

## i Vini

<i>le Bollicine</i>	125ML	750ML
PROSECCO DOC Glera   Ronco Belvedere   Veneto	5	22
ALTA LANGA 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 Žgò   Friuli	7	28
CHARDONNAY ISONZO DEL FRIULI DOC Chardonnay   Borgo Conuenti   Friuli	5	22
MASSOVIVO AMMIRAGLIA VERMENTINO TOSCANA IGT Vermentino   Frescobaldi   Toscana	5	22
FALANGHINA DEL SANNIO SERROCIELO 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!

### le Birre in bottiglia

	330ML	750ML
NAZIONALE Blonde Ale   Baladin   6,5%	6	13

## Acqua e Bibite

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

“ 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. ”

## 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.

### Speciale aperitivo

1 COCKTAIL  
A scelta tra le proposte dell'Aperitivo Italiano

+ DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI  
DEL NOSTRO MERCATO

12,9  
A PERSONA

### gli Antipasti

PATATA DI AVEZZANO | 6  
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, capperi.

FOCACCIA BIANCA E ORIGANO | 5,9 V  
Focaccia con olio extravergine di oliva, cotta in forno a legna.

FARINATA CLASSICA | 5 V  
con farina di ceci.

PIZZETTA FRITTA MONTANARA | 5 V  
Pomodoro Così Com'è, Parmigiano Reggiano Gennari e basilico.

SUPPLÌ POMODORO E MOZZARELLA | 3,9 V

SUPPLÌ CACIO E PEPE | 4,5 V

CAPRESE AI TRE POMODORI | 12,9 V  
con burratina 100g Ignalat.

PIATTO SPECIALE FIRMATO DALLO CHEF  
SIMONE SALVINI in collaborazione con Alce Nero | 6,9  
Hummus di fagioli cannellini e arachidi con piccola insalata e crumble di mais e grano duro Senatore Cappelli.

VITELLO TONNATO | 9,9 NG  
con tonno Vicente Marino, maionese Salsa Natura e capperi croccanti La Nicchia.

INSALATA RUSSA | 6 NG  
Piselli, carote, patate al vapore, maionese Salsa Natura e tonno Vicente Marino.

TARTARE DI TONNO | 22,9 NG  
Tartare di tonno rosso del Mediterraneo pescato all'amo con carpaccio di pomodoro e salsa verde.

TAGLIERE ASSAGGIA | 18,9  
Prosciutto crudo di Parma DOP San Nicola 20 mesi, mortadella Villani, burrata affumicata Ignalat e taralli tradizionali.

TAGLIERE MONTANARO | 22  
Prosciutto crudo di Parma DOP San Nicola 20 mesi, mortadella Villani, burrata affumicata Ignalat, taralli tradizionali, polenta frita e finocchiona.

TAGLIERE GASTRONOMICO | 24,9  
Prosciutto crudo di Parma DOP San Nicola 20 mesi, mortadella Villani, burrata affumicata Ignalat, taralli tradizionali, polenta frita con finocchiona, montanara pomodoro e parmigiano e insalata russa.

## i Primi

### SPAGHETTO EATALY | 11,9 V

Spaghetti di Gragnano IGP *Afeltra* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*.

### MEZZA MANICA ALLA AMATRICIANA | 14,9

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

### MEZZA MANICA CACIO E PEPE | 14,9 V

Mezza manica *Monograno Felicetti*, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*.

### AGNOLOTTO PIEMONTESE AL RAGÙ | 15,9

Agnolotti quadrati *Vallebelbo* ripieni agli arrosti con ragù *La Granda*.

### TAGLIATELLA VERDE AL RAGÙ BIANCO | 15

Tagliatelle verdi *Rossi* con ragù bianco *La Granda* ed erbe aromatiche.

### SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 14,9 V

Spaghetti di Gragnano IGP *Afeltra* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è* e burrata *Ignalat*.

### BUSIATA ALLA NORMA | 13,9 V

Busiate *Alica* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, melanzane fritte e ricotta salata *Fratelli Pinna*.

PROVALA IN VERSIONE PADELLATA DA CONDIVIDERE | 26  
minimo 2 persone

### ZITO CORTO ALLA PUTTANESCA DI TONNO ROSSO | 19,9

Zito corto *Afeltra* con tonno rosso del Mediterraneo pescato all'amo, pomodoro datterino giallo *Così Com'è*, capperi e olive taggische e leccino *Italpesto*.

