

MENU SPECIALE FINO AL 1° DICEMBRE

BAROLO FONTANAFREDDA WEEKS

TUTTO IL MONDO BEVE BAROLO

*Celebra insieme a noi questa grande denominazione,
fino al 1° dicembre!*

125 ml

BAROLO DOCG DEL COMUNE
DI SERRALUNGA D'ALBA 9

Nebbiolo | Fontanafredda | Piemonte

BAROLO PROPRIETÀ 11
IN FONTANAFREDDA DOCG

Nebbiolo | Fontanafredda | Piemonte

CONTESSA ROSA 8
ALTA LANGA DOCG

RISERVA ROSÉ

Pinot Nero, Chardonnay

Fontanafredda | Piemonte



Cucine d'Italia: **LA CUCINA EMILIANA**

*Embark on a culinary adventure through
Emilia-Romagna: Indulge in stuffed tigelle for an
aperitif, savor homemade pasta dishes, and delight in
mouthwatering main courses. Emilian specialties will
captivate your taste buds at every bite!*

E A T A L Y

Taste the typical dishes of Emilia

gli Antipasti

FLAN DI ZUCCA CON TARTUFO | 14,9 **V**

With pumpkin, *Gennari* Parmigiano Reggiano PDO, and *Urbani* black uncinato truffle

CROSTONE AI PORCINI | 10,9 **V**

Porcini mushrooms and *Gennari* Parmigiano Reggiano PDO

TIGELLE CASERECCE DI VALSAMOGGIA

- ▶ 20-month *San Nicola* PDO Parma ham, *Mambelli* squacquerone cheese and rocket salad | 5,9
- ▶ Roasted pumpkin and porcini mushrooms | 5,9 **V**
 - ▶ Mortadella Bologna PGI *Villani* and Parmigiano Reggiano PDO *Bertinelli* | 5,9

TRY THEM ALL | 15,9

i Primi

FETTUCCINA AI PORCINI | 18,90 **V**

Fettuccine *Gratifico* with porcini mushrooms and *Gennari* Parmigiano Reggiano PDO.

TORTELLINO

AL DOPPIO PARMIGIANO REGGIANO | 15

L'Arte della Pasta Tortellini with Creamy *Gennari* Parmigiano Reggiano PDO.

TAGLIATELLA AL RAGU' DI CINGHIALE | 16,90

Gratifico Tagliatelle with *La Granda* Wild Boar Ragù.

TORTELLO DI ZUCCA | 18,90 **V**

Triglia pumpkin tortelli with butter, sage, and *Gennari* Parmigiano Reggiano PDO.

i Secondi

BACCALÀ, CECI E TARTUFO | 24,9 **NG**

Baked cod on *La Valletta* chickpea cream sauce and *Urbani* black truffle

POLPETTE IN COCCIO | 17,9

La Granda meatballs with *Antonella's* 100% Italian tomato sauce and *Gennari* Parmigiano Reggiano PDO.

il Dolce

RICOTTA, SABA E

CRUMBLE AL CACAO | 7,9

Mambelli ricotta cheese, *I solai* Saba and chocolate crumble

Menu degustazione emiliano

TIGELLA OF YOUR CHOICE

+

FIRST EMILIAN COURSE

OF YOUR CHOICE

Fettuccina ai porcini or *Tortello di zucca*

23,9

“Embark on a culinary adventure through Emilia-Romagna: Indulge in stuffed tigelle for an aperitif, savor homemade pasta dishes, and delight in mouthwatering main courses. Emilian specialties will captivate your taste buds at every bite!”

EATALY

l'Aperitivo Italiano

APEROL SPRITZ 6
Aperol, prosecco, soda and orange slice

CYNAR SPRITZ 8
Cynar, prosecco, soda e fetta d'arancia

CAMPARI SPRITZ 6
Campari, prosecco, soda.

CRODINO XL 5
Crodino biondo / rosso

AMERICANO 8
Campari, red vermouth, soda, lemon peel and orange slice

gli Antipasti

SUPPLÌ

POMODORO E MOZZARELLA | 3,5 **V**

CACIO E PEPE | 4 **V**

PATATA FRITTA EATALY | 6,9

Avezzano potatoes, untreated, prepared fresh every day, steamed and fried to order. Served with a Mediterranean sauce made from mayonnaise, mustard, anchovies, and capers

TRY IT ALSO WITH CACIO & PEPE | 8,9 **V**
with *Fratelli Pinna* Pecorino Romano DOP and *Mercante di Spezie* pepper.

FOCACCIA BIANCA E ROSMARINO | 5,5 **VG**

With extra virgin olive oil, rosemary, cooked in a wood oven.

TARTARE DI TONNO ROSSO | 22,9 **NG**

Mediterranean bluefin tuna tartare caught on hook with fennel salad, oranges and olives.

