

la Pizza al Padellino e la Farinata

FARINATA CLASSICA | 5,9 **V**
con farina di ceci *Alce Nero*

FARINATA GORGONZOLA
E MORTADELLA | 11,9
con mortadella *Villani* e gorgonzola piccante *Invernizzi Si*

PORCHETTATA | 11,9
con mozzarella *Ignalat*, scamorza affumicata *Ignalat*,
patate, tacchino in porchetta *Bacalini* e crema di pistacchi

VENTRICINA E GORGONZOLA | 11,9
con mozzarella *Ignalat*, verza ripassata, gorgonzola piccante
Invernizzi Si e Ventricina di *Enrico Fracassa* fuori cottura

MORTADELLA E BURRATA | 12,9
con mozzarella *Ignalat*, mortadella *Villani*,
burratina *Ignalat* 100g e granella di pistacchi

PEPERONI E ACCIUGHE | 12,9
con mozzarella *Ignalat*, crema di peperoni,
stracciatella *Ignalat* e acciughe *Vicente Marino*

VEGETARIANA | 12,9 **V**
con mozzarella *Ignalat*, crema di broccolo
siciliano, cavolfiore, Parmigiano Reggiano
DOP 24 mesi *Gennari* e polvere di olive

CRUDO E BUFALA | 13,9
Pomodoro datterino giallo in succo *Così Com'è*,
mozzarella di bufala campana DOP *Collebianco* e
prosciutto crudo di Parma DOP *San Nicola* 20 mesi

i Primi

TORTELLINO AL DOPPIO
PARMIGIANO REGGIANO | 16,9
Tortellini *L'arte della pasta* con crema al Parmigiano
Reggiano DOP *Gennari*

TAGLIATELLA AL RAGÙ DI MARE | 20
Tagliatelle *Pastificio Girardi* con salsa datterino rosso
Così Com'è, fumetto di pesce, baccala,
mazzancolle e polpo

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


la Carne


RUSTICHELLA CON CAVOLO VIOLA | 15,9 **NG**
Coscia di pollo 100% italiano allevato a terra
con cavolo viola in agrodolce e maionese piccante

HAMBURGER DI FASSONA | 16,9 **NG**
Hamburger di fassona piemontese *La Granda*
180gr con patate novelle arrosto al rosmarino

ASADO | 19,9 **NG** 
Biancostato di Asado *La Granda*, cotto a bassa temperatura,
marinato alla paprika affumicata e miele con patate novelle

ARROSTICINO | 22,9 **NG**
Arrosticini di pecora con cavaletti di Bruxelles,
patate novelle e chutney di mela, zenzero
e bergamotto

TAGLIATA EATALY | 24,9 **NG** 
Tagliata di Fassona Piemontese Presidio Slow Food
La Granda da 220gr con topinambur e salmoriglio leggero

GRAN COTOLETTA | 25,9 **NG** 
Grissinopoli di fassona piemontese *La Granda*
con insalata misticanza e datterini

AGNELLO ALLA SCOTTADITO | 26,9 **NG**
Costolette di agnello alla scottadito con
patate novelle, porri arrostiti e salsa alle prugne

FIorentina DI FASSONA | 90 **NG** 
Fiorentina bovino adulto di fassona piemontese
La Granda frollata 15gg con patata di *Avezzano* e insalata

SPECIALE

PER GARANTIRE LA PIÙ ALTA ATTENZIONE
POSSIBILE, ABBIAMO SCELTO PER TE DELLE
PROPOSTE SENZA GLUTINE REALIZZATE DA
FORNITORI SELEZIONATI*

GRATINATO DEL GIORNO | 15,9
Chiedi ai nostri ragazzi!

