

I dolci

FRUTTA FRESCA | 6 NG
FRUTTA FRESCA CON GELATO | 7,9 NG

CANNOLO SICILIANO | 7
con ricotta di pecora, granello di pistacchi e
gocce di cioccolato fondente

TIRAMISÙ EATALY | 7
Savoiaro, crema al mascarpone Golosi di Salute,
caffè e cacao amaro Venchi

Da non perdere

PIZZA DOLCE MASCARPONE E CIOCCOLATO | 7
PIZZA DOLCE RICOTTA E VISCIOLE | 7

Speciale Cucina Romana

MARITOTTO PANNA E CREMA | 7

MARITOTTO PANNA E CREMA
DI PISTACCHIO | 7,9

CROSTATA RICOTTA E VISCIOLE | 8
Fragrante pasta frolla, crema di ricotta
e una golosa confettura di visciole

La Pausa Pranzo

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

Scopri il menù qui!



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



CAFFÈ | 1,8
IL PANE A VOLONTÀ E IL SERVIZIO DEI RAGAZZI DI EATALY | 2,5

Menu della Tradizione

IL WEEKEND SIA PRANZO CHE CENA

Sarde in Saor

Polenta e Baccalà
alla Vicentina

Sbrisolona

29,9
coperto incluso

Suppli, fiori di zucca, acciughe, totani, salmone, cotoletta di melanzana, pollo croccante, rustichella, baccalà, gamberi, ricotta di pecora, crema mascarpone, crostata ricotta e visciole, maritotto, crema pasticcera e sarde sono reperiti freschi, lavorati e abbattuti a -18° nelle nostre cucine per preservare tutte le qualità organolettiche o acquistati congelati da fornitori selezionati. Il vino contiene solfiti, la birra contiene glutine. 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.

SE VUOI CONOSCERE GLI ALLERGENTI
CONTENUTI COME INGREDIENTI O COME
CONTAMINANTI CONSULTA L'INFORMATIVA
SCANSANDO QUESTO QR CODE.