FIORI DI ZUCCA RIPIENI | 4,9 **V**

Courgette flowers stuffed with mozzarella and anchovies.

TAGLIERE CONTADINO | 18,9

Prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, Mortadella Bologna IGP *Villani*, burrata affumicata *Ignalat* e taralli tradizionali.

TAGLIERE MONTANARO | 22

Parma ham PDO 20 months *San Nicola*, Bologna IGP *Villani* mortadella, *Ignalat* smoked burrata, classic suppli and traditional taralli.

TAGLIERE GASTRONOMICO | 24,9

Parma ham PDO 20 months *San Nicola*, Bologna IGP *Villani* mortadella, *Ignalat* smoked burrata, classic suppli, zucchini flower and traditional taralli.

FLAN DI ZUCCA CON TARTUFO | 14,9

With pumpkin, *Gennari* Parmigiano Reggiano PDO, and *Urbani* black uncinato truffle

CROSTONE

- ▶ Pumpkin and Pecorino Romano PDO *Fratelli Pinna* | 7,9 **V**
- ▶ Porcini mushrooms and *Gennari* Parmigiano Reggiano PDO | 10,9 **V**

TIGELLE CASERECCHE DI VALSAMOGGIA

- ▶ 20-month *San Nicola* PDO Parma ham, *Mambelli* squacquerone cheese and rocket salad | 5,9
- ▶ Roasted pumpkin and porcini mushrooms | 5,9 **V**
- ▶ Mortadella Bologna PGI *Villani* and Parmigiano Reggiano PDO *Bertinelli* | 5,9

TRY THEM ALL | 15,9



First Courses

SPAGHETTO EATALY | 11,9 **VG**

Spaghetto di Gragnano IGP *Afeltra* 100% Italian wheat and *Così Com'è* red datterino tomato, *Roi* extra virgin olive oil and Sicilian whole salt.

SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 14,9 **V**

Spaghetto di Gragnano IGP *Afeltra* 100% Italian wheat, *Così Com'è* red datterino tomato, *Roi* extra virgin olive oil, Sicilian whole salt and *Ignalat* burrata.

ZITO CORTO ALLA PUTTANESCA DI PESCE SPADA | 19,9

Zito corto *Afeltra* with Mediterranean swordfish caught on the hook, yellow datterino tomato, capers and olives *riviera Roi*.

ZUPPA DI LEGUMI | 12,9 **VG**

La Valletta Soup with favas, borlotti and cannellini beans, peas, pearl barley, chickpeas, and lentils.

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA | 14,9

Mezze maniche *Monograno Felicetti*, egg yolk, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*, *La Granda* guanciale and *Mercante di Spezie* pepper.

MEZZE MANICHE ALLA AMATRICIANA | 14,9

Mezze maniche *Monograno Felicetti* with *Così Com'è* datterino tomato, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*, *La Granda* guanciale and *Mercante di Spezie* pepper.

FETTUCCINA AI PORCINI | 18,90 **V**

Fettuccine *Gratifico* with porcini mushrooms and *Gennari* Parmigiano Reggiano PDO.

TORTELLINO AL DOPPIO PARMIGIANO REGGIANO | 15

L'Arte della Pasta Tortellini with Creamy *Gennari* Parmigiano Reggiano PDO.

TAGLIATELLA AL RAGU' DI CINGHIALE | 16,90

Gratifico Tagliatelle with *La Granda* Wild Boar Ragù.

TORTELLO DI ZUCCA | 18,90 **V**

Triglia pumpkin tortelli with butter, sage, and *Gennari* Parmigiano Reggiano PDO.

Second courses and Side dishes

GRAN FRITTO DI MARE | 22,9

Mediterranean clams, squid, *Monte Rosso* anchovies and seasonal vegetables.

TAGLIATA DI TONNO ROSSO | 28,9 **NG**

Mediterranean bluefin tuna caught on hook served with roasted pumpkin.

BACCALA CECI E TARTUFO | 24,9 **NG**

Baked cod on *La Valletta* chickpea cream sauce and *Urbani* black truffle.

POLPETTE IN COCCIO | 17,9

La Granda meatballs with *Antonella's* 100% Italian tomato sauce and *Gennari* Parmigiano Reggiano PDO.

TAGLIATA EATALY | 22,9 **NG**

Sliced Piedmontese Fassona beef, from *Slow Food Presidium La Granda*, 220g, with roasted pumpkin.



INSALATA CESARINA | 13,9

Roman salad, grilled chicken breast, *Gennari* 24-month Grana Padano PDO flakes, crunchy croutons and mustard yoghurt dressing.

INSALATINA MISTA | 6 **VG NG**

Mixed green salad with carrots and cherry tomatoes.

