

EATALY

ti porta in

LIGURIA

PIATTO SPECIALE

firmato dallo chef Simone Salvini

in collaborazione con Alce Nero



HUMMUS DI FAGIOLI BORLOTTI
E BARBABIETOLA | 7,9 VG

Hummus di fagioli borlotti *Alce Nero* e
barbabetola con insalata *Planet Farms* e
crumble di mais e grano duro
Senatore Cappelli Alce Nero.

È NATO UN PANE
PROPRIO BUONO.
L'ABBIAMO CHIAMATO
EATALY



Abbiamo creato un pane che unisce **il meglio
delle farine e delle tradizioni italiane**.
Il suo nome? Ovviamente, **Pane Eataly**.

Lo sforniamo **ogni giorno in panetteria** e lo
trovi anche nel nostro cestino del pane!



**Fino al
5 MAGGIO**

“Panza affamà no sente raxon.”

La pancia che ha fame non sente ragione.

gli Antipasti

FRITTO DI ACCIUGHE DI MONTEROSSO | 12,9
con le acciughe pescate nelle acque del Mar Ligure

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

FOCACCIA PIZZATA | 9,9
Focaccia al formaggio *Tossini* con pomodoro, acciughe, capperi e origano

PANISSA FRITTA | 7,9 **VG NG**
Crocanti sfoglie a base di farina di ceci



Abbinamento consigliato  

SPUMANTE N° 1 BRUT 6 25
Albarola, Greco, Malvasia | Cantine Lunae | Liguria

i Primi

TROFIA AL PESTO | 14,9 **V**
Trofie di Sori *Novella* con pesto genovese *Italpesto*

PANSOTO ALLA CREMA DI NOCI | 15,9 **V**
Pansoti *Novella* ripieni di ricotta e spinaci con crema di noci e granella di noci *Ventura*

Abbinamento consigliato  

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

i Secondi

BACCALÀ ALLA LIGURE | 24,9 **NG**
Baccalà in guazzetto con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, olive *Roi* e capperi selezione *La Nicchia*

CIMA ALLA GENOVESE | 24 **NG**
Tasca di vitello ripiena di verdure, uova e formaggio accompagnata da insalata *Planet Farms* e dressing al pesto

Abbinamento consigliato  

FELCEROSSO TRIPLE “A” 7 27
Sangiovese, Massareta, Canaiolo, Merlot
La Felce | Liguria

la Pizza

LIGURE | 14,9
Mozzarella fiordilatte, crescenza, acciughe *Vicente Marino*, pinoli tostati, pesto senz'aglio *Italpesto*, scorza di limone e basilico.

il Dolce

CROSTATA CREMA E PINOLI | 7 **V**
Una fragrante pasta frolla con un soffice ripieno a base di crema profumata al limone e cosparsa in superficie da una cascata di pinoli e mandorle tostate

MENU DEGUSTAZIONE LIGURIA

27,9

PANISSA FRITTA
+
TROFIA O
PANSOTO
+
CROSTATA
crema e pinoli



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, soda e fetta d'arancia.

CAMPARI SPRITZ 6
Campari, prosecco, soda.

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

AMERICANO 8
Campari, vermouth rosso, soda, scorza di limone e fetta d'arancia.

CRODINO XL 5
Crodino biondo / rosso

gli Antipasti

SUPPLÌ
POMODORO E MOZZARELLA | 3,5 **V**
CACIO E PEPE | 4 **V**

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.

FOCACCIA BIANCA E ROSMARINO | 5,5 **VG**
Con olio extravergine di oliva, rosmarino, cotta in forno a legna.

TARTARE DI TONNO ROSSO | 22,9
Tartare di Tonno Rosso del Mediterraneo pescato all'amo con quinoa, guacamole d'avocado.

FIORI DI ZUCCA RIPIENI | 4,9
Fiori di zucca ripieni con mozzarella e acciughe.

TAGLIERE CONTADINO | 18,9
Prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, Mortadella Bologna IGP *Villani*, burrata affumicata e taralli tradizionali.

TAGLIERE MONTANARO | 22,9
Prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, Mortadella Bologna IGP *Villani*, burrata affumicata, supplì classico e taralli tradizionali.

TAGLIERE GASTRONOMICO | 24,9
Prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, Mortadella Bologna IGP *Villani*, burrata affumicata, supplì classico, fiore di zucca, taralli tradizionali.

FRITTO DI ACCIUGHE DI MONTEROSSO | 12,9
con le acciughe pescate nelle acque del Mar Ligure.

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

FOCACCIA PIZZATA | 9,9
Focaccia al formaggio *Tossini* con pomodoro, acciughe, capperi e origano.

PANISSA FRITTA | 7,9 **VG NG**
Croccanti sfoglie a base di farina di ceci.

HUMMUS DI FAGIOLI BORLOTTI E BARBABIETOLA | 7,9 **VG**
Hummus di fagioli borlotti *Alce Nero* e barbabietola con insalata *Planet Farms* e crumble di mais e grano duro *Senatore Cappelli Alce Nero*.

