

## gli Antipasti

**SUPPLÌ CLASSICO** | 3,5 **V**  
Suppli con pomodoro e mozzarella.

**SUPPLÌ CACIO E PEPE** | 4 **V**  
Suppli con pecorino romano e pepe.

**MONTANARA CLASSICA** | 5,5  
Pizzetta frita con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, pecorino romano DOP *F.lli Pinna*.

**PATATA FRITTA EATALY** | 6 **V**  
Patate di Avezzano cotte al vapore e fritte al momento, con salsa mediterranea a base di maionese, acciughe e capperi.

**BRUSCHETTA POMODORO SECCO E STRACCIATELLA** | 6,5 **V**  
Pane rustico, stracciatella *Ignalat* e pomodori secchi *Fratepietro*.

**FOCACCIA BIANCA AL ROSMARINO** | 5,5 **V**  
con olio extravergine di oliva e rosmarino.

**TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI** | 21,9  
Prosciutto di Parma *San Nicola*, mortadella Bologna IGP *Villani*, burrata *Ignalat*, taleggio *Carena*, olive verdi e taralli tradizionali pugliesi.

**HUMMUS DI CECI** | 6 **V NG**  
con sfoglie di mais viola.

**PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA** | 16,9 **NG**  
Prosciutto di Parma *San Nicola* e Mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco*.

**CAPRESE CON BURRATA E POMODORI COLORATI** | 9,9  
Burrata *Ignalat* con insalatina di pomodori colorati e basilico.

**la CAPRESE EATALY** | 18,9 **V**  
*Un piatto fresco e saporito per l'estate*



Insalata ai 3 pomodori con Mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco* da 250gr, vellutata dolce di datterino giallo *Così Com'è*, basilico e crostini di pane rustico.

## i Primi

**SPAGHETTO EATALY** | 12,9 **V**  
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** | 15,9 **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*.

**MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA** | 14  
Mezze maniche *monograno Felicetti* con pomodoro *Così Com'è*, guanciale de *La Granda*, pecorino romano DOP, e pepe *Mercante di spezie*.

**INSALATA DI CEREALI** | 13,9 **V**  
Orzo, olive leccino e taggiasca *Roi*, pomodori semiseccchi *De Carlo*, sedano, carote, melanzane e ricotta salata *Pinna*.

**MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA** | 14  
Mezze maniche *Monograno Felicetti*, tuorlo d'uovo, pecorino romano DOP, guanciale de *La Granda* e pepe *Mercante di spezie*.

**MEZZE MANICHE CACIO E PEPE** | 14 **V**  
Mezze maniche *Monograno Felicetti*, pecorino romano DOP e pepe *Mercante di spezie*.

**TAGLIATELLE AL RAGÙ** | 16  
Tagliatelle fresche *Gratifico* al ragù bolognese de *La Granda*.

**MEZZE MANICHE ALLA NORMA** | 13,9 **V**  
Mezze maniche *Monograno Felicetti* con pomodoro rosso *Così Com'è*, melanzane, basilico e ricotta salata *Pinna*.

**RISO VENERE CON VERDURE E GAMBERI** | 15  
Riso venere con carote, zucchine, gamberi e stracciatella *Ignalat* al limone.

## le Pizze

**MARGHERITA EATALY** | 9,9 **V**  
Pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e olio extravergine d'oliva *Roi* e basilico.

**MARGHERITA EATALY CON BUFALA** | 13,5 **V**  
Pomodoro 100% italiano *Antonella*, Mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco* e olio extravergine d'oliva *Roi*.

**AFFUMICATA** | 14 **V**  
Pomodoro datterino giallo in succo *Così Com'è*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, burrata affumicata *Ignalat* in uscita e basilico.

**NAPOLI** | 13,5  
Pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, capperi *Biorganica* e acciughe *Vicente Marino*.

**MARINARA** | 7 **V**  
Pomodoro 100% italiano *Antonella*, origano, aglio e olio extravergine d'oliva *Roi*.

**PEPERONI E GORGONZOLA** | 13,9 **V**  
Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, peperoni al forno, gorgonzola DOP piccante *Invernizzi*.

**CRUDAIOLA** | 11,5 **V**  
Focaccia, Mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco*, pomodoro datterino rosso fresco e pesto tutto a crudo.

**PARMA** | 15  
Pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e prosciutto di Parma *San Nicola*.

### Il tocco in più:

Mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco* +€3  
acciughe *Vicente Marino* +€2,5  
olive taggiasche +€1  
prosciutto cotto prelibato *Villani* +€3  
prosciutto di Parma *San Nicola* +€3,5

**DIAVOLA** | 14  
Pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e Saporello piccante *Sap*.

**PIZZA ALLA NORMA** | 11,9 **V**  
Pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, melanzane, ricotta salata *Pinna*, basilico.

**ORTOLANA** | 15 **V**  
Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, peperoni e melanzane al forno, pomodori secchi *De Carlo* e olive leccino e taggiasca *Roi*.

**CAPRICCIOSA** | 15  
Pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, carciofini, olive leccino e taggiasca *Roi*, prosciutto cotto prelibato *Villani* e funghi.

**QUATTRO FORMAGGI** | 14 **V**  
Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, scamorza affumicata *Ignalat*, Bra tenero DOP *Quaglia*, gorgonzola DOP piccante *Invernizzi*.

### Novità



IL NOSTRO CALZONE VERTICALE:  
PIZZA SCROCCHIARELLA, CROCCANTE E GUSTOSA, PERFETTA PER L'ESTATE!

**CALZONE VERTICALE CRUDO E MOZZARELLA** | 17,9  
Prosciutto crudo di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, fiordilatte *Ignalat*, pomodoro cuore di bue, rucola e origano.