### SCIALATIELLO AI FRUTTI DI MARE | 19,9

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

PROVALA IN VERSIONE PADELLATA DA CONDIVIDERE | 36  
minimo 2 persone

Celebriamo la pasta in tutte le sue forme, in ristorante e mercato!

## i Secondi e i Contorni

### CARNE CRUDA | 16 NG

Fassona piemontese *La Granda* con crema di gorgonzola e cipolla in agrodolce.

### FRITTURA DI MARE | 22,9

Totani, acciughe, gamberi e verdure di stagione.

### TAGLIATA DI TONNO | 28,9

Tagliata di tonno rosso del Mediterraneo pescato all'amo con melanzane arrosto.

### ROASTBEEF CON VERDURE DI STAGIONE | 16,9

Roastbeef con julienne di verdure di stagione e crema di aceto balsamico al lampone *Giuseppe Giusti*.

### PANGIOTTO | 16,9

Panino della panetteria di Eataly, hamburger di Fassona piemontese *La Granda* 180 g, pomodoro, insalata e salsa mediterranea.

### INSALATA COLORATA | 12,9 V NG

Verde e foglie, robiola, mela verde, nocciole tostate, barbabietole e citronette alla senape.

### INSALATA CESARE | 14

Verde e foglie, coscia di pollo 100% italiano grigliato, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP *Gennari* 24 mesi, crostini croccanti e dressing allo yogurt.

### INSALATA AVOCADO E GAMBERI | 16,9 NG

Verde e foglie, gamberi cotti a vapore, avocado, uovo sodo e dressing allo yogurt.

### ASPARAGI ARROSTITI | 9 V NG

### FRIGITELLI ARROSTO | 7 V

### INSALATA MISTA | 6 V NG

Insalata verde e foglie e pomodori.

## Menu pizza scrocchiarella | 16,9

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

+

PINZIMONIO  
DI POMODORO CUORE DI BUE  
E BASILICO

+

PATATA DI AVEZZANO  
La nostra iconica  
patata di Avezzano  
fritta al momento

## le Pizze

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

### le Classiche

#### MARGHERITA EATALY | 8,9 V

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte del nostro mercato.

#### BUFALA | 11,9 V

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella di latte di bufala *Il Parco*.

#### TRE POMODORI | 12 V

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, pomodoro datterino rosso, pomodoro datterino giallo e mozzarella di bufala fuori cottura.

#### NORMA | 11,9 V

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, melanzane al forno e ricotta salata.

#### L'AFFUMICATA | 13

Pomodoro datterino giallo in succo *Così Com'è*, mozzarella fiordilatte del nostro mercato, burrata affumicata *Ignalat* e olio al basilico.

#### CALZONE APERTO | 17,9

Burrata *Ignalat*, prosciutto crudo, rucola, pomodoro cuore di bue e origano.

#### PEPERONI E GORGONZOLA | 13,9

Mozzarella fiordilatte, peperoni al forno, gorgonzola piccante *Invernizzi* e olive taggiasche e leccino *Italpesto*.

#### ORTOLANA | 15 V

Mozzarella fiordilatte, melanzane e peperoni al forno, pomodorini semiseccchi *De Carlo*, olive taggiasche e leccino *Italpesto*.

#### MARINARA | 7 V

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, aglio fresco e origano.

#### DIAVOLA | 11,9

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte del nostro mercato e salame piccante *Saporello*.

#### 4 FORMAGGI | 13,9 V

Mozzarella fiordilatte del nostro mercato, gorgonzola piccante *Mario Costa*, stelvio e scamorza affumicata *Ignalat*.

#### NAPOLI | 12

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte del nostro mercato, capperi *Biorganica* e acciughe *Scalia*.

#### PARMA | 14

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella di latte di bufala *Il Parco* e prosciutto crudo di Parma DOP *San Nicola* 20 mesi.

#### CAPRICCIOSA | 13,9

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte del nostro mercato, carciofini *Fratepietro*, olive taggiasche e leccino *Italpesto*, prosciutto cotto *Prelibato Villani* e funghi champignon.

#### COTTO E OLIVE | 13,9

Mozzarella fiordilatte del nostro mercato, prosciutto cotto *Prelibato Villani* e olive taggiasche e leccino *Italpesto*.

#### COTTO E FUNGHI | 12,9

Mozzarella fiordilatte del nostro mercato, prosciutto cotto *Prelibato Villani* e funghi champignon.

#### BURRATA E 'NDUJA | 13,9

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, nduja di Spilinga e burratina *Ignalat* 100 g fuori cottura.