MENU DEGUSTAZIONE LIGURIA

PANISSA FRITTA

+

TROFIA
O PANSOTO

+

CROSTATA
crema e pinoli

27,9

i Primi

SPAGHETTO EATALY | 12,9 VG

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.

TONNARELLO CACIO E PEPE | 14,9 V

Tonnarello fresco di semola *Girardi* alla "Cacio e Pepe".

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA | 14,9

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

TAGLIATELLA AL RAGÙ | 16,90

Tagliatelle *Girardi* al ragù *La Granda*.

ZITO CORTO ALLA PUTTANESCA DI TONNO ROSSO | 19,9

Zito corto *Afeltra* con tonno rosso del Mar Mediterraneo pescato all'amo, pomodoro datterino giallo *Così Com'è*, capperi selezione *La Nicchia* e olive *Roi*.

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 V

Trofie di Sori *Novella* con pesto genovese *Italpesto*.

PANSOTO ALLA CREMA DI NOCI | 15,9 V

Pansoti *Novella* ripieni di ricotta e spinaci con crema di noci e granella di noci *Ventura*.

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

GRAN FRITTO DI MARE | 22,9

Mazzancolle del Mediterraneo, totani, acciughe Monterosso e verdure di stagione.

BACCALÀ ALLA LIGURE | 24,9 NG

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

CIMA ALLA GENOVESE | 24 NG

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

SPEZZATINO IN COCCIO | 22,9

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

POLPO ARROSTO | 24,9

Polpo scottato alla plancha con caponata di verdure in agrodolce e pane guttiau.

TAGLIATA DI POLLO EATALY | 17,9 NG

Tagliata di pollo alle erbe, scottato in plancha e servito con insalata rucola, datterini e scaglie di Parmigiano Reggiano Dop.

TAGLIATA EATALY | 22,9 NG

Tagliata di Fassona Piemontese *Presidio Slow Food La Granda* da 220gr con cima di rapa ripassata in padella.



INSALATA CESARINA | 15,9

Mix vivace e misticanza *Planet Farms*, bocconcini di pollo croccante con panatura di riso e mais alle erbe, salsa yogurt, scaglie di Grana Padano DOP e crostini di pane.

INSALATA VEGANA | 15,9 VG NG

Mix vivace e misticanza *Planet Farms* con hummus di fagioli borlotti *Alce Nero* e barbabietola, finocchi, cavolo rosso, carote, ceci e capperi croccanti, dressing agli agrumi e menta.

INSALATINA MISTA | 6 VG NG

PURÈ DI PATATE | 7 V NG

CIMA DI RAPA RIPASSATA | 6 VG NG

CAPONATA DI VERDURE | 7 VG NG

Menu bimbi

MEZZA PORZIONE DEL PIATTO
CHE TI PIACE DI PIÙ

+ UNA BIBITA

+

PATATA FRITTA EATALY
oppure UN DOLCE

9,5

le Pizze

Provale in versione scrocchiarella romana con farina biologica di grano duro Senatore Cappelli | + 2

le Classiche

MARGHERITA EATALY | 9,9 V

Polpa di pomodoro 100% italiano Antonella e mozzarella fiordilatte.

MARGHERITA EATALY CON BUFALA | 12,9 V

Polpa di pomodoro 100% italiano Antonella e Mozzarella di Latte di Bufala del Caseificio di Eataly.

PICCANTE | 11 V

Pomodoro datterino rosso in succo Così Com'è, mozzarella fiordilatte in uscita, Parmigiano Reggiano DOP, peperoncino e menta fresca.

AFFUMICATA | 13,9 V

Pomodorino datterino giallo in succo Così Com'è, burrata affumicata in uscita e basilico.

NAPOLI | 12

Polpa di pomodoro 100% italiano Antonella, mozzarella fiordilatte, capperi selezione La Nicchia e filetti di acciughe Vicente Marino.

MARINARA | 7 VG

Polpa 100% italiana Antonella, origano, aglio e olio extravergine d'oliva.

SALSICCIA E FRIARIELLI | 14

Mozzarella fiordilatte, salsiccia punta di coltello e friarielli.

PARMA | 15

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

DIAVOLA | 12,9

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

COTTO E FUNGHI | 14,9

Mozzarella fiordilatte, funghi champignon e prosciutto cotto Prelibato Villani.

QUATTRO FORMAGGI | 14,9 V

Mozzarella fiordilatte, Gorgonzola DOP piccante, Bra Tenero DOP Quaglia e scamorza affumicata.

CAPRICCIOSA | 14,9

Polpa di pomodoro 100% italiano Antonella, mozzarella fiordilatte, carciofini Fratèpietro, olive Roi, Prosciutto di Parma DOP 20 mesi San Nicola, funghi e uovo sodo.

le Speciali

LIGURE | 14,9

Mozzarella fiordilatte, crescenza, acciughe Vicente Marino, pinoli tostati, pesto Italpesto, scorza di limone e basilico.

HUMMUS E VERDURE | 15 VG

Focaccia con hummus di borlotti e barbabietola firmato dallo chef Simone Salvini, con rucola, zucchine alla menta e olive.