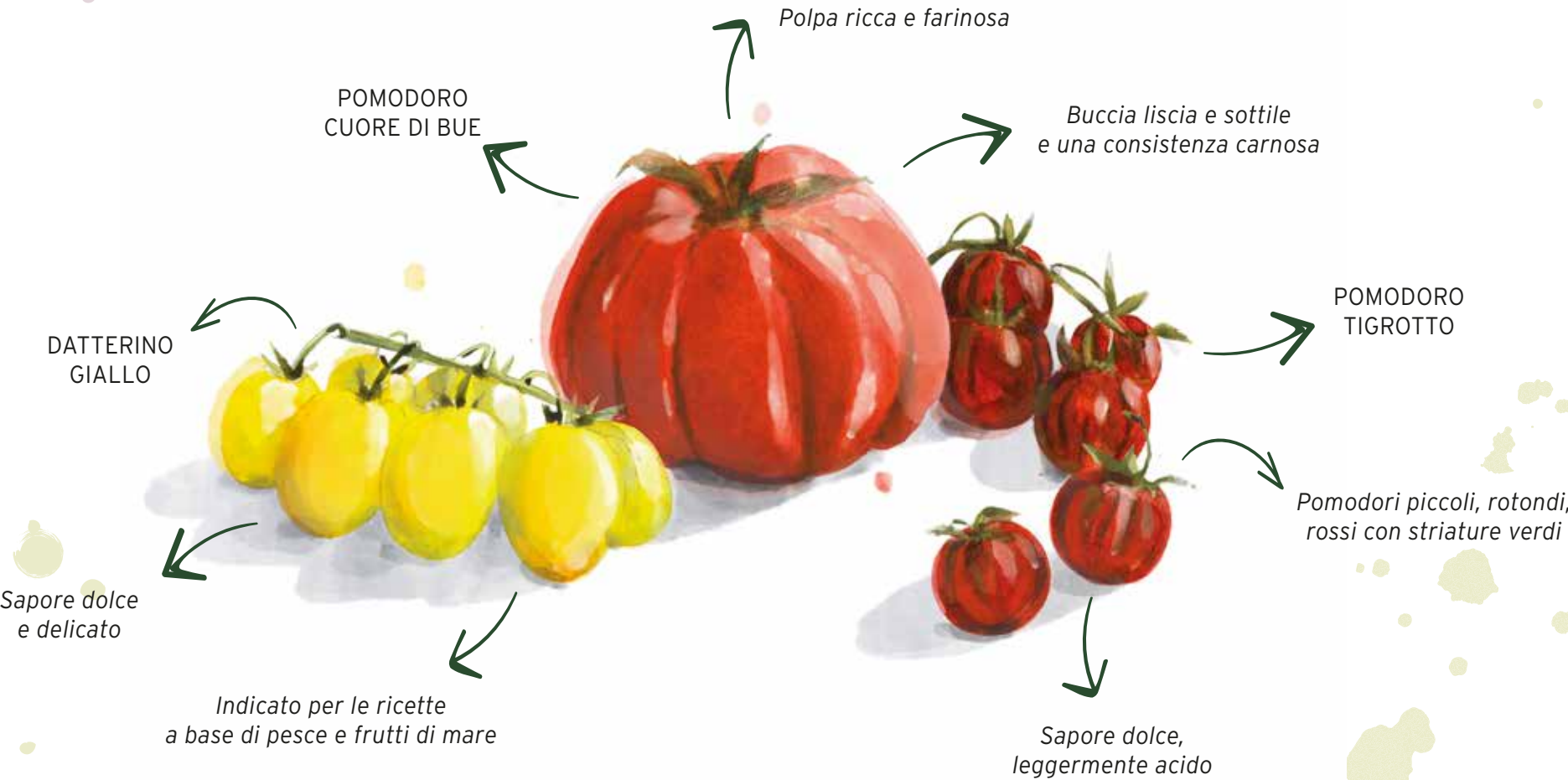


ENGLISH
MENU



Acquerelli di Silvia Gariglio

AGRICOLA Cucina delle Stagioni



Gli antipasti

Speciale Cucina Romana

SUPPLÌ POMODORO E MOZZARELLA | 3,5 ✓
SUPPLÌ CACIO E PEPE | 4 ✓
SUPPLÌ N'DUJA | 4
SUPPLÌ AMATRICIANA | 4

Provali tutti | 13,9

FIORE DI ZUCCA RIPIENO | 4,9
Fiore di zucca impastellato e fritto ripieno di mozzarella e acciughe

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

I Primi

SPAGHETTO EATALY | 12,9 ✓
Spaghetti 100% grano italiano *Eataly* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*

SPAGHETTO EATALY CON BURRATA | 15,9 ✓
Spaghetti 100% grano italiano *Eataly* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è* e burrata

SPAGHETTO GIALLO
DI CARLO CRACCO | 14,9 ✓
Spaghetti 100% grano italiano *Eataly* con vellutata di datterino giallo, estratto di pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, scorza di limone e basilico fresco.
Un piatto speciale firmato dallo chef Carlo Cracco

GNOCCHI ZUCCHINE E RICOTTA | 13,9 ✓
Gnocchi rustici, crema di zucchine, zucchine croccanti e ricotta salata

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

Le Pizze

La pizzeria di Eataly Verona è al 9° posto della 50 Top World Artisan Pizza Chains 2024.

La pizza Eataly è cotta nel forno a legna rotante Marana.

MARINARA | 7 ✓
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, aglio fresco e origano

MARGHERITA EATALY | 8,9 ✓
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella* e mozzarella fiordilatte

MARGHERITA EATALY CON BUFALA | 12,9 ✓
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella* e Mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco*

NAPOLI | 12
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte, capperi selezione *La Nicchia* e filetti di acciughe *Vicente Marino*

DIAVOLA | 12,9
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte e salame piccante *Sap*

L'AFFUMICATA | 13 ✓
Pomodoro datterino giallo in succo *Così Com'è*, mozzarella fiordilatte, burrata affumicata e olio al basilico