*ci impegneremo a trattare i piatti con attenzione,
tuttavia non si possono escludere contaminazioni dovute
alla manipolazione in cucina.

il Crudo di pesce

TARTARE DI SALMONE 80gr | 15 **NG**
con salsa di avocado e cipolla in agrodolce

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO 50gr | 19,9 **NG**
con salsa ai frutti di bosco, mela verde e bergamotto di Calabria

TARTARE DI TONNO ROSSO | 22,9 **NG**
Tartare di tonno rosso del Mediterraneo pescato
all'amo con insalatina di arance, finocchi
e olive

OSTRICA CONCAVA LEGRIS al pz | 3 **NG**

OSTRICA CONCAVA SPECIAL
CHIRONFILS al pz | 4 **NG**

OSTRICA CONCAVA SPECIALES
CUVEE PRESTIGE al pz | 4 **NG**

il Pesce

FILETTO DI ORATA ALLA PIASTRA | 19 **NG**
con cicoria romana ripassata con olio alle acciughe
e peperone crusco

MOSCARDINI ALLA LUCIANA | 21
Moscardini del Mediterraneo in umido
con crostini di pane

CALAMARO RIPIENO | 23,9
Calamari ripieni di gamberi e merluzzo
serviti in guazzetto con fetta di polenta gialla

FRITTO DI MARE | 24,9
con mazzancolle, totani, acciughe di Monterosso
e verdure di stagione

TAGLIATA DI TONNO ROSSO | 28,9 **NG**
Tagliata di Tonno Rosso del Mediterraneo
pescato all'amo con zucca violina arrosto

SPIEDONE DI PESCE | 29,9
di pesce misto del giorno con couscous di verdure
e salmoriglio leggero



SCEGLI DAL BANCO ALLA TAVOLA!

Un'esperienza gastronomica unica: scegli direttamente dal banco
pescheria quello che preferisci e lo prepariamo a prezzo di banco.

+8,9€ a persona con contorno compreso

PROMOZIONE NON CUMULABILE
CON ALTRE OFFERTE IN CORSO,
COMPRESI SCONTI MERCATO.

le Verdure

UOVO POCHÉ | 11 **V**
con cavaletti di Bruxelles arrosto e la loro crema,
stracciatella *Ignalat*, crostini di pane Rustic Bio
e battuto di olive

INSALATA CESARE | 14,9
Mix vivace e misticanza *Planet Farms*, coscia di pollo
100% italiano grigliato, scaglie di Grana Padano
DOP 18/20 mesi *Caseificio Zucchelli*, crostini croccanti
e dressing allo yogurt

VELLUTATA DI BROCCOLI | 13,9 **V**
Vellutata di broccoli, porri, panna acida
e crostini di pane al pomodoro

INSALATA SMERALDO | 16,9
Mix vivace e misticanza *Planet Farms*, gamberi
cotti a vapore, mele rosse, radicchio, taralli sbriciolati
e dressing al bergamotto e senape

i Contorni

PATATA FRITTA EATALY | 6,9
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
Provala anche nella versione: CACIO E PEPE | 8,9 **V**

INSALATINA MISTA | 6 **NG V**
Insalata verde e foglie con carote e pomodorini

CAVOLFIORE ARROSTO | 7 **V NG**
Cavolfiore arrosto con crema di cavolfiore e paprika dolce

ZUCCA VIOLINA | 7 **V NG**
con riduzione di balsamico
e semi di zucca tostati

TOPINAMBUR ARROSTO | 7 **NG V**
con salmoriglio leggero

CICORIA ROMANA RIPASSATA | 7 **NG**
con olio alle acciughe e peperone crusco



SCEGLI DAL BANCO ALLA TAVOLA!

Un'esperienza gastronomica unica: scegli direttamente dal banco
macelleria quello che preferisci e lo prepariamo a prezzo di banco.

+8,9€ a persona con contorno compreso

ESCLUSI I TAGLI GIÀ PRESENTI IN MENU.
PROMOZIONE NON CUMULABILE CON ALTRE
OFFERTE IN CORSO, COMPRESI SCONTI MERCATO.



