

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	8	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 PANE DI EATALY E IL SERVIZIO 2,5 IL VINO CONTIENE SOLFITI - LA BIRRA CONTIENE GLUTINE		

I SUPPLÌ, I PISELLI PER INSALATA RUSSA, I TOTANI, I GAMBERI, FLAN DI ZUCCA, IL TONNO ROSSO, BACCALÀ, SALSA DI NOCI, LE MAZZANCOLLE, I GAMBERI E LE ACCIUGHE DELLE RICETTE SONO PRODOTTI CONGELATI DI QUALITÀ SELEZIONATI DA EATALY. ALCUNI INGREDIENTI INDICATI NEL MENU POTREBBERO VARIARE IN BASE ALLE DISPONIBILITÀ E STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI, O ESSERE REFERITI 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. I PREZZI SONO IN EURO.

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!

<i>le Birre in bottiglia</i>	330ML	750ML
NAZIONALE Blonde Ale Baladin 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	
GLUTEN FREE ARTIGIANALE Bionda Lager Eataly 5%	6	
BOTANIC ANALCOHOLIC Birra analcolica Baladin 0%	6	

Acqua e Bibite

CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA, LIMONATA Lurisia 275 ml	3	
MANDARINATA 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	
TÈ FRESCO BIO PESCA, LIMONE Galvanina 355 ml	3,5	
ACQUA NATURALE O FRIZZANTE San Benedetto	2,5	3,5
CAFFÈ	2	

EATALY

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.

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

Speciale Aperitivo

1 COCKTAIL
A scelta tra le proposte
dell'Aperitivo italiano

+

DEGUSTAZIONE
DEI PRODOTTI
DEL NOSTRO
MERCATO

12,9
A PERSONA

1 COCKTAIL
A scelta tra le proposte
dell'Aperitivo italiano

+

TAGLIERE
DEL NOSTRO
MERCATO

14,9
A PERSONA
MINIMO 2 PERSONE

gli Antipasti

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

SUPPLÌ CACIO E PEPE | 3,9 **V**

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

FARINATA CLASSICA | 5,9 **VNG**
con farina di ceci.

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

PATATA FRITTA EATALY | 6,9 **NG**
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.

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

FRITTO DI ACCIUGHE DI MONTEROSSO | 12,9

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

HUMMUS FAGIOLI BORLOTTI
E BARBABIETOLA | 7,9 **V**
Hummus di fagioli borlotti *Alce Nero* e barbabietola con insalata *Planet Farms* e crumble di mais e grano duro *Senatore Cappelli Alce Nero*.

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

PANISSA FRITTA | 7,9 **V NG**
Croccanti sfoglie a base di farina di ceci.

FOCACCIA AL FORMAGGIO | 7,9 **V**
La tipica focaccia al formaggio *Tossini*.

FOCACCIA PIZZATA | 9,9
Focaccia al formaggio *Tossini* con pomodoro, acciughe, capperi e origano.

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

TAGLIERE MONTANARO | 22
Prosciutto crudo di Parma DOP *San Nicola* 20 mesi, mortadella IGP *Villani*, burratina affumicata, taralli tradizionali, polenta fritta e finocchiona IGP *Falaschi*.

TAGLIERE GASTRONOMICO | 24,9
Prosciutto crudo di Parma DOP *San Nicola* 20 mesi, mortadella IGP *Villani*, burrata affumicata, taralli tradizionali, polenta fritta con finocchiona IGP *Falaschi*, pizza fritta montanara pomodoro e Parmigiano Reggiano DOP *Gennari* e insalata russa.

Menu degustazione
LIGURIA

PANISSA
FRITTA

+

TROFIA O
PANSOTO

+

CROSTATA
crema e pinoli

27,9
coperto escluso

i Primi

SPAGHETTO EATALY | 12,9 V

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

SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 15,9 V

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

MEZZA MANICA AMATRICIANA | 15,9

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

TAGLIATELLA AL RAGÙ | 16,9

Tagliatelle *Pastificio Girardi* al ragù *La Granda*.

MEZZA MANICA ALLA CARBONARA | 15,9

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

ORECCHIETTA INTEGRALE POMODORO
E RICOTTA SALATA | 13,9 V

Orecchiette integrali *Cardone* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è* e ricotta salata *Fratelli Pinna*.

TROFIA AL PESTO | 14,9 V

Trofie di *Sori Novella* con pesto genovese *Italpesto*.

PANSOTO ALLA CREMA DI NOCI | 15,9 V

Pansoti *Novella* ripieni di ricotta e spinaci con crema di noci e granella di noci *Ventura*.

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.

