

**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

**MILLENIUM**

naturale o frizzante | San Benedetto  
650 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 SUPPLÌ, 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 SCANSANDO 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

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**



**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**



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

**NORA** Spice beer 6,8° | 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 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 fritta Eataly e senape al miele

## TAGLIATA EATALY **24,9 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**