

Due anni fa nasceva “Salviamo i prati stabili e i pascoli”, il progetto di Slow Food, sostenuto da Eataly, con l’obiettivo di preservare queste oasi di biodiversità; oggi siamo entusiasti di annunciare anche la nascita di un nuovo Presidio! Per l’occasione, portiamo nei nostri negozi tanti **formaggi d’eccellenza e produttori ospiti**, e una **pizza speciale** nel nostro menu.



PIZZA PRATI STABILI E PASCOLI | 16,9
Dedicata al nuovo *Presidio Slow Food* prati stabili e pascoli con Stracchino all’antica delle Valli Orobiche di *Branzi* e Pecorino Formano bio del *Caseificio Debbene*. La completano una base fiordilatte, pancetta piacentina DOP *Giordano*, miele e noci.

Provala anche in versione scrocchiarella | + 2

Cucine d’Italia: **LA CUCINA ROMANA**

*Goditi un viaggio alla scoperta della cucina romana:
tra sfiziosi supplì, primi della tradizione, polpette
e dolcissimi maritozzi, hai l’imbarazzo della scelta!*

E A T A L Y



Assapora i piatti tipici romani

gli Antipasti

SUPPLÌ

POMODORO E MOZZARELLA | 3,5 ✓

CACIO E PEPE | 3,9 ✓

AMATRICIANA | 3,9

'NDUJA | 3,9

PROVALI TUTTI | 13,9

PATATA FRITTA EATALY CACIO E PEPE | 8,9 ✓

La nostra patata fritta
con Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*
e pepe *Mercante di Spezie*

FIORI DI ZUCCA RIPIENI | 4,9

Fiori di zucca ripieni di mozzarella
e acciughe *Vicente Marino*

i Primi

MEZZA MANICA ALL'AMATRICIANA | 14,9

Mezza manica *Monograno Felicetti*, pomodoro datterino rosso
in succo *Così Com'è*, guanciale *La Granda*, Pecorino Romano
DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*

MEZZA MANICA ALLA CARBONARA | 14,9

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

TONNARELLO DI SEMOLA CACIO E PEPE | 14,9 ✓

Tonnarello fresco di semola *Girardi* con Pecorino
Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*

TONNARELLO DI SEMOLA COZZE E PECORINO | 18

Tonnarello fresco di semola *Girardi* con cozze
del Mediterraneo e Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*

i Secondi

POLPETTE

ALLA ROMANA POMODORO E PECORINO | 17,9

con polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*
e Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*

ALL'AMATRICIANA | 19,9

con polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*,
guanciale croccante *La Granda*
e Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*

CACIO E PEPE | 19,9

con crema cacio e pepe a base
di Pecorino Romano DOP
Fratelli Pinna e pepe *Mercante di Spezie*

i Dolci

MARITOZZO

PANNA E CREMA | 7

PANNA E VISCIOLOATA | 7,5

PANNA E CREMA DI PISTACCHIO | 7,9

MENU ROMANO | 23,9

Supplì a scelta

+

Primo di terra a scelta

+

Maritozzo panna e crema

“Goditi un viaggio alla scoperta della cucina romana:
tra sfiziosi supplì, primi della tradizione, polpette
e dolcissimi maritozzi, hai l'imbarazzo della scelta!”

EATALY

l'Aperitivo Italiano

APEROL SPRITZ 6
Aperol, prosecco, acqua frizzante
e fetta d'arancia

CYNAR SPRITZ 8
Cynar, prosecco, acqua frizzante
e fetta d'arancia

CAMPARI SPRITZ 6
Campari, prosecco, acqua frizzante

CRODINO XL 5
Crodino biondo

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

gli Antipasti

SUPPLÌ

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

CACIO E PEPE | 3,9 **V**

AMATRICIANA | 3,9

'NDUJA | 3,9

PROVALI TUTTI | 13,9

PATATA FRITTA EATALY CACIO E PEPE | 8,9 **V**
La nostra patata frita con Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*
e pepe *Mercante di Spezie*.

PATATA FRITTA EATALY | 6
Patate di Avezzano non trattate, preparate fresche ogni
giorno, cotte al vapore e fritte al momento. In abbinamento
la nostra Salsa Mediterranea, a base di maionese fresca,
acciughe e capperi.

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

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

CAPRESE EATALY | 18,9 **V**

Insalata ai 3 pomodori con mozzarella di latte di bufala del
Caseificio di Eataly da 250gr, vellutata dolce di datterino giallo
Così Com'è, basilico e pane pomodoro e origano tostato.

ACCIUGHE FRITTE | 12,9
Acciughe *Monte Rosso* fritte con limone.

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

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

TARTARE DI TONNO ROSSO | 22,9 **NG**
Tartare di Tonno Rosso del Mediterraneo pescato all'amo
con insalata di finocchi, arance e olive.

i Primi

SPAGHETTO EATALY | 11,9 VG

Spaghetti di Gragnano *Afeltra* IGP 100% grano italiano e pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, olio extravergine d'oliva *Roi*.

SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 14,9 V

Spaghetti di Gragnano IGP *Afeltra* 100% grano italiano, pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, olio extravergine d'oliva *Roi* e burrata *Ignalat*.

SCIALATIELLO AI FRUTTI DI MARE | 19,9

Scialatielli freschi *Girardi* con cozze, vongole lupini, totani e pomodorini in succo *Così Com'è*.

ZITO CORTO ALLA PUTTANESCA DI PESCE SPADA | 19,9

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

ZUPPA DI LEGUMI | 12,9 VG

Zuppa *La Valletta* con fave, fagioli borlotti e cannellini, piselli, orzo perlato, ceci e lenticchie.

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*.

MEZZE MANICHE ALLA AMATRICIANA | 14,9

Mezza manica *Monograno Felicetti* con pomodoro datterino rosso in sugo *Così Com'è*, guanciale *La Granda*, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*.

TONNARELLO DI SEMOLA CACIO E PEPE | 14,9

Tonnarello fresco di semola *Girardi* con Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*.

TONNARELLO DI SEMOLA COZZE E PECORINO | 18


Tonnarello fresco di semola *Girardi* con cozze del Mediterraneo e Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*.

i Secondi e i Contorni


ORZO, ZUCCHINE E PRIMO SALE | 13 V

Insalata di orzo con zucchine alla menta, primo sale e pomodori semi-secchi *De Carlo*.

TAGLIATA EATALY | 22,9 NG

Tagliata di Fassona Piemontese *Presidio Slow Food*  *La Granda* da 220gr con zucca arrosto.

TARTARE DI FASSONA | 14,9 NG

Tartare di fassona piemontese de *La Granda Presidio Slow Food*  con battuto di olive e capperi e salsa senape e miele.

GRAN FRITTO DI MARE | 22,9

Gamberi rosa del Mediterraneo, totani, acciughe *Monte Rosso* e verdure di stagione.

IMPEPATA DI COZZE | 16,9

Impepata di cozze del Mediterraneo con crostone di Pane pomodoro e origano.

TAGLIATA DI TONNO ROSSO | 28,9 NG

Tagliata di Tonno Rosso del Mar Mediterraneo pescato all'amo con zucca arrosto.

INSALATA DI CECI, SPINACINO E SEMI | 13,9 VG NG

Ceci *La Valletta* con curcuma, spinacino saltato e semi misti.

POLPETTE

ALLA ROMANA | 17,9

con polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella* e Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*.

ALLA AMATRICIANA | 19,9

con polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, guanciale croccante *La Granda* e Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*.

CACIO E PEPE | 19,9

Con crema cacio e pepe a base di Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*.

INSALATA CESARINA | 19,9

Insalata romana, petto di pollo grigliato, scaglie di Grana Padano DOP, crostini di pane croccanti e dressing allo yogurt senapato.

INSALATINA MISTA | 6 VG NG

ZUCCA ARROSTO | 7 VG NG

CICORIA RIPASSATA | 7 VG

INSALATA DI POMODORO CUORE DI BUE E CIPOLLA CAMELLATA | 6 VG NG

MENU ROMANO | 23,9

Suppli a scelta

+

Primo di terra a scelta

+

Maritozzo panna e crema

Menu Bimbi | 9,5

MEZZA PORZIONE DEL PIATTO
CHE TI PIACE DI PIÙ

+

UNA BIBITA

+

PATATA DI AVEZZANO

oppure

UN DOLCE



IL PANE FATTO QUI E IL SERVIZIO | 2€

VG VEGANO

V VEGETARIANO

NG SENZA INGREDIENTI CONTENENTI GLUTINE, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI

le Pizze

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

le Classiche

L'ORIGINALE DI EATALY | 8,9 V

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e olio extravergine d'oliva *Roi*.

BUFALA | 11,9 V

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella di latte di bufala del Caseificio di Eataly e olio extravergine d'oliva *Roi*.

PICCANTE | 11 V

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

AFFUMICATA | 13 V

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

NAPOLI | 12

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, capperi *Biorganica* e acciughe *Scalia*.

MARINARA | 7 VG

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

SALSICCIA E FRIARIELLI | 14

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, salsiccia punta di coltello e friarielli *Gustarosso*.

PARMA | 14

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*.

DIAVOLA | 11,9

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e Saporello piccante *Sap*.

ORTOLANA D'AUTUNNO | 13,9 V

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, zucca arrosto, funghi, cipolla rossa, olive riviera *Roi* e timo fresco.

CAPRICCIOSA | 13,9

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, olive *Italpesto*, carciofini *Biorganica*, prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, funghi e uovo *San Bartolomeo*.

QUATTRO FORMAGGI | 13,9 V

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, scamorza affumicata *Ignalat*, Bra DOP Tenero *Quaglia*, gorgonzola piccante *Brusati*.

le Speciali

ZUCCA E GORGONZOLA | 14,9

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, crema di zucca, salsiccia *La Granda* e Gorgonzola DOP piccante *Invernizzi Si*.

'NDUJA E BURRATA | 13,9

con polpa di pomodoro *Antonella*, 'nduja di spilinga *Sap* e burrata *Ignalat*.



