE. IL VINO CONTIENE SOLFITI.



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

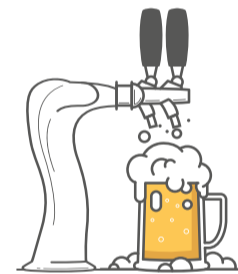
English menu:



BIRRERIA

birrificio & cucina

Un ricco menu con sfiziose proposte di street food, fritti, panini e le migliori birre artigianali alla spina, prodotte nel nostro Birrificio e a metro zero.



LE BIRRE ALLA SPINA

EATALY
BIRRERIA
birrificio & cucina

MCDXCII Blanche 5° | 30 cl 5 - 50 cl 7
O.P.A. Pale Ale 5° | 30 cl 5 - 50 cl 7
80# Scotch Ale 7,5° | 30 cl 5 - 50 cl 7

PRODOTTE QUI!



COSTANZA Blonde Ale 5,2° | 30 cl 5 - 50 cl 7
ADELAIDE Apa 4,9° | 30 cl 5 - 50 cl 7
MARGHERITA Weiss 5,2° | 30 cl 5 - 50 cl 7
FEDERICO II EXTRA Ipa 6,6° | 30 cl 5 - 50 cl 7
BASTOLA Imperial Red Ale 6,9° | 30 cl 5 - 50 cl 7

LA BIRRA
EATALY

IPA ARTIGIANALE Bionda Rice India Pale Ale 6° | 30 cl 6 - 50 cl 8
AMBRATA ARTIGIANALE Lager Ambrata 5,5° | 30 cl 6 - 50 cl 8



LEGGERA Blonde Ale 3,2° | 30 cl 5 - 50 cl 7



IN BOTTIGLIA
abbiamo oltre
400 BIRRE

Fatti consigliare dai nostri ragazzi. Scegli tra tutte le bottiglie in frigo aggiungendo: +2 euro per le piccole e +4 euro per le grandi

SFIZI

SUPPLÌ

Pomodoro e mozzarella **3,5 V**
Cacio e pepe **4 V**
Amatriciana **4**

PATATA FRITTA EATALY **6,9 NG**

Patate di Avezzano non trattate, preparate fresche ogni giorno, cotte al vapore e fritte al momento con Salsa Mediterranea con Salsa Cacio e Pepe **+1** con Mayo Piccante **+1** con salsa bbq **+1** con Senape **+1**

PANZEROTTO BURRATA E POMODORO SECCO **5 V**

Panzerotto di grano arso ripieno di pomodoro secco, burrata e basilico

PANZEROTTO CIMA DI RAPA E ACCIUGHE **5**

Panzerotto di sfoglia al peperoncino ripieno con cima di rapa e acciughe

FIORE DI ZUCCA FRITTO **4,9**

Fiore di zucca pastellato ripieno di mozzarella e alici

DAL FORNO

FOCACCIA **6,9 VG**

FARINATA ROSMARINO **5,5 VG NG**

Farinata di ceci biologica Alce Nero e rosmarino fresco

FARINATA CON CICORIA E SALSICCIA **9,9**

Farinata di ceci biologica Alce Nero, salsiccia punta di coltello e cicoria ripassata

PALETTA DI PIZZA NAPOLI **12,9**

Polpa 100% italiana Antonella, mozzarella fiordilatte, olive taggiasche e leccino, filetti di acciughe Vicente Marino

GRATINATI

LASAGNE AL RAGÙ **15**

Lasagne al ragù bolognese

Anche in versione gluten free. Sono presenti tracce di glutine legate alla manipolazione in cucina.

TAGLIERE DI FORMAGGIO **14,9**

Burratina, pecorino semistagionato Il Fiorino, gorgonzola piccante e Bra Tenero DOP.
Servito con focaccia sale e olio

TAGLIERE CRUDO **14,9**

Prosciutto di Parma DOP S. Nicola
Servito con focaccia sale e olio

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI **21,9**

Prosciutto di Parma DOP S. Nicola, mortadella di Bologna IGP Villani, burratina e Bra Tenero DOP.
Servito con focaccia sale e olio

BRUSCHETTA AL POMODORO **4,9 VG**

Crostone di pane Rustic della panetteria di Eataly con pomodoro datterino e basilico

BRUSCHETTA BUFALA E ALICI **6,9**

Crostone di pane Rustic della panetteria di Eataly con mozzarella di latte di bufala del caseificio di Eataly e alici

BOCCONCINI DI POLLO **9,9**

Croccanti e speziati con mayo piccante

BOMBETTA FRITTA **8,9**

Bombetta pugliese con panatura croccante al mais e servite con mayo piccante

PALETTA DI PIZZA BUFALA **12,9 V**

Polpa 100% italiana Antonella, mozzarella di latte di bufala del caseificio di Eataly