CAPUT MUNDI | 15,9

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

Il nostro calzone verticale

pizza scrocchiarella, 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 Bologna IGP Villani, burrata, rucola e granella di pistacchio Ventura

CRUDO E MOZZARELLA | 17,9

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

Menu Pizza scrocchiarella

PIZZA A SCELTA
con impasto scrocchiarella a base di grano duro Senatore Cappelli

+

PATATA FRITTA EATALY
La nostra iconica patata di Avezzano fritta al momento.
Mezza porzione

+

1 BIBITA
Birra alla spina (330 ml)
o Soft drink

19,9

Il tocco in più dal nostro mercato

Saporello piccante Sap | + 3 / Mozzarella di latte di bufala Caseificio di Eataly | + 3 / Acciughe Vicente Marino | + 2,5

La pizzeria di Eataly Roma è premiata con 2 spicchi nella Guida Pizzerie d'Italia 2024 di Gambero Rosso ed è al 9° posto della 50 Top World Artisan Pizza Chains 2024. La pizza Eataly è cotta nel forno a legna rotante Marana.

IL PANE DI EATALY E IL SERVIZIO | 2,5

VG VEGANO V VEGETARIANO

NG

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



i Vini

le Bollicine

	125ML	750ML
ALTA LANGA DOCG BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT Chardonnay Fontanafredda Piemonte	9	48
MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC BRUT Chardonnay Ferrari Trentino Alto Adige	10	45
ESILIO ROSÈ METODO CLASSICO EXTRA BRUT Pinot Nero Camossi Lombardia	8	36
SPUMANTE N°1 BRUT Albarola, Greco, Malvasia Lunae Liguria	6	25
BOLLICINA ROSÈ Chardonnay, Pinot Nero Serafini Vidotto Veneto	6	23
BUTTERFLY PROSECCO TREVISO DOC MILLESIMATO EXTRA DRY Glera Astoria Veneto	6	22

i Bianchi

	125ML	750ML
LANGHE NASCETTA BIO Nascetta Mirafiore Piemonte	8	40
AMPELIO LANGHE DOC CHARDONNAY Chardonnay Fontanafredda Piemonte	9	35
LUGANA DOC Turbiana Villa Della Torre Veneto	8	30
VERMENTINO DOC RIVIERA LIGURE DI PONENTE Vermentino Durin Liguria	7	28
VERDICCHIO DI MATELICA DOC BIO Verdicchio Collestefano Marche	7	23
ROSERI VALTENESI CHIARETTO DOC Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera Ca Maiol Lombardia	7	23

i Rossi

	125ML	750ML
ANCUM LANGHE BIO Dolcetto Borgogno Piemonte	9	38
NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG Sangiovese Grosso Salcheto Toscana	8	38
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC Pinot Nero Tramin Alto Adige	8	30
VALPOLICELLA CLASSICO DOC Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara Secondo Marco Veneto	8	28
CAELES SYRAH TERRE SICILIANE IGT BIO Syrah Firriato Sicilia	7	26
FELCEROSSO Sangiovese, Massareta, Canaiolo, Merlot La Felce Liguria	7	27

le Mezze Bottiglie

	375 ML
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
EBBIO NEBBIOLO LANGHE DOC Nebbiolo Fontanafredda Piemonte	16

Alcohol Free

125ML 750ML

ZEROTONDO BIO ALCOHOL FREE Glera Astoria Veneto	5	22
--------------------------------------------------------	---	----

le Birre

le Birre alla spina

330ML 500ML

PERONI GRAN RISERVA ROSSA Rossa Vienna style 5,2%	6	8
NASTRO AZZURRO Lager 5,1% Peroni	5	7
MCDXCII Blanche 5% Eataly	5	7
80# Scotch Ale 7,5% Eataly	5	7

le Birre in bottiglia

330ML 750ML

BIONDA ARTIGIANALE Bionda Lager 4,8% Eataly	6
IPA ARTIGIANALE Bionda Rice India Pale Ale 6% Eataly	6
AMBRATA ARTIGIANALE Lager Ambrata 5,5% Eataly	6
GLUTEN FREE ARTIGIANALE Bionda 5,2% Eataly	6
BOTANIC ANALCOHOLIC Bionda analcolica Baladin	4

Acqua e Bibite

ACQUA PRESTIGE San Benedetto 500 ml	2,5
ACQUA PRESTIGE 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 Classica o senza zucchero	3
MOLECOLA 250 ml Senza caffeina	3
CAFFÈ	2

I SUPPLÌ, IL FIORE DI ZUCCA, I TOTANI, LE ACCIUGHE, IL TONNO ROSSO, IL POLPO, IL BACCALÀ, LA CREMA DI NOCI, LE CODE DI MAZZANGOLLA, CREMA AL LIMONE, RICOTTA DI PECORA E LA CREMA MASCARPONE DEL TIRAMISÙ (REALIZZATA DA UNA BASE DICREMA DI GOLOS DI SALUTE), PASTIERA, CROSTATA CREMA E PINOLI 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. I PREZZI SONO 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

