

# BAROLO FONTANAFREDDA WEEKS

TUTTO IL MONDO BEVE BAROLO

*Celebra insieme a noi questa grande denominazione,  
fino al 1 dicembre!*

125 ml

BAROLO DOCG DEL COMUNE  
DI SERRALUNGA D'ALBA 9  
Nebbiolo | Fontanafredda | Piemonte

BAROLO PROPRIETÀ 11  
IN FONTANAFREDDA DOCG  
Nebbiolo | Fontanafredda | Piemonte

CONTESSA ROSA 8  
ALTA LANGA DOCG  
RISERVA ROSÉ  
Pinot Nero, Chardonnay  
Fontanafredda | Piemonte



## Cucine d'Italia: **LA CUCINA EMILIANA**

*Goditi un viaggio alla scoperta della cucina emiliana:  
fra tigelle farcite per l'aperitivo, primi di  
pasta fresca e stuzzicanti secondi, le specialità  
emiliane ti conquisteranno a ogni morso!*

**EAT ALY**



# Assapora i piatti tipici emiliani

## gli Antipasti

FLAN DI ZUCCA CON TARTUFO | 14,9 **V**

Con zucca, Parmigiano Reggiano DOP *Gennari*  
e tartufo nero uncinato *Urbani*

CROSTONE AI PORCINI | 10,9 **V**

Con funghi porcini e Parmigiano  
Reggiano DOP *Gennari*

TIGELLE CASERECCHE DI VALSAMOGGIA

► Prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*,  
squacquerone *Mambelli* e rucola | 5,9

► Zucca arrosto e porcini | 5,9 **V**

► Mortadella Bologna IGP *Villani* e  
Parmigiano Reggiano DOP *Bertinelli* | 5,9

PROVALE TUTTE | 15,9

## i Secondi

BACCALÀ, CECI E TARTUFO | 24,9 **NG**

Cuore di baccalà arrosto su cremoso di ceci  
*La Valletta* e tartufo nero uncinato *Urbani*

POLPETTE IN COCCIO | 17,9

Polpette *La Granda* con polpa di  
pomodoro 100% italiano *Antonella* e  
Parmigiano Reggiano DOP *Gennari*

## il Dolce

RICOTTA, SABA E

CRUMBLE AL CACAO | 7,9

Ricotta *Mambelli*, Saba antica *I Solai*  
e crumble al cacao

## i Primi

FETTUCCINA AI PORCINI | 18,9 **V**

Fettuccine *Gratifico* con funghi porcini e  
Parmigiano Reggiano DOP *Gennari*

TORTELLINO AL DOPPIO

PARMIGIANO REGGIANO | 15

Tortellini *L'arte della pasta* con crema  
al Parmigiano Reggiano DOP *Gennari*

TAGLIATELLA AL RAGÙ DI CINGHIALE | 16,9

Tagliatelle *Gratifico* al ragù di cinghiale *La Granda*

TORTELLO DI ZUCCA | 18,9 **V**

Tortelli di zucca *Triglia* con burro,  
salvia e Parmigiano Reggiano DOP *Gennari*

## Menu degustazione emiliano

TIGELLA A SCELTA

+

PRIMO EMILIANO A SCELTA

*Fettuccina ai porcini o Tortello di zucca*

23,9

Goditi un viaggio alla scoperta della cucina emiliana:  
fra tigelle farcite per l'aperitivo, primi di  
pasta fresca e stuzzicanti secondi, le specialità  
emiliane ti conquisteranno a ogni morso!

# EATALY

## l'Aperitivo Italiano

APEROL SPRITZ	5	CAMPARI SPRITZ	5	CYNAR SPRITZ	7
<i>Aperol</i> , prosecco e soda		<i>Campari</i> , prosecco e soda		<i>Cynar</i> , prosecco e soda	
AMERICANO	6	CRODINO XL	5		
<i>Campari</i> , vermouth rosso, soda		Biondo o rosso			

## gli Antipasti

FOCACCIA OLIO E ROSMARINO | 5,5 ✓  
Con olio extravergine di oliva, cotta in forno a legna