TUTTI I NOSTRI PRIMI POSSONO ESSERE PREPARATI ANCHE CON UNA PASTA GLUTEN FREE
SONO PRESENTI TRACCE DI GLUTINE LEGATE ALLA MANIPOLAZIONE IN CUCINA

i Secondi e i Contorni

BATTUTA DI FASSONA | 14,9 NG

Battuta di Fassona Piemontese Presidio Slow Food *La Granda* con crema di mascarpone e porri, cialda di Parmigiano Reggiano DOP *Gennari*.

SPEZZATINO IN COCCIO | 22,9 NG

Spezzatino di bovino in umido con pomodoro e spezie tipiche della tradizione accompagnato da crostone di pane.

GRAN FRITTO DI MARE | 24,9

Mazzancolle, totani, acciughe di Monterosso e verdure di stagione

BACCALÀ ALLA LIGURE | 24,9 NG

Baccalà in guazzetto con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, olive, e capperi selezione *La Nicchia*.

CIMA ALLA GENOVESE | 24 NG

Tasca di vitello ripiena di verdure, uova e formaggio accompagnata da insalata *Planet Farms* e dressing al pesto.

PANGIOTTO | 16,9 NG

Pane con hamburger di Fassona Piemontese Presidio Slow Food *La Granda* da 180gr con pomodoro, insalata e maionese mediterranea, servito con patata fritta *Eataly*.

INSALATA VEGANA | 14,9 V NG

Mix vivace e misticanza *Planet Farms* con hummus di fagioli borlotti *Alce Nero* e barbabietola, finocchi, cavolo rosso, carote, ceci e capperi croccanti, dressing agli agrumi e menta.

INSALATA CESARE | 15,9

Mix vivace e misticanza *Planet Farms*, coscia di pollo 100% italiano grigliato, scaglie di Grana Padano DOP 18/20 mesi, crostini croccanti e dressing allo yogurt.

INSALATA SMERALDO | 16,9

Mix vivace e misticanza *Planet Farms* con gamberi cotti a vapore, mele rosse, radicchio variegato di Castelfranco IGP, taralli sbriciolati e dressing al bergamotto e senape.

CAVOLETTI DI BRUXELLES | 7 NG

ripassati con cipolla in agrodolce e olio alle acciughe

CAVOLFIORE ARROSTO | 7 V NG

con crema di cavolfiore e paprika dolce.

INSALATA MISTA | 6 V NG

Insalata verde e foglie, carote e pomodorini.

Menu bimbi

MEZZA PORZIONE
DI UN PIATTO A SCELTA
chiedi ai nostri ragazzi le proposte tra cui scegliere

+

UNA BIBITA

+

PATATA FRITTA EATALY
oppure
UN DOLCE

9,5

le Pizze

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

MARINARA | 7 V

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

MARGHERITA EATALY | 9,9 V

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Caseificio Montoso*.

MARGHERITA EATALY CON BUFALA | 12,9 V

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, Mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco*.

TRE POMODORI | 12 V

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, pomodoro datterino rosso, pomodoro datterino giallo e Mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco* fuori cottura.

NAPOLI | 12

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Caseificio Montoso*, capperi selezione *La Nicchia* e acciughe *Vicente Marino*.

DIAVOLA | 12,9

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Caseificio Montoso* e salame piccante *Saporello Sap*.

COTTO E FUNGHI | 12,9

Mozzarella fiordilatte *Caseificio Montoso*, prosciutto cotto *Prelibato Villani* e funghi champignon.

L'AFFUMICATA | 13 V

Pomodoro datterino giallo in succo *Così Com'è*, mozzarella fiordilatte *Caseificio Montoso*, burrata affumicata e olio al basilico.

COTTO E OLIVE | 13,9

Mozzarella fiordilatte *Caseificio Montoso*, prosciutto cotto *Prelibato Villani* e olive.

BURRATA E 'NDUJA | 13,9

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

CAPUT MUNDI | 15,9

Mozzarella fiordilatte *Caseificio Montoso*, carciofi sott'olio *Fratepietro*, guanciale croccante, ricotta, lamelle di mandorle croccanti *Ventura*, miele di acacia e pepe nero *Mercante di Spezie*.

4 FORMAGGI | 14,9 V

Mozzarella fiordilatte *Caseificio Montoso*, gorgonzola piccante *Invernizzi Si*, Bra tenero e scamorza affumicata.

ZUCCA, SALSICCIA E GORGONZOLA | 14,9

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

HUMMUS E VERDURE | 15 V

hummus di borlotti e barbabietola firmato dallo chef Simone Salvini, zucchine profumate alla menta, olive e rucola.

CAPRICCIOSA | 14,9

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Caseificio Montoso*, carciofini *Fratepietro*, olive, prosciutto cotto *Prelibato Villani* e funghi champignon.

