

i Vini

<i>le Bollicine</i>	125ML	750ML
PROSECCO DOC Glera Ronco Belvedere Veneto	5	22
ALTA LINGA DOCG LIMITED EDITION Pinot Nero, Chardonnay Fontanafredda Piemonte	8	33
PERLAGE METODO CLASSICO BRUT Pinot Nero, Chardonnay Valtidone Emilia Romagna	6	28
IL FRESCO PROSECCO DOC ROSÈ MILLESIMATO BRUT Glera, Pinot Nero Villa Sandi Veneto	5	22
MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC BRUT Chardonnay Ferrari Trentino	35	
MAXIMUM ROSÈ TRENTO DOC BRUT Chardonnay, Pinot Nero Ferrari Trentino	40	

i Bianchi e i Rosati

	125ML	750ML
RIBOLLA GIALLA DOC COLLI ORIENTALI DEL FRIULI Ribolla Gialla Le Vigne di Žamò Friuli	7	28
CHARDONNAY ISONZO DEL FRIULI DOC Chardonnay Borgo Conventi Friuli	5	22
MASSOVIVO AMMIRAGLIA VERMENTINO TOSCANA IGT Vermentino Frescobaldi Toscana	5	22
FALANGHINA DEL SANNIO SERROCILO DOC Falanghina Feudi di San Gregorio Campania	6	28
PRADALUPO ROERO ARNEIS DOCG Arneis Fontanafredda Piemonte	6	23
GRILLO SICILIA DOC Grillo Mandrarossa Sicilia	4	22
NEGROAMARO KREOS IGT ROSATO DEL SALENTO Negroamaro Castello Monaci Puglia	4	22
ROSERI VALTENESI DOP CLASSICO RIVIERA DEL GARDA CHIARETTO Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino Ca' Maiol Lombardia	5	22

i Rossi

	125ML	750ML
EBBIO NEBBIOLO D'ALBA DOC GRAPPOLO INTERO Nebbiolo Fontanafredda Piemonte	7	28
NOBILE DI MONTEPULCIANO BIO Sangiovese Salcheto Toscana	7	36
NERO D'AVOLA DOC SICILIA BIO Nero d'Avola Mandrarossa Sicilia	5	22
RAIMONDA BARBERA D'ALBA DOC Barbera Fontanafredda Piemonte	5	23
PRIMITIVO SALENTO IGT BIO Primitivo Trullo di Noha Puglia	4	22

le Birre

<i>le Birre alla spina</i>	330ML	500ML
NASTRO AZZURRO Lager Peroni 5,1%	5	7
PERONI GRAN RISERVA Peroni	6	8
LEGGERA Blonde Ale Baladin 3,3%	5	7
KRONEN Bionda Forst 5,2%	5	7
WEISSBIER Weiss Weihenstephaner 5,4%	6	8
FELSENKELLER Non filtrata Forst 5,2%	6	8
HELLER BOCK Bionda Bock Forst 7,5%	6	8
SIXTUS Doppio malto Forst 6,5%	6	8

La birra della settimana

Chiedi al nostro personale qual è la birra speciale di questa settimana!

330ML 500ML

6 8

le Birre in bottiglia

	330ML	750ML
NAZIONALE Blonde Ale Baladin 6,5%	6	13
CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA Lurisia 275 ml	3	3
MANDARINATA Niasca 250 ml	3	3
LIMONATA Niasca 250 ml	3	3
ACQUA TONICA Baladin 200 ml	3	
MOLECOLA 330 ml Classica o senza zucchero	3	3
MOLECOLA 250 ml Bimbo senza caffeina	3	3
ACQUA Lurisia	500ML	750ML
	2,5	3
CAFFÈ	2	2

IL VINO CONTIENE SOLFITI - LA BIRRA CONTIENE GLUTINE
PISELLI, TOTANI, GAMBERI, ACCIUGHE, FRITTATINE, TIRAMISÙ, CANNOLI, FRUTTI DI BOSCO, TONNO ROSSO, RAVIOLI DI MAGRO E I FUNGHI PORCINI 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.

“ Our cuisine starts from seasonality and Italian traditions to create simple and tasty dishes, which enhance the flavor of the good ingredients of the market. ”

E A T A L Y



l'Aperitivo Italiano

APEROL SPRITZ 7
Aperol, prosecco e soda

CAMPARI SPRITZ 7
Campari, prosecco e soda

AMERICANO 7,5
Campari, vermouth rosso, soda

gli Antipasti

PATATA DI AVEZZANO | 6
Avezzano potatoes from the Terra & Sole farm. Prepared fresh everyday, steamed whole with their peel, hand-broken and fried at the moment. Served with our Mediterranean Sauce: fresh mayonnaise, anchovies, capers and mustard.