PIZZA PRATI STABILI E PASCOLI | 16,9

Dedicata al nuovo Presidio Slow Food prati stabili e pascoli con Stracchino all'antica delle Valli Orobiche di *Branzi* e Pecorino Formano bio del Caseificio *Debbene*.

La completano una base fiordilatte, pancetta piacentina DOP *Giordano*, miele e noci.

Novità

IL NOSTRO CALZONE VERTICALE:
PIZZA SCROCCHIARELLA, CROCCANTE E GUSTOSA,
IN 3 DIVERSE VARIANTI, PERFETTE PER L'ESTATE!

CAPRESE | 13,5 V

Pomodoro cuore di bue, rucola, mozzarella di latte di bufala del Caseificio di Eataly e pesto genovese

MORTADELLA, BURRATA E PISTACCHIO | 14

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

CRUDO E MOZZARELLA | 17,9

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

Menu Pizza scrocchiarella

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

+

INSALATA DI POMODORO
CUORE DI BUE E
CIPOLLA CAMELLATA
Mezza porzione

+

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

16,9

Il tocco in più dal nostro mercato

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

La pizzeria di Eataly Roma è premiata con 2 spicchi nella Guida Pizzerie d'Italia 2023 di Gambero Rosso. La pizza Eataly è cotta nel forno a legna rotante Marana.

i Vini

le Bollicine

	125ML	750ML
ETNA DOC METODO CLASSICO GAUDIUS BLANC DE NOIR Nerello mascalese <i>Firriato</i> Sicilia	12	50
MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC BRUT Chardonnay <i>Ferrari</i> Trentino	12	43
FRANCIACORTA DOCG SATEN BRUT Chardonnay <i>Monogram</i> Lombardia	10	58
LIMITED EDITION ALTA LANGA DOCG BRUT Pinot Nero, Chardonnay <i>Fontanafredda</i> Piemonte	8	36
PROSECCO DOC Glera <i>Ronco Belvedere</i> Veneto	5	22
PROSECCO ROSÈ DOC Glera, Pinot Nero <i>Giavi</i> Veneto	5	22
RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT Ribolla Gialla <i>Borgo Conventi</i> Friuli	6	28

i Bianchi

	125ML	750ML
DULCINEA FIANO AVELLINO Fiano <i>Amarano</i> Campania	7	30
CHARDONNAY FRIULI COLLI ORIENTALI DOC Chardonnay <i>Castello Di Buttrio</i> Friuli	8	30
PINOT GRIGIO FRIULI COLLI ORIENTALI DOC Pinot Grigio <i>Sirch</i> Friuli	5	22
ALLEMANDA MOSCATO SECCO SICILIA NOTO DOC Moscato Bianco <i>Planeta</i> Sicilia	6	23
SERENATA VERMENTINO DI GALLURA DOCG Vermentino <i>Silvio Carta</i> Sardegna	6	23

i Rosati

	125ML	750ML
ALIÉ ROSATO TOSCANA IGT Sirah, Vermentino <i>Frescobaldi</i> Toscana	7	23
SOLEROSE LANGHE ROSATO DOC Nebbiolo <i>Fontanafredda</i> Piemonte	5	22

i Rossi

	125ML	750ML
VIGNETO CIALDINI LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC Lambrusco Grasparossa <i>Cleto Chiarli</i> Emilia Romagna	6	22
BARBERA D'ALBA RAIMONDA DOC Barbera <i>Fontanafredda</i> Piemonte	5	23
CAELES NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE IGT BIO Caeles <i>Firriato</i> Sicilia	7	26

le Birre

le Birre alla spina

	330ML	500ML
PERONI GRAN RISERVA ROSSA Rossa Vienna style 5,2%	6	8
NASTRO AZZURRO Lager 5,1% <i>Peroni</i>	5	7

le Birre in bottiglia

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

Acqua e Bibite

ACQUA PRESTIGE <i>San Benedetto</i> 500 ml	2,5
ACQUA PRESTIGE <i>San Benedetto</i> 750 ml	3,5
CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA <i>Lurisia</i> 275 ml	3
LIMONATA, MANDARINATA <i>Niasca</i> 250 ml	3
ACQUA TONICA <i>Baladin</i> 200 ml	3
MOLECOLA 330 ml Classica o senza zucchero	3
MOLECOLA 250 ml Senza caffeina	3
CAFFÈ	2

IL VINO CONTIENE SOLFITI / LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

I SUPPLÌ, IL FIORE DI ZUCCA, I TOTANI, LE ACCIUGHE DEL FRITTO, I GAMBERI, IL TONNO ROSSO, IL CROCCHÈ DI PATATE, I MOSCARDINI, IL PESCE SPADA, IL MARITTOZZO CON CREMA E LA RICOTTA DI PECORA DEL CANNOLO CLASSICO, I FRUTTI ROSSI 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 ORGANOLETTICHE O ACQUISTATI CONGELATI DA FORNITORI SELEZIONATI. ALCUNI INGREDIENTI INDICATI NEL MENU POTREBBERO VARIARE IN BASE ALLA 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.



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