Il tocco in più dal nostro mercato

Prosciutto cotto *Prelibato Villani* | + 3

Mozzarella di latte di bufala *Il Parco* | + 3

Olive taggiasche e leccino *Italpesto* | + 2

per i piccoli buongustai | 9,5

MEZZA PORZIONE DI UN PIATTO A SCELTA DAL MENU + UNA BIBITA + UN DOLCE



La pizzeria di Eataly Torino 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.

IL PANE FATTO QUI E IL SERVIZIO | 2€

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



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

LA PRIMA PASTA FIRMATA

# EATALY

La prima linea di pasta firmata Eataly è frutto di una attenta selezione delle materie prime, del rispetto del territorio in cui nasce, dei tempi dei processi di essiccazione e produzione.

Tra gli scaffali del nostro mercato trovi 11 nuovi formati di pasta: spaghetti, linguine, rigatoni, tortiglioni e tanti altri ancora. Tutti accomunati da un unico ingrediente: l'alta qualità!



Il giro d'Italia alla scoperta della pasta continua anche nel nostro mercato: tagliatelle, busiate, orecchiette e tante altre specialità regionali da portare a casa con te con uno

**SCONTO SPECIALE DEL 20%**

*scopri di più*



# EATALY LOVES PASTA

Un simbolo della cucina italiana e una vera e propria arte, che racconta tramite infiniti formati, ripieni e ingredienti le tradizioni delle diverse regioni.

Ti portiamo alla scoperta del mondo della pasta attraverso i nostri piatti dedicati che profumano di casa e di convivialità.

PER TE UNO  
**SCONTO DEL 20%**  
SU TUTTA LA PASTA\* CHE  
TROVI NEL NOSTRO MERCATO

\*LO SCONTO SI APPLICA SOLO SULLA PASTA SECCA PRESENTE A SCAFFALE, E NON È CUMULABILE CON ALTRE OFFERTE IN CORSO.

# EATALLY

## loves pasta, e tu?

### Le nostre proposte



**SPAGHETTO EATALY | 11,9 V**  
Spaghetti di Gragnano IGP *Afeltra*  
con pomodoro datterino rosso  
in succo *Così Com'è*  
con burrata *ignalat* | 14,9



**MEZZA MANICA | 14,9**  
alla amatriciana  
Mezza manica Monograno *Felicetti*,  
pomodoro datterino *Così Com'è*, guanciale  
*La Granda*, Pecorino Romano DOP *Fratelli*  
*Pinna* e pepe *Mercante di Spezie*



**MEZZA MANICA | 14,9**  
cacio e pepe  
Mezza manica Monograno *Felicetti*,  
Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*  
e pepe *Mercante di Spezie*



**ZITO CORTO | 19,9**  
alla puttessa di tonno rosso  
Zito corto *Afeltra* con tonno rosso del  
Mediterraneo pescato all'amo,  
pomodoro datterino giallo *Così Com'è*,  
capperi e olive taggiasche e leccino

*Lo sapevi che?*  
*A Napoli, erano una tipologia di pasta che*  
*normalmente la "zita", ovvero la sposa, cucinava al*  
*marito il giorno delle nozze*



**AGNOLOTTO PIEMONTESE | 15,9**  
al ragù  
Agnolotti quadrati *Vallebelbo* ripieni  
agli arrostiti con ragù *La Granda*



**SCIALATIELLO | 19,9**  
ai frutti di mare  
Scialatielli freschi *Girardi* con cozze,  
vongole lupini, totani e pomodorini  
in succo *Così Com'è*

PROVALA IN VERSIONE PADELLATA  
DA CONDIVIDERE | 36  
minimo 2 persone



**BUSIATA | 13,9 V**  
alla norma  
Busiate *Alica* con pomodoro datterino  
rosso in succo *Così Com'è*, melanzane  
fritte e ricotta salata *Fratelli Pinna*

*Lo sapevi che?*  
*Nascono a Trapani e si chiamano così perché,*  
*secondo la tradizione, venivano fatte a mano*  
*con i "busi", cioè i ferri da calza*

PROVALA IN VERSIONE PADELLATA  
DA CONDIVIDERE | 26  
minimo 2 persone



**TAGLIATELLA VERDE | 15**  
al ragù bianco  
Tagliatelle verdi *Rossi* con ragù bianco  
*La Granda* ed erbe aromatiche



HAI VOGLIA DI METTERE LE MANI IN PASTA?

Per saperne di più ti aspetta un ricco palinsesto di corsi,  
incontri con i produttori ed eventi unici. Ti aspettiamo!