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, acciughe e capperi

PROVALE ANCHE CACIO E PEPE | 8,9 ✓

### SUPPLÌ

► Pomodoro e mozzarella | 3,5 ✓

► Cacio e pepe | 3,9 ✓

CROSTONE ZUCCA | 7,9 ✓  
Zucca e pecorino DOP *Fratelli Pinna*

CROSTONE FUNGHI | 10,9 ✓  
Porcini e Parmigiano Reggiano DOP *Gennari*

FRICO | 8,9 ✓  
Tortino di patate cotto in padella con formaggio Montasio

### TIGELLE CASERECCE DI VALSAMOGGIA

► Prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*,  
squacquerone *Mambelli* e rucola | 5,9

► Zucca arrosto e porcini | 5,9 ✓

► Mortadella Bologna IGP *Villani* e  
Parmigiano Reggiano DOP *Bertinelli* | 5,9

PROVALE TUTTE | 15,9

FLAN DI ZUCCA E TARTUFO | 14,9 ✓  
con zucca, Parmigiano Reggiano DOP *Gennari* e  
tartufo nero uncinato *Urbani*

CAPRESE EATALY | 18,9 ✓  
Insalata ai 3 pomodori con Mozzarella di Bufala  
Campana DOP *Collebianco* da 250gr, vellutata dolce  
di datterino giallo *Così Com'è*, basilico e Pane pomodoro  
e origano tostato

TAGLIERE CONTADINO | 18,9  
Prosciutto San Daniele DOP *Fogolar* 20 mesi, mortadella  
*Negrini*, Grana Padano DOP *Zucchelli* e taralli tradizionali

TARTARE DI TONNO ROSSO | 22,9 NG  
Tartare di tonno rosso del Mediterraneo con insalatina di  
finocchi, arancia e olive

## Menu degustazione emiliano

TIGELLA A SCELTA

+

PRIMO EMILIANO A SCELTA

*Fettuccina ai porcini o Tortello di zucca*

23,9

SARDONI IN SAVOR | 12,9  
Sardoni di Monterosso fritti e conditi con cipolla in  
agrodolce uvetta e pinoli



## 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 | 14,9 V

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

### ZUPPA DI LEGUMI | 12,9 V

Zuppa *La Valletta* con fave, fagioli borlotti e cannellini, piselli, orzo perlato, ceci e lenticchie

### MEZZA MANICA ALL'AMATRICIANA | 14,9

Mezza manica *Monograno Felicetti*, pomodoro datterino rosso in succo *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*

### GNOCCHI CON GULASH DI MANZO | 14,9

Gnocchi di patate con spezzatino di carne bovina *La Granda*

### TORTELLINO AL DOPPIO

### PARMIGIANO REGGIANO | 15 V

Tortellini *L'arte della Pasta* con crema al Parmigiano Reggiano DOP *Gennari*

### TAGLIATELLA AL RAGÙ DI CINGHIALE | 16,9

Tagliatelle *Gratifico* al ragù di cinghiale *La Granda*

### FETTUCCINA AI PORCINI | 18,9 V

Fettuccine *Gratifico* con funghi porcini e Parmigiano Reggiano DOP *Gennari*

### TORTELLO DI ZUCCA | 18,9 V

Tortelli di zucca *Triglia* con burro, salvia e Parmigiano Reggiano DOP *Gennari*

### ZITO CORTO ALLA PUTTANESCA

### DI PESCE SPADA | 19,9

Zito corto *Afeltra* con pesce spada del Mediterraneo pescato all'amo, pomodoro datterino giallo *Così Com'è*, capperi e olive riviera *Roi*

## i Secondi e i Contorni

### PANGIOTTO | 16,9

Pane all'Enkir con hamburger di Fassona piemontese de *La Granda* con pomodoro, insalata romana, scamorza affumicata *Ignalat* e maionese mediterranea, servito con patata frita *Eataly*

### POLPETTE IN COCCIO | 17,9

Polpette *La Granda* con polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella* e Parmigiano Reggiano DOP *Gennari*

### GULASH DI MANZO | 18,9 NG

Spezzatino di Fassona Piemontese *La Granda* con patate in tecia

### TAGLIATA EATALY | 22,9 NG

Tagliata di Fassona Piemontese *La Granda* con patate arrosto e olio extravergine d'oliva alle erbe

### ORATA | 21,9 NG

Orata scottata con cavolfiore arrosto

### FRITTO DI MARE | 22,9

Mazzancolle, totani, alici, finocchi e carote

### BACCALÀ CECI E TARTUFO | 24,9 NG

Cuore di baccalà arrosto su cremoso di ceci *La Valletta* e tartufo nero uncinato *Urbani*