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

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, acciughe e capperi

Provala anche in versione Cacio e Pepe | 8,9 ✓ NG

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

HUMMUS DI FAGIOLI BORLOTTI E BARBABIETOLA | 7,9 ✓
Hummus di fagioli borlotti *Alce Nero* e barbabietola con insalata *Planet Farms* e crumble di mais e grano duro Senatore Cappelli *Alce Nero*.
Un piatto speciale firmato dallo chef Simone Salvini

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

ORECCHIETTA INTEGRALE POMODORO
E RICOTTA SALATA | 13,9 ✓
Orecchiette integrali *Cardone* con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è* e ricotta salata *Fratelli Pinna*

Speciale Cucina Romana

MEZZA MANICA ALLA AMATRICIANA | 15,9
Mezza manica Monograno *Felicetti*, pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, guanciale *La Granda*, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Il Mercante di Spezie*

MEZZA MANICA ALLA CARBONARA | 15,9
Mezza manica Monograno *Felicetti*, tuorlo d'uovo, guanciale *La Granda*, Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Il Mercante di Spezie*

TONNARELLO CACIO E PEPE | 15,9 ✓
Tonnarello fresco *Girardi* con Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna* e pepe *Il Mercante di Spezie*

TONNARELLO ALLA GRICIA | 16,9
Tonnarello fresco *Girardi* con Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*, guanciale *La Granda* e pepe *Il Mercante di Spezie*

ORTOLANA | 15 ✓
Mozzarella fiordilatte, peperoni e melanzane al forno, pomodorini semiseccchi *De Carlo* e olive *Roi*

PARMA | 15
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte e prosciutto crudo di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*

CAPRICCIOSA | 14,9
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte, olive *Roi*, carciofini *Fratepietro*, prosciutto cotto *Villani* e funghi champignon

CAPUT MUNDI | 15,9
Mozzarella fiordilatte, carciofi sott'olio *Fratepietro*, guanciale croccante, ricotta, lamelle di mandorle croccanti *Ventura*, miele di acacia e pepe nero *Mercante di Spezie*

Speciale Cucina Romana

FIORI DI ZUCCA E ALICI | 17,9
Mozzarella fiordilatte, fiori di zucca, acciughe *Vicente Marino*, stracciatella e scorza di limone

COTTO E ZUCCHINE | 17,9
Crema di zucchine, zucchine fritte, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto *Prelibato Villani*, scaglie di Grana Padano DOP, dressing agrumato

COSTINE ALLA BRACE | 16 NG
Costine cotte a bassa temperatura, passate alla brace, salsa barbecue e Patata Fritta *Eataly*

GIOTTO | 16,9 NG
Hamburger al piatto cotto alla brace, insalata mista e patate arrosto



TAGLIATA EATALY | 24,9 NG
Tagliata di Fassona piemontese *La Granda* 200 g, cipolla rossa alla brace e chips di zucchine



COSTATA DI FASSONA | 70 NG
Costata bovino adulto di fassona piemontese *La Granda* frollata 15gg, insalata mista servita con la nostra Patata Fritta *Eataly*



Speciale Cucina Romana

POLPETTE ALLA ROMANA | 17,9
Polpette in umido con pomodoro 100% italiano *Antonella* e Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*

POLPETTE ALLA AMATRICIANA | 19,9
Polpette in umido con pomodoro 100% italiano *Antonella*, guanciale croccante *La Granda* e Pecorino Romano DOP *Fratelli Pinna*

BACCALÀ UVETTA E PINOLI | 24,9
Baccalà fritto in agrodolce con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, cipolla, pinoli *Ventura* e uvetta

LA CRUDA | 12,9 NG
Tartare di Fassona Piemontese, senape al miele,  verdurine croccanti e fiori di zucca

CRUDO E BUFALA | 18,9 NG
Prosciutto di Parma DOP 20 mesi *San Nicola* e Mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco* da 250gr

Da non perdere

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

TAGLIERE DEL CONTADINO | 19,5 NG
Prosciutto crudo di Parma DOP 20 mesi *San Nicola*, mortadella *Villani*, soppressa veneta, burrata affumicata, Monte Veronese DOP *La Casara* e Parmigiano Reggiano DOP