ZUCCA ARROSTO | 7 **VG NG**

roasted pumpkin.

CICORIA RIPASSATA | 6 **VG**

sautéed chicory.

Menu degustazione emiliano

TIGELLA OF YOUR CHOICE

+

FIRST EMILIAN COURSE
OF YOUR CHOICE

Fettuccina ai porcini or Tortello di zucca

23,9

CHILDREN menu | 9,5

HALF PORTION OF THE PLATE
THAT YOU LIKE BEST

+

ONE DRINK

+

PATATA DI AVEZZANO

or

ONE DESSERT



OUR BREAD BAKED HERE AND SERVICE FROM OUR STAFF | 2

VG VEGAN **V** VEGETARIAN **NG** WITHOUT INGREDIENTS CONTAINING GLUTEN, CONTAMINATION CANNOT BE EXCLUDED

le Pizze

Try them also in the Roman crunchy version with Senatore Cappelli organic hard wheat flour | + 2

le Classiche

L'ORIGINALE DI EATALY | 8,9 V

Antonella 100% Italian tomato pulp, *Ignalat* fiordilatte mozzarella and *Roi* extra virgin olive oil.

MARGHERITA EATALY CON BUFALA | 11,9 V

Antonella 100% Italian pulp, buffalo milk mozzarella from the Eataly Dairy and *Roi* extra virgin olive oil.

PICCANTE | 11 V

Così Com'è red datterino tomatoes, *Ignalat* fiordilatte mozzarella out of the oven, Parmigiano Reggiano PDO, chilli pepper and fresh mint.

AFFUMICATA | 13,9 V

Così Com'è yellow datterino tomatoes, *Ignalat* smoked burrata out of the oven and fresh basil.

NAPOLI | 12

Antonella 100% Italian pulp, *Ignalat* fiordilatte mozzarella, Biorganica capers and Scalia anchovies.

MARINARA | 7 VG

Antonella 100% Italian pulp, oregano, garlic and *Roi* extra virgin olive oil.

SALSICCIA E FRIARIELLI | 14

Ignalat fiordilatte mozzarella, sausage and *Gustarosso* friarielli.

PARMA | 14

Antonella 100% Italian pulp, *Ignalat* fiordilatte mozzarella and *San Nicola* PDO Parma ham 20 months.

DIAVOLA | 11,9

Antonella 100% Italian pulp, *Ignalat* fiordilatte mozzarella, *Saporello* piccante *Sap*

ORTOLANA D'AUTUNNO | 15 V

Ignalat fior di latte mozzarella, roasted pumpkin, mushrooms, red onion, *Riviera Roi* olives, and fresh thyme.

CAPRICCIOSA | 13,9

Antonella 100% Italian pulp, *Ignalat* fiordilatte mozzarella, Italpesto olives, Biorganica artichokes, *San Nicola* PDO Parma ham 20 months, boiled egg and mushrooms.

QUATTRO FORMAGGI | 13,9 V

Ignalat fiordilatte mozzarella, *Ignalat* smoked scamorza, *Quaglia Bra* PDO Tenero, *Invernizzi Si* spicy gorgonzola.

le Speciali

SOTTOBOSCO | 17,9

Fiordilatte mozzarella *Ignalat*, porcini mushrooms, shavings of *Bertinelli* Parmigiano Reggiano PDO, and parsley.

ZUCCA GORGONZOLA E 'NDUJA | 14,9

Fiordilatte mozzarella *Ignalat*, pumpkin cream, 'nduja *Sap*, *Invernizzi Si* Gorgonzola PDO, and *Ventura* walnuts.



PIZZA PRATI STABILI E PASCOLI | 16,9

Dedicated to the new *Slow Food Presidium* of stable meadows and pastures, featuring *Stracchino* all'antica delle Valli Orobiche di *Branzi* and organic *Pecorino Formano* from *Casificio Debbene*. The pizza is completed with a fior di latte base, *Piacentina* PDO *Giordano* pancetta, honey, and walnuts.

New

OUR VERTICAL CALZONE:

PIZZA SCROCCHIARELLA, CRUNCHY AND TASTY, IN 3 DIFFERENT VARIATIONS, PERFECT FOR THE SUMMER!