### TAGLIATA DI TONNO ROSSO | 28,9 NG

Tagliata di Tonno Rosso del Mediterraneo pescato all'amo con zucca arrosto e semi di zucca

### INSALATA VEGETARIANA | 12 V NG

Misticanza, finocchi, carote, fagiolini e olive riviera *Roi*

### INSALATA NIZZARDA | 12,9 NG

Misticanza, fagiolini, uovo sodo, sgombro sott'olio *Vicente Marino* e pomodori

### INSALATA CESARE | 13,9

Misticanza, scaglie di Grana Padano DOP *Zucchelli*, pollo alla piastra, crostini di pane, dressing allo yogurt senapato

### PATATE ARROSTO ALLE ERBE AROMATICHE | 6 V NG

### ZUCCA ARROSTO | 6 V NG

### PATATE IN TECIA | 6 NG

Patate saltate in padella con pancetta e cipolla

### CAVOLFIORE COTTO IN FORNO | 6 V NG

## Menu BIMBI

MEZZA PORZIONE DEL PIATTO  
CHE TI PIACE DI PIÙ

+ UNA BIBITA +

PATATA FRITTA EATALY  
*oppure*  
UN DOLCE

9,5



V VEGETARIANO

NG SENZA INGREDIENTI CONTENENTI GLUTINE, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI

## le Pizze

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

### le Classiche

#### MARGHERITA EATALY | 8,9 ▼

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e olio extravergine di oliva *Roi*

#### MARGHERITA EATALY CON BUFALA | 11,9 ▼

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

#### MARINARA | 7 ▼

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, aglio fresco, origano e olio extravergine di oliva *Roi*

#### DIAVOLA | 11,9

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e salame piccante *Saporello*

#### NAPOLI | 12,9

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, capperi *La Nicchia* e filetti di acciughe *Vicente Marino*

#### L'AFFUMICATA | 13 ▼

Pomodoro datterino giallo in succo *Così Com'è*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, burrata affumicata *Ignalat* e pesto di basilico *Italpesto*

#### 4 FORMAGGI | 13,9 ▼

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, Gorgonzola DOP piccante *Invernizzi Si*, caciocavallo *Silano* e scamorza affumicata *Ignalat*

#### CAPRICCIOSA | 13,9

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, carciofini *Fratepietro*, olive riviera *Roi*, prosciutto cotto *Prelibato Villani*, funghi champignon e prezzemolo

#### ORTOLANA | 13,9 ▼

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, zucca arrosto, funghi, cipolla rossa, olive riviera *Roi*

#### SAN DANIELE | 14

Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, Mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco* e prosciutto di San Daniele DOP *Fogolar 20 mesi*

#### ZUCCA, GORGONZOLA E 'NDUJA | 14,9

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, crema di zucca, 'nduja *Sap*, gorgonzola DOP *Invernizzi Si* e noci *Ventura*

#### ZUCCA E GORGONZOLA | 14,9

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



#### PIZZA PRATI STABILI E PASCOLI | 16,9

Dedicata al nuovo Presidio Slow Food prati stabili e pascoli con Stracchino all'antica delle Valli Orobiche di Branzi e Pecorino Formano Bio del Caseificio *Debbene*. La completano una base fiordilatte, Pancetta Piacentina DOP *Giordano*, miele e noci.

### le Speciali

#### SALSICCIA E FRIARIELLI | 14

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, salsiccia punta di coltello e friarielli *Gustarosso*

#### SOTTOBOSCO | 17,9 ▼

Mozzarella fiordilatte *Ignalat*, funghi porcini, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP *Bertinelli* e prezzemolo

### Novità

IL NOSTRO CALZONE VERTICALE:  
PIZZA SCROCCHIARELLA, CROCCANTE E GUSTOSA,  
IN 3 DIVERSE VARIANTI!