TAGLIATELLA AL RAGÙ | 16,9
Tagliatelle *Girardi* al ragù *La Granda* con Parmigiano Reggiano DOP

SCIALATIELLO AI FRUTTI DI MARE | 19,9
Scialatiello fresco *Girardi* con cozze, vongole lupino, totani e pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*

Provalo anche in versione Padellata da condividere | 38
minimo 2 persone

Menu degustazione Romano

SUPPLÌ A SCELTA	+	PRIMO ROMANO A SCELTA	+	MARITOCZO PANNA E CREMA
24,9 A PERSONA				

Menu Bimbi

UNA BIBITA	+	UNA PIZZA BABY O UNA MEZZA PORZIONE DEL PIATTO CHE TI PIACE DI PIÙ	+	PATATA FRITTA EATALY O UN DOLCE
11,9 A PERSONA				

IL CALZONE VERTICALE

DIAVOLA | 13
Polpa di pomodoro 100% italiano *Antonella*, mozzarella fiordilatte e salame piccante *Sap*

CAPRESE | 13,9 ✓
Pomodoro cuore di bue, rucola, Mozzarella di Bufala Campana DOP *Collebianco* e pesto genovese

Da non perdere

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, pomodoro cuore di bue, rucola e origano

Menu Pizza Scrocchiarella

PIZZA A SCELTA	+	PATATA FRITTA EATALY	+	BIBITA O BIRRA ALLA SPINA 330 ml
19,9 A PERSONA				

La Griglia

Una griglia lunga 3 m realizzata interamente a mano, alimentata da carbone vergine di leccio dalla Calabria che conferisce profumi e aromi unici

PESCE

SALMONE ALLA BRACE | 22,9 NG
Salmone alla brace, zucchine arrosto e granella di pistacchio

POLPO ALLA BRACE | 24,9 NG
Polpo alla brace, crema di zucchine, battuto di pomodori secchi e terra di olive

VERDURE

PIATTO DELL'ORTO | 10 ✓ NG
Verdure di stagione alla brace e olio aromatizzato alle erbe

MELANZANA ALLA BRACE | 13 ✓ NG
Melanzana alla brace, stracciatella, pomodori colorati e basilico fritto

COTOLETTA DI MELANZANA | 14 ✓
Melanzana fritta servita con stracciatella, pomodori colorati, pesto genovese e terra di olive

CARNE

POLLO CROCCANTE E PATATA FRITTA EATALY | 15
Rustichella di Pollo fritta in panatura speziata, Patata Fritta *Eataly* e salsa mediterranea

RUSTICHELLA ALLA BRACE | 15 NG
Sovracoscia di Pollo speziata alla brace, melanzana arrosto e salsa verde

Le insalate

RISO VENERE E GAMBERI | 13,9 NG
Insalata di Riso venere con verdurine al vapore, pesto di pomodori secchi, gamberi al vapore e chips di zuccina

INSALATA CESARINA | 14,9
Misticanza, pollo croccante, pomodorini, scaglie di Grana Padano DOP, carote, crostini della nostra panetteria e salsa mediterranea

VEGANA | 14,9 ✓ NG
Mix Vivace e Misticanza *Planet Farms*, con hummus di fagioli borlotti e barbabietola, cetrioli, sedano, carote, ceci e capperi croccanti, dressing agli agrumi e menta

Da non perdere

MEDITERRANEA | 15,9 ✓
Mix Vivace e Misticanza *Planet Farms*, con burrata, pomodorini, pomodori semiseccchi *De Carlo*, peperoni dolci cruschi *Masseria Mirogallo*, basilico, taralli sbriciolati *Frutti del Grano* e dressing alle olive *Roi*

I contorni

INSALATA MISTA | 6 ✓ NG
MELANZANA ALLA BRACE | 6 ✓ NG
ZUCCHINE ALLA BRACE | 6 ✓ NG
PATATA ALLA BRACE | 6 ✓ NG