CAPRESE | 13,5 V

Cuore di bue tomato, arugula, Buffalo milk mozzarella from the Eataly Dairy and Genoese pesto

MORTADELLA, BURRATA E PISTACCHIO | 14

Villani mortadella, *Ignalat* burrata, arugula and pistachio grain *Ventura*

CRUDO E MOZZARELLA | 17,9

Parma ham PDO 20 months *San Nicola*, *Ignalat* mozzarella, cuore di bue tomato, arugula and oregano

Menu Pizza scrocchiarella

PIZZA OF YOUR CHOICE
con impasto scrocchiarella a base
di grano duro *Senatore Cappelli*

+

PATATA DI AVEZZANO
half portion

+

1 DRINK
Draft beer (330 ml)
or Soft drink

19,9

The extra touch from our market:

Spicy *Saporello Sap* | + 3 / The buffalo milk mozzarella Dairy of Eataly | + 3 / Anchovies *Vicente Marino* | + 2,5

Wines

Beers

Sparkling

	125ML	750ML
MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC BRUT Chardonnay Ferrari Trentino	12	45
FRANCIACORTA BLANC DOCG Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero Contadi Castaldi Lombardia	10	46
LUGANA DOC SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT Turbiana Ca' Maiol Lombardia	8	35
PROSECCO DOC Glera Ronco Belvedere Veneto	5	22
BOLLICINE ROSÉ SPUMANTE BRUT Chardonnay, Pinot Nero Serafini & Vidotto Veneto	5	23

White

	125ML	750ML
MERUS GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC Gewürztraminer Tiefenbrunner Trentino Alto Adige	7	30
RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC Ribolla Gialla Le Vigne di Zamò Friuli	7	30
CHARÀ CHARDONNAY CASTELLO D'OTRANTO DOC Chardonnay Castello Monaci Puglia	6	26
GRILLO SICILIA DOC Grillo Baglio di Grisi Sicilia	5	25
TABURNO FALANGHINA DEL SANNIO DOP Falanghina Fattoria La Rivolta Campania	6	23

Rosé

	125ML	750ML
CONTESSA ROSA ALTA LANGA DOCG RISERVA ROSÉ Pinot Nero Fontanafredda Piemonte	8	

Red

	125ML	750ML
BARBERA D'ALBA RAIMONDA DOC Barbera Fontanafredda Piemonte	6	26
LA GROLETTA RIPASSO VALPOLICELLA DOC Corvina Veronese, Rondinella Corte Giara - Allegrini Veneto	8	28
SANGIOVESE TOSCANA IGT Sangiovese Castello di Monsanto Toscana	6	30
SHERAZADE NERO D'AVOLA SICILIA DOC Nero D'avola Donnafugata Sicilia	7	23
PRIMITIVO SALENTO IGT BIO Primitivo Trullo di Noha Puglia	5	22
BAROLO SERRALUNGA DOCG Nebbiolo Fontanafredda Piemonte	9	
BAROLO PROPRIETÀ IN FONTANAFREDDA DOCG Nebbiolo Fontanafredda Piemonte	11	

Draft beers

	330ML	500ML
PERONI GRAN RISERVA ROSSA Rossa Vienna style 5,2%	6	8
NASTRO AZZURRO Lager 5,1% Peroni	6	8
BIRRA DEL GIORNO Chiedi ai ragazzi		

le Birre in bottiglia

	750ML
ISAAC Blanche 5% Baladin	15
ROCK'N'ROLL APA Apa 7,5% Baladin	14

Soft drinks

ACQUA / WATER San Benedetto 500 ml	2,5
ACQUA / WATER San Benedetto 750 ml	3,5
CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA Lurisia 275 ml	3
LIMONATA, MANDARINATA Niasca 250 ml	3
ACQUA TONICA Baladin 200 ml	3
MOLECOLA 330 ml Classic or sugar free	3
MOLECOLA 250 ml Caffeina free	3
CAFFÈ	2

WINE CONTAINS SULPHITES | BEER CONTAINS GLUTEN

PRICES IN EURO. FOR ALL ALLERGEN INFORMATION PLEASE ASK OUR STAFF.

THE SUPPLI, THE FLOWER OF PUMPKIN, THE TOTANI, THE FRIED ANCHOVIES, THE TUNA, THE SWORDFISH, THE FLAN OF PUMPKIN, THE BACCALÀ, THE TAILS OF MAZZANCOLLA, THE TORTELLO OF PUMPKIN, THE PORGINI MUSHROOMS AND MASCARPONE CREAM OF TIRAMISÙ (MADE FROM A CREAM BASE OF GOLOSI DI SALUTE), ARE FRESH, PROCESSED AND BLAST CHILLED AT - 18°C IN OUR KITCHENS TO PRESERVE ALL THE ORGANOLEPTIC QUALITIES OR PURCHASED FROZEN FROM SELECTED SUPPLIERS. SOME INGREDIENTS INDICATED IN THE MENU MAY VARY ACCORDING TO THE AVAILABILITY AND SEASONALITY OF THE PRODUCTS, IN ORDER TO ALWAYS GUARANTEE THE HIGHEST QUALITY OF OUR DISHES. OUR STAFF IS ALWAYS AVAILABLE FOR ANY REFERENCE. PRICES ARE IN EUROS.



If you want to know the allergens contained as ingredients or as contaminants, consult the information by scanning this qr code