SE VUOI CONOSCERE GLI ALLERGENI CONTENUTI COME INGREDIENTI O COME CONTAMINANTI CONSULTA L'INFORMATIVA SCANSIONANDO QUESTO QR CODE
IL GAMBERO ROSSO E IL PESCE SPADA VENGONO ABBATTUTI A MENO 20°C AL CUORE DEL PRODOTTO PER ALMENO 24 ORE COME DA CIRCOLARE MINISTERIALE N°10 DEL
11/03/1992 E SUCCESSIVE. IL TONNO ROSSO È PESCATO ALL'AMO, LAVORATO E ABBATTUTO IN NEGATIVO A -30°C. PER ASSICURARTI QUESTA QUALITÀ ALCUNI PIATTI
POTREBBERO NON ESSERE SEMPRE DISPONIBILI.

IL PANE FATTO QUI E IL SERVIZIO | 2,5

V VEGETARIANO **NG** SENZA INGREDIENTI CON GLUTINE, MA PUÒ CONTENERNE TRACCE

i Vini

<i>le Bollicine</i>	125ML	750ML
BUTTERFLY PROSECCO TREVISO DOC Glera Astoria Veneto	6	15
MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC BRUT Chardonnay Ferrari Trentino	10	45
ALTA LANGA DOCG BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT Chardonnay Fontanafredda Piemonte	9	48
BOLLICINA ROSE' Chardonnay, Pinot Nero Serafini e Vidotto Veneto	6	23
ESILIO ROSE' METODO CLASSICO EXTRA BRUT Pinot Nero Camossi Lombardia	36	
ZEROTONDO BIO ALCOHOL FREE Glera Astoria Veneto	5	16
SPUMANTE N° 1 BRUT Albarola, Greco, Malvasia Cantine Lunae Liguria	6	25
<i>i Bianchi</i>	125ML	750ML
LUGANA DOC Turbiana Villa della torre Veneto	8	30
LANGHE NASCETTA BIO Nascetta Mirafiore Piemonte	8	40
AMPELIO LANGHE DOC CHARDONNAY Chardonnay Fontanafredda Piemonte	9	35
VERDICCHIO DI MATELICA DOC BIO Verdicchio Collestefano Marche	7	23
ROSERI VALTENESI CHIARETTO DOC Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera Ca Maiol Lombardia	7	23
VERMENTINO DOC RIVIERA LIGURE DI PONENTE Vermentino Durin Liguria	7	28
<i>i Rossi</i>	125ML	750ML
NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG Prugnolo gentile Salcheto Toscana	8	38
CAELES SYRAH TERRE SICILIANE IGT BIO Syrah Firriato Sicilia	7	26
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC Pinot Nero Tramin Trentino	8	30
VALPOLICELLA CLASSICO DOC Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara Secondo Marco Veneto	8	28
ANCUM LANGHE BIO Dolcetto Borgogno Piemonte	9	38
FELCEROSSO "Triple A" Sangiovese, Massareta, Canaiolo, Merlot La Felce Liguria	7	27
<i>le Mezze Bottiglie</i>	375ML	
EBBIO NEBBIOLO LANGHE DOC Nebbiolo Fontanafredda Piemonte	16	
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	

IL VINO CONTIENE SOLFITI - LA BIRRA CONTIENE GLUTINE
I PISELLI, MAZZAMINI, MOSCARDINI, GAMBERI, IL TONNO ROSSO, I GRUDDI DI PESCE, IL BACCALÀ, I MARITTOZZI, LA PASTIERA, LA PINOLATA, LO SPEDONE DI PESCE E I TOTANI DELLE RICETTE SONO PRODOTTI CONGELATI DI QUALITÀ SELEZIONATI DA EATALY. LE ACCIUGHE, L'ORATA E I PRODOTTI DELLA ZUPPA DI PESCE 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, O ESSERE REPERITI DA FORNITORI DIVERSI DA QUANTO SPECIFICATO 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.