FOCACCIA BIANCA E ORIGANO | 5,9 ✓
Focaccia with extra virgin olive oil, cooked in a wood oven.

FARINATA CLASSICA | 5 ✓
Farinata with chickpea flour

PIZZETTA FRITTA MONTANARA | 5 ✓
Fried pizza with *Così Com'è* tomato, *Gennari* Parmigiano Reggiano and basil.

FRITTATINA ALLA CARBONARA | 6
Small fried omelette with carbonara cream.

FRITTATINA DI PASTA ROMANA | 6 ✓
Frittata di pasta with cheese and pepper.

SPECIAL DISH SIGNED BY THE CHEF
SIMONE SALVINI in collaboration with *Alce Nero* | 6,9
Cannellini beans and peanuts hummus with Salvatore Cappelli grain, a little salad and a mais crumble.

PAN BRIOCHE, BAGNETTO E ACCIUGHE | 6
Sweet bread of our bakery served with green sauce and Vincente Marino Anchovies.

INSALATA RUSSA | 6 NG
Made with boiled peas, carrots and potatoes, *Salsa Natura* mayonnaise and *Vicente Marino* tuna.

TARTARE DI TONNO ROSSO | 22,9
Red tuna of mediterranean sea fished on the hook tartare, marinated with fennels salad, orange, *Italpesto* olives and leccino.

TAGLIERE CONTADINO | 18,9
DOP *San Nicola* Parma ham 20 months, *Villani* mortadella, *Ignalat* smoked burrata and traditional taralli.

TAGLIERE MONTANARO | 22
DOP *San Nicola* Parma ham 20 months, *Villani* mortadella, *Ignalat* smoked burrata, traditional taralli, fried polenta and Colonnata lard.

TAGLIERE GASTRONOMICO | 24,9
DOP *San Nicola* 20 months Parma ham, *Villani* mortadella, *Ignalat* smoked burrata, traditional taralli, fried polenta served with Colonnata lard and parmesan.

i Primi

SPAGHETTO EATALY | 11,9 V

100% Italian wheat PGI Gragnano spaghetti, *Così Com'è* red datterino tomato sauce, extra virgin olive oil and Sicilian salt.

TAGLIATELLA VERDE AL RAGÙ BIANCO | 15

Rossi green tagliatelle served with *La Granda* white ragù and herb

RAVIOLO DI MAGRO BURRO E SALVIA | 19

Triglia Handmade ravioli filled with ricotta cheese and herbs, cooked with *Treantigrana* butter, sage and *Gennari* PDO Parmigiano Reggiano

PANSOTO LIGURE CON SALSA DI NOCI | 15,9

Novella pansotti filled with ricotta cheese and spinach, served with walnut sauce

AGNOLOTTO PIEMONTESE AL RAGÙ | 15,9

Vallelbo square agnolotti filled with meat and served with *La Granda* ragù

SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 14,9 V

100% Italian wheat PGI Gragnano spaghetti, *Così Com'è* red datterino tomato sauce, extra virgin olive oil, Sicilian salt and Burrata cheese.

GNOCCO DI PATATE

ALLA PUTTANESCA DI TONNO ROSSO | 19,9

Master fresh potato gnocchi with Mediterranean Red Tuna, *Così Com'è* yellow datterino tomato, capers and olives

RIGATONE ALL'UOVO ALLA AMATRICIANA | 14,9

Artusi fresh rigatoni, *Così Com'è* datterino red sauce, *La Granda* Guanciale, *Fratelli Pinna* PDO Pecorino Romano cheese and *Mercante di Spezie* pepper

CULURGIONIS AL POMODORO E RICOTTA STAGIONATA | 17,9

Kiroza handmade Culurgionis filled with potato, cheese and mint served with *Così Com'è* datterino tomato and seasoned ricotta cheese

To share

Minimum 2 people



GRAN PADELLATA DI PASTA
Choose a pasta dish from the ones above and share it!
+
PATATA DI AVEZZANO
Our iconic Avezzano potato fried on the moment
+
HUMMUS DI FAGIOLI CANNELLINI E ARACHIDI
Cannellini beans and peanuts hummus with corn and Salvatore Cappelli durum wheat crumble

19,9
per person

This month we celebrate pasta in all its forms, in restaurants and markets!

i Secondi e i Contorni

CARNE CRUDA | 16 NG

La Granda Piedmontese raw meat served with Gorgonzola cream and bittersweet onion.

FRITTURA DI MARE | 22,9

Mix of fried squids, shrimps, anchovies and vegetables.

TAGLIATA DI TONNO | 28,9

Mediterranean red tuna with roasted asparagus.