PALETTA DI PIZZA CICORIA E SALSICCIA **14,9**

Mozzarella fiordilatte, salsiccia punta di coltello e cicoria ripassata

VEGETARIANA **13,9 V**

Pala Bianca farcita con verdure grigliate, pesto e mozzarella fior di latte

PALETTA CROSTINO **14,9**

Prosciutto cotto, mozzarella fior di latte e olio extra-vergine d'oliva

GNOCCHI ALLA ROMANA **15 V**

con carciofi e fonduta di pecorino

IL MENU
PER I PIÙ
PICCOLI
9,5

Un piatto a scelta tra:

PANINO GIOTTO

HOT DOG
con patate

+
BEVANDA e GELATO

IL PRANZO
VELOCE
SCOPRI IL MENU



Dal lunedì al venerdì dalle 12 alle 15

PANINI

FATTI CON IL PANE DELLA NOSTRA PANETTERIA PREPARATO CON FARINA ENKIR MULINO MARINO E GLI HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE DE LA GRANDA, PRESIDIO SLOW FOOD

CIS GIOTTO **14,9**

Pane Enkir della panetteria di Eataly, hamburger Giotto 180gr, provola, lattuga romana, pomodoro e maionese

DOPPIO HAMBURGER +5

aggiungi un hamburger da 180 gr

ENKIROTTO **15,9**

Pane Enkir della panetteria di Eataly, hamburger Giotto 180gr, lattuga romana, pomodoro, uovo al tegamino e pancetta croccante

DOPPIO HAMBURGER +5

aggiungi un hamburger da 180 gr

RUSPANTE **13,9**

Pane Enkir della panetteria di Eataly, sovracoscia di pollo panata croccante, pomodoro, cicoria e salsa mediterranea

CLUB SANDWICH **16,9**

Maxi toast, pollo, pancetta, lattuga, pomodoro, maionese, frittata, servito con chips di patate e salsa rosa

VEGETARIANO **13,9 V**

Pane Enkir della Panetteria di Eataly, panissa croccante, maionese ai friarielli, cipolla caramellata e scamorza affumicata

PULLED PORK **16,9**

Pane Enkir della panetteria di Eataly, pulled pork e crauti

HOT DOG **11,9**

Pane Enkir della panetteria di Eataly, wurstel meraner, crauti e senape al miele (chiedilo anche al piatto)

FISH BURGER **15**

Pane Enkir della panetteria Eataly, filetto di baccalà con panatura croccante, coleslaw con salsa Mediterranea e cipolla caramellata

TUTTI I PANINI SONO SERVITI
CON PATATA FRITTA EATALY

SECONDI E NON SOLO

SCAMORZA ALLA GRIGLIA **12,9 V NG**

Scamorza affumicata alla griglia servita con verdure alla griglia

GIOTTO PATATE E INSALATA **14,9 NG**

Hamburger Giotto 180gr con insalata, pomodoro e patate fresche di Avezzano fritte

GRAN COTOLETTA DI FASSONA IN CROSTA DI GRISSINI **22**

Tagliata di fassona piemontese de La Granda panata nei grissini con pomodorini e cipolla rossa caramellata

POLLO ALLO SPIEDO CON PATATA FRITTA EATALY **14 NG**

Mezzo pollo allevato a terra, cotto allo spiedo girevole, patata frita Eataly e senape al miele

TAGLIATA EATALY **22,9 NG**

Tagliata di Fassona Piemontese Presidio Slow Food La Granda da 220 gr con verdure alla griglia

LA NOSTRA INSALATA CESARE **13,9**

Mix vivace e misticanza Planet Farms, filetto di pollo italiano allevato a terra, crostini di focaccia, Parmigiano Reggiano DOP, salsa coleslaw e uovo sodo

INSALATA DI TONNO, OLIVE E DATTERINI **13,9 NG**

Mix vivace e misticanza Planet Farms, datterino rosso, olive taggiasche denocciolate, filetti di tonno bianco del mediterraneo e olio alle acciughe

ARROSTICINI **13,9 NG**

Arrosticini di ovino della macelleria di Eataly

CONTORNI

PATATA RIPIENA ALLA GRICIA **6 NG**

Patata di Avezzano ripiena di fonduta di Pecorino Romano DOP e guanciale

COLESLAW **6 V NG**

Insalata di cavolo e carote condita con maionese allo yogurt aromatizzata alla senape

VERDURE ALLA GRIGLIA **6,9 V NG**

CICORIA RIPASSATA **6,9 V NG**

IL PANE FATTO QUI E IL SERVIZIO DEI RAGAZZI DI EATALY **2,5**