le Birre

<i>le Birre alla spina</i>	330 ML	500 ML
KRONEN Forst, Bionda speciale, 5,2%	5	7
LEGGERA Baladin, Blonde Ale, 3,3%	5	7
PERONI GRAN RISERVA Peroni, 5,1%	6	8
SIXTUS Forst, Doppio Malto, 6,5%	6	8
<i>le Birre in bottiglia</i>	330 ML	750 ML
NAZIONALE Baladin, Blonde Ale, 6,5%	6	13
BIONDA ARTIGIANALE Bionda Lager Eataly 4,8%	6	
IPA ARTIGIANALE Bionda rice India Pale Ale Eataly 6%	6	
AMBRATA ARTIGIANALE Ambrata Lager Eataly 5,5%	6	
BOTANIC ANALCOHOLIC Birra Analcolica Baladin 0%	6	
GLUTEN FREE ARTIGIANALE Bionda Lager Eataly 5%	6	

Acqua e Bibite

CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA, LIMONATA Lurisia 275 ml	3
ACQUA TONICA Baladin 200 ml	3
MANDARINATA Niasca Portofino 250 ml	3
MOLECOLA 330 ml Classica o senza zucchero	3
MOLECOLA BIMBO 250 ml senza caffeina	3
TÈ FRESCO BIO PESCA, LIMONE Galvanina 355 ml	3,5
ACQUA San Benedetto Naturale o Frizzante	500 ml 750 ml 2,5 3,5
CAFFÈ	2

i Dopopasto

AMARO AVERNA Campari	4
ESPRESSO MARTINI Amaro Frangelico, Vodka Origine, caffè espresso	8
BRAULIO RISERVA SPECIALE Campari	4
LIMONCELLO DI SICILIA Vincenzi	4
GRAPPA DI VINACCIA GIALLA Fondator Trussoni	4
GRAPPA DI VINACCIA BIANCA Fondator Trussoni	4
MIRTO ROSSO DI SARDEGNA Silvio Carta	4
CYNAR Campari	4

“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.”

LE CUCINE DEL MERCATO

l'Aperitivo Italiano

APEROL SPRITZ | 7
Aperol, prosecco, soda

CAMPARI SPRITZ | 7
Campari, prosecco, soda

SPRITZ CYNAR | 8
Cynar, prosecco, soda

AMERICANO | 7
Campari, vermouth rosso, soda

CRODINO XL | 5

Gli Antipasti



IL TAGLIERE CHE VUOI TU!

Scegli direttamente dal nostro banco in reparto i salumi e i formaggi che preferisci noi lo prepariamo a prezzo di banco!

+8,9€ con focaccia genovese

PROMOZIONE NON CUMULABILE
CON ALTRE OFFERTE IN CORSO,
COMPRESI SCONTI MERCATO.

INSALATA RUSSA | 6,9 **NG**
Piselli, carote, patate al vapore, maionese
e tonno Vicente Marino

TENTACOLO DI POLPO GRIGLIATO 80gr | 11,9 **NG**
Tentacolo di polpo grigliato con hummus di ceci,
paprika affumicata e polvere di olive

MARITTOZZO SALATO STRACCIATELLA,
SCAROLA E ACCIUGHE | 8
Maritozzo semidolce con stracciatella,
scarola ripassata con olive
e filetti di acciughe Vicente Marino.

CROSTONE CASUTIN | 12
Crostone di pane Rustic con tommino caldo Casutin,
speck Südtirolerspeck e miele

IL TONNATO | 9,9 **NG**
Girello di bovino con tonno Vicente Marino,
maionese e capperi croccanti

FRITTO DI ACCIUGHE
DI MONTEROSSO | 12,9

CARNE CRUDA | 11 **NG**
Battuta di Fassona Piemontese Presidio Slow Food
La Granda 100gr, con crema di robiola, radicchio,
nocciole tostate e zest di pompelmo rosa

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI | 18,9 **NG**
Insalata russa, vitello tonnato
e carne cruda



SCAN THE QR CODE
FOR THE ENGLISH MENU