#### CAPRESE | 13,5 ▼

Pomodoro cuore di bue, rucola, Mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco* e pesto genovese

#### MORTADELLA, BURRATA E PISTACCHIO | 14

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

#### CRUDO E MOZZARELLA | 17,9

Prosciutto San Daniele DOP *Fogolar 20 mesi*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, pomodoro cuore di bue, rucola e origano

### Menu

#### 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 330ml

19,9

Il tocco in più dal nostro mercato

Prosciutto crudo San Daniele  
*Fogolar* | + 4,5

Mozzarella di Bufala Campana DOP  
*Collebianco* | + 3,5

olive riviera  
*Roi* | + 1

Acciughe  
*Vicente Marino* | + 2

La pizzeria di Eataly Trieste è premiata con 2 spicchi nella Guida Pizzerie d'Italia 2024 di Gambero Rosso. La pizza Eataly è cotta nel forno a legna rotante Marana.

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





## i Vini

### le Bollicine

	125ML	750ML
<b>PROSECCO DOC</b> Glera   Ronco Belvedere   Veneto	5	22
<b>BOLLICINE ROSÉ SPUMANTE BRUT</b> Chardonnay, Pinot Nero   Serafini&Vidotto   Veneto	5	23
<b>LUGANA DOC SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT</b> Turbiana   Ca' Maiol   Lombardia	8	35
<b>FRANCIACORTA BLANC DOCG</b> Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero   Contadi Castaldi   Lombardia	10	46
<b>MAXIMUM BLAC DE BLANCS TRENTO DOC BRUT</b> Chardonnay   Ferrari   Trentino Alto Adige	12	45

### i Bianchi

	125ML	750ML
<b>GRILLO SICILIA DOC</b> Grillo   Baglio di Grisi   Sicilia	5	25
<b>CHARÀ CHARDONNAY CASTELLO D'OTRANTO DOC</b> Chardonnay   Castello Monaci   Puglia	6	26
<b>MERUS GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC</b> Gewürztraminer   Tiefenbrunner   Trentino Alto Adige	7	30

### i Rossi

	125ML	750ML
<b>PRIMITIVO SALENTO IGT BIO</b> Primitivo   Trullo di Noha   Puglia	5	22
<b>RAIMONDA BARBERA D'ALBA DOC</b> Barbera   Fontanafredda   Piemonte	6	26
<b>SANGIOVESE TOSCANA IGT</b> Sangiovese   Castello Di Monsanto   Toscana	6	30
<b>SHERAZADE NERO D'AVOLA SICILIA DOC</b> Nero D'Avola   Donnafugata   Sicilia	7	23
<b>LA GROLETTA RIPASSO VALPOLICELLA DOC</b> Corvina Veronese, Rondinella Corte Giara - Allegrini   Veneto	8	28

### le Eccellenze Locali

	125ML	750ML
<b>RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC</b> Ribolla Gialla   Le Vigne di Zamò	7	30
<b>MALVASIA VENEZIA GIULIA IGT</b> Malvasia   Lenardon	8	30

## le Birre

### le Birre alla spina

	330ML	500ML
<b>FORST KRONEN</b> Bionda   Lager   5,2%	5	7
<b>PERONI GRAN RISERVA ROSSA</b> Rossa   Vienna style   5,2%	6	8

### le Birre in bottiglia

	330ML
<b>MENABREA NON FILTRATA</b> Piemonte   Bionda   5,2%	3,5
<b>THERESIANER</b> Veneto   Pale Ale   6,5%	4
<b>NASTRO AZZURRO ZERO</b> Piemonte   Pilsner   0%	



## Acqua e Bibite

<b>ACQUA</b> San Benedetto 750 ml	3,5
<b>CHINOTTO, ARANCIATA</b> Lurisia 275 ml	3
<b>MOLECOLA 330 ml</b> Classica o senza zucchero	3
<b>CAFFÈ</b>	2,3

IL VINO CONTIENE SOLFITI - LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

I SUPPLÌ, IL PESCE SPADA, I TOTANI, LE MAZZANCOLLE, IL FLAN, I PORCINI, IL BACCALÀ, IL TORTELLO DI ZUCCA, IL TONNO, LE ALICI, I FAGIOLINI, I MARITTOZZI E LA CREMA SONO PRODOTTI CONGELATI DI QUALITÀ, SELEZIONATI DA EATALY. LA BASE CREMA DI GOLOSI DI SALUTE DEL TIRAMISÙ E LA RICOTTA DEL CANNOLO SONO ABBATTUTE A -18° PER DARE UN PRODOTTO SEMPRE DI QUALITÀ. 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.