LIGURE | 14,9

Mozzarella fiordilatte *Caseificio Montoso*, crescenza, acciughe *Vicente Marino*, pinoli tostati, pesto senz'aglio *Italpesto*, scorza di limone e basilico.

PARMA | 15

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, Mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco* e prosciutto crudo di Parma DOP *San Nicola* 20 mesi.

Il nostro calzone verticale

pizza scrocchiarella, croccante e gustosa in 3 diverse varianti

DIAVOLA | 13

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Caseificio Montoso* e spianata salame piccante *Sap*

MORTADELLA, BURRATA E PISTACCHIO | 14

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

CRUDO E MOZZARELLA | 17,9

Prosciutto crudo di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, mozzarella fiordilatte *Caseificio Montoso*, pomodoro cuore di bue, rucola e origano

La pizzeria di Eataly Torino è premiata con 2 spicchi nella Guida Pizzerie d'Italia 2025 di Gambero Rosso e al 9° posto della 50 Top World Artisan Pizza Chains 2025. La pizza Eataly è cotta nel forno a legna rotante Marana.

Il tocco in più dal nostro mercato

Prosciutto cotto *Prelibato Villani* | + 3

Mozzarella di bufala campana DOP *Collebianco* | + 3

Olive | + 2

Menu Speciale Pizza Scrocchiarella

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

+

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

+

BIBITA O BIRRA ALLA
SPINA 330 ML

19,9

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



V VEGETARIANO

NG

SENZA INGREDIENTI CONTENENTI GLUTINE,
NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI
DOVUTE ALLA MANIPOLAZIONE IN CUCINA.
SCOPRI IL MENU DEDICATO.



PIATTO SPECIALE
firmato dallo chef Simone Salvini

in collaborazione con Alce Nero



HUMMUS DI FAGIOLI BORLOTTI
E BARBABIETOLA | 7,9

Hummus di fagioli borlotti *Alce Nero* e
barbabetola con insalata *Planet Farms* e
crumble di mais e grano duro
Senatore Cappelli Alce Nero.

È NATO UN PANE
PROPRIO BUONO.
L'ABBIAMO CHIAMATO
EATALLY



Abbiamo creato un pane che unisce **il meglio delle farine e delle tradizioni italiane**.
Il suo nome? Ovviamente, **Pane Eatally**.

Lo sforniamo **ogni giorno in panetteria** e lo trovi anche nel nostro cestino del pane!

EATALLY

ti porta in

LIGURIA



Fino al
5 MAGGIO

“Panza affamà no sente raxon.”

La pancia che ha fame non sente ragione.

gli Antipasti

FRITTO DI ACCIUGHE DI MONTEROSSO | 12,9
con le acciughe pescate nelle acque del Mar Ligure

FOCACCIA AL FORMAGGIO | 7,9 **V**
La tipica focaccia al formaggio *Tossini*

FOCACCIA PIZZATA | 9,9 **V**
Focaccia al formaggio *Tossini* con pomodoro, acciughe, capperi e origano

PANISSA FRITTA | 7,9 **V NG**
Croccanti sfoglie a base di farina di ceci

Abbinamento consigliato  
SPUMANTE N° 1 BRUT 6 25

Albarola, Greco, Malvasia | Cantine Lunae | Liguria

i Primi

TROFIA AL PESTO | 14,9 **V**
Trofie di Sori *Novella* con pesto genovese *Italpesto*

PANSOTO ALLA CREMA DI NOCI | 15,9 **V**
Pansoti *Novella* ripieni di ricotta e spinaci con crema di noci e granella di noci *Ventura*

Abbinamento consigliato  
VERMENTINO DOC 7 28
RIVIERA LIGURE DI PONENTE
Vermentino | Durin | Liguria

i Secondi

BACCALÀ ALLA LIGURE | 24,9 **NG**
Baccalà in guazzetto con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, olive e capperi selezione *La Nicchia*

CIMA ALLA GENOVESE | 24 **NG**
Tasca di vitello ripiena di verdure, uova e formaggio accompagnata da insalata *Planet Farms* e dressing al pesto

Abbinamento consigliato  

FELCEROSSO TRIPLE “A” 7 27
Sangiovese, Massareta, Canaiolo, Merlot
La Felce | Liguria

la Pizza

LIGURE | 14,9
Mozzarella fiordilatte, crescenza, acciughe *Vicente Marino*, pinoli tostati, pesto senz'aglio *Italpesto*, scorza di limone e basilico

il Dolce

CROSTATA CREMA E PINOLI | 7 **V**
Una fragrante pasta frolla con un soffice ripieno a base di crema profumata al limone e cosparsa in superficie da una cascata di pinoli e mandorle tostate

MENU DEGUSTAZIONE LIGURIA

27,9

PANISSA FRITTA
+
TROFIA O
PANSOTO
+
CROSTATA
crema e pinoli