## i Secondi e i Contorni

**TAGLIATA EATALY** | 22,9 **NG**  
Tagliata di Fassona Piemontese de *La Granda* con misticanza e patata fresca frita.

**HAMBURGER GIOTTO NEL PANE** | 16,9  
Pane al sesamo, hamburger Giotto 180gr, provola, lattuga romana, pomodoro e maionese con patata fresca frita.

**TAGLIATA DI POLLO RUSPANTE** | 18 **NG**  
Tagliata di petto di pollo allevato con amore con misticanza e patata fresca frita.

**PANZANELLA DI GAMBERI** | 14,9  
Pane ammorbidito con aceto, gamberi al vapore, pomodori, cetrioli e cipolla rossa.

**INSALATA COLORATA CON SGOMBRO** | 14,9 **NG**  
Misticanza, pomodoro, carote, finocchi, semi tostati, filetti di sgombro *Vicente Marino* e dressing agli agrumi.

**INSALATA CESARINA** | 14  
Lattuga romana, petto di pollo grigliato, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP *Gennari* 24 mesi, crostini di pane croccanti e dressing allo yogurt senapato.

**INSALATA SMERALDO** | 16,9 **NG**  
Lattuga romana, avocado, gamberi al vapore, uovo sodo e dressing allo yogurt senapato.

**PATATA FRITTA EATALY** | 6 **V**

**INSALATA DI STAGIONE** | 6 **V NG**

**MELANZANE AL FORNO** | 6 **V NG**

**POMODORI IN PINZIMONIO** | 6 **V NG**  
Pomodori colorati sale e olio.



**MENU SPECIALE**  
DEDICATO AGLI ISCRITTI  
**EATALY CLUB**

SPAGHETTO EATALY  
o PIZZA BUFALA  
acqua o bibita a scelta e caffè  
**€14,90**  
coperto incluso



Non hai la tessera?  
Richiedila subito,  
è gratuita!



## i Vini

le Bollicine	125ML	750ML
MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC BRUT Chardonnay   Ferrari   Trentino	43	
FRANCIACORTA DOCG SATEN BRUT Chardonnay   Monogram   Lombardia	10	58
LIMITED EDITION ALTA LANGA DOCG BRUT Pinot Nero, Chardonnay   Fontanafredda   Piemonte	8	36
PROSECCO DOC Glera   Ronco Belvedere   Veneto	5	22
PROSECCO ROSÉ DOC Glera, Pinot Nero   Giavi   Veneto	5	22
RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT Ribolla Gialla   Borgo Conventi   Friuli	6	28

i Bianchi	125ML	750ML
CHARDONNAY FRIULI COLLI ORIENTALI DOC Chardonnay   Castello di Buttrio   Friuli	8	30
PINOT GRIGIO FRIULI COLLI ORIENTALI DOC Pinot Grigio   Sirch   Friuli	5	22
ALLEMANDA MOSCATO SECCO SICILIA NOTO DOC Moscato Bianco   Planeta   Sicilia	6	23

i Rosati	125ML	750ML
SOLEROSE LANGHE ROSATO DOC Nebbiolo   Fontanafredda   Piemonte	5	22
ALIÉ ROSATO TOSCANA IGT Syrah, Vermentino   Frescobaldi   Toscana	7	23

i Rossi	125ML	750ML
VIGNETO CIALDINI LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC Lambrusco Grasparossa   Cleto Chiarli   Emilia Romagna	6	22
BARBERA D'ALBA DOC Barbera   Valle Asinari   Piemonte	7	30
MONTEMASSI CHIANTI CLASSICO DOCG Sangiovese   Colombaio di Cencio   Toscana	6	31
CAELES NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE IGT BIO Nero D'Avola   Firriato   Sicilia	7	26

## le Birre

le Birre alla spina	330ML	500ML
NORA Spice Beer   6,8 %   Baladin	6	8
SUPER BITTER Belgian Strong Amber Ale   8%   Baladin	6	8
BALADIN LEGGERA Blonde ale   3,3 %   Baladin	5	7

le Birre in bottiglia e lattina	330ML
NAZIONALE GLUTEN FREE Blonde Ale   6,5 %   Baladin	6
ISAAC Blanche   5 %   Baladin	6
LATTINA BIRRA POP American Pale Ale   6 %   Baladin	6
LATTINA L'IPPA India Pale Ale   5,5 %   Baladin	6
LATTINA NAZIONALE Blonde Ale   6 %   Baladin	6
LATTINA BOTANIC ANALCOHOLIC Birra alla canapa   Baladin	6

## l'Aperitivo Italiano

APEROL SPRITZ Aperol, prosecco e soda	7	AMERICANO Campari, vermouth rosso, soda	8
CAMPARI SPRITZ Campari, prosecco e soda	7	NEGRONI Campari, vermouth rosso, gin	8
GIN TONIC ITALIANO Boigin Silvio Carta, Tonica Baladin	10		

## Acqua e Bibite

ACQUA Naturale o gassata	3,5
CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA, LIMONATA Lurisia 275 ml	3,5
MOLECOLA 330 ml Classica o senza zucchero	3,5
CAFFÈ	2

“ 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. ”

# EAT ITALY

IL VINO CONTIENE SOLFITTI LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

I SUPPLÌ, LE ARANCINE, I GAMBERI, IL PANE RUSTICO E INTEGRALE, IL PANINO AL SESAMO, IL MARITOZZO, LA RICOTTA DI PECORA DEL CANNOLO CLASSICO 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 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.