COSTOLETTE DI AGNELLO | 24

Breaded lamb chops with celeriac purée.

FAVE E CICORIA | 15 V

La Valetta fava bean cream with chicory, *De Carlo* semi-dried tomatoes and Rustic bread croutons 100% organic.

INSALATA COLORATA | 11 V NG

Green salad with robiola cheese, green apple, toasted nuts, beetroot and mustard citronette.

INSALATA CESARE | 14

Mixed salad, chicken breast, *Gennari* 24 month PDO Parmigiano Reggiano scales, crunchy croutons and yogurt dressing.

ASPARAGI ARROSTO | 9 V NG

Roasted asparagus.

CICORIA RIPASSATA | 6 V

Sautéed chicory lightly spicy with crumbled taralli.

INSALATA MISTA | 6 V NG

Green salad, leaves and tomatoes.

FOR KIDS

HALF PORTION OF A CHOICE OF PASTA OR PIZZA DISH FROM THE MENU

+ ONE SOFT DRINK + A LITTLE DESSERT

9,5



le Pizze

Try our crunchy version of the pizza with organic multicereal flour | + 2

le Margherite

MARGHERITA EATALY | 8,9 V

Antonella 100% Italian tomato sauce, mozzarella cheese and extra virgin olive oil.

BUFALA | 11,9 V

Antonella 100% Italian tomato sauce, bufala mozzarella and extra virgin olive oil.

TRE POMODORI | 12 V

100% Italian tomato pulp *Antonella*, tomato red datterino, yellow datterino tomato and raw mozzarella

BUFALA CONFIT | 13,9 V

Antonella 100% Italian tomato sauce, bufala mozzarella, confit tomatoes and extra virgin olive oil.

L'AFFUMICATA | 13

Yellow datterino tomato dipped in *Così Com'è* sauce, mozzarella cheese, *Ignalat* smoked burrata and extra virgin olive oil with basil.

le Speciali

PIZZOLO PRIMAVERA | 16,9

Stuffed with mozzarella fiordilatte, artichoke cream *Fratepietro*, smoked scamorza *Ignalat* and bacon *Piacentina Giordani*.

PATATE E 'NDUJA | 14

Mozzarella fiordilatte, *Spilunga SAP* 'nduja, roasted Avezzano potatoes and provola cheese *Ignalat*.

le Classiche

MARINARA | 7 V

Antonella 100% Italian tomato pulp, fresh garlic and oregano.

DIAVOLA | 11,9

Antonella 100% Italian tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami *Saporello*.

4 FORMAGGI | 13,9 V

Fiordilatte mozzarella cheese from our market, *Mario Costa* spicy gorgonzola, *Stelvio* cheese and *Ignalat* smoked scamorza.

NAPOLI | 12

Antonella 100% Italian tomato sauce, mozzarella cheese, capers and anchovies.

PARMA | 14

Antonella 100% Italian tomato sauce, mozzarella cheese and *San Nicola* 20 months PDO Parma cured ham.

CAPRICCIOSA | 13,9

Antonella 100% Italian tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, *Italpesto* olives and leccino, ham and champignon mushrooms.

COTTO E OLIVE | 13,9

Mozzarella cheese, *Villani* ham, *Italpesto* olives and leccino.

COTTO E FUNGHI | 12,9

Mozzarella cheese, *Villani* ham and champignon mushrooms

SALSICCIA E FRIARIELLI | 14

Mozzarella fiordilatte, sausage knife tip and *Gustarosso* friarielli.

ORTOLANA PRIMAVERILE | 14 V

Fiordilatte mozzarella, asparagus, courgettes, leeks, *Italpesto* leccino and taggiasche olives and fresh datterini tomatoes coming out.

Crunchy pizza menù | 16,9 only for dinner

PIZZA A SCELTA
A pizza of your choice in the menù with crispy base with Salvatore Cappelli grain

+

HUMMUS DI FAGIOLI CANNELLINI E ARACHIDI
Cannellini beans and peanuts hummus with Salvatore Cappelli grain

+

PATATA DI AVEZZANO
Our iconic potato fried on the moment

If want an add from our market

Prelibato Parma ham
Villani | + 3

Bufala mozzarella
Il Parco | + 3

Taggiasche e leccino olives
Italpesto | + 2

The Eataly Torino pizzeria is awarded with 2 segments in *Gambero Rosso's 2023 Italian Pizzeria Guide*. Eataly pizza is cooked in the Marana rotating wood-fired oven.

BREAD MADE HERE AND SERVICE | 2€

IF YOU WANT TO KNOW THE ALLERGENS CONTAINED AS THE INGREDIENTS OR AS CONTAMINANTS CONSULT THE INFORMATION BY SCANNING THIS QR CODE

