EATALY

CAPOLAVORI ITALIANI

Sostieni l'Arte dei nostri Maestri Produttori

È arrivato il momento di perdersi tra le grandi opere e le storie del nostro mercato. Scopri una selezione degli oltre 100 capolavori più amati da voi, espressione massima del lavoro dei nostri produttori.

COLATURA
DI ALICI
DELFINO BATTISTA
€ 8,90 - 100 ml - 89,00 al Litro

Autentica specialità cetarese. Un estratto di alici preparato secondo l'antica tradizione le cui origini risalgono alle ricette dei monaci amalfitani.

CREMA DI PISTACCHIO
ANTICA BRONTE DOLCERIA
€ 14,90 - 600 g - 24,80 al Kg

La crema di Pistacchio di Antica Bronte Dolceria: gustosissima crema spalmabile prodotta con i pistacchi di Bronte DOP, una materia prima senza eguali.

RISO CARNAROLI
ACQUERELLO
€ 12,90 al Kg

La particolarità di questo riso Carnaroli è il processo di invecchiamento che permette di ottenere un riso davvero completo dal punto di vista nutrizionale e un sapore unico che lo contraddistingue. L'ideale per un buon risotto anche grazie alla sua capacità di assorbire al meglio i liquidi e i condimenti!

TRENTINGRANA
28/30 MESI
FORMAGGI TRENTINO
€ 19,50 al Kg

Il Trentingrana dop è un formaggio di montagna che si distingue da analoghe produzioni di pianura per le sue qualità organolettiche come la speciale fragranza, l'aroma, il gusto equilibrato tra dolce e salato.

CON EATALY CLUB
15% DI SCONTO SE ACQUISTI
3 CAPOLAVORI ITALIANI!

EATALY
CLUB

La dispensa

ACETO TRE MEDAGLIE
GIUSTI
€ 23,60 - 250 ml - 94,40 al Litro

BRODO LA GRANDA
LA GRANDA PRONTA
€ 6,90 - 700 ml - 9,85 al Litro

FARINA "PANE E PIZZA" BIO
MULINO MARINO
€ 3,90 al Kg

FARINA PASTA FRESCA E DOLCI BIO
MULINO MARINO
€ 3,90 al Kg

CHICCHI DI CAFFÈ
TERRE ALTE
€ 19,90 - al Kg

La miscela Terre Alte nasce dall'unione delle due pregiate origini di Huehuetenango e Honduras (due presidi internazionali Slow Food per il caffè).

FILETTI DI ACCIUGHE SICILIA
VICENTE MARINO
€ 12,60 - 230 g - 54,80 al Kg

FUNGHI PORCINI INTERI
DARIO PREVIDI
€ 14,20 - 280 g - 50,71 al Kg

FUNGHI PORCINI SECCHI
NATURBOSCO DI CERUTI
€ 4,50 - 40 g - 112,5 al Kg

CAPRICCI
DELFINO BATTISTA SRL
€ 11,90 - 280 g - 42,50 al Kg

OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN OLIO
ROI
€ 7,90 - 180 g - 43,88 al Kg

CUOR DI CARCIOFO BIO
BIOORTO S.C.A
€ 9,90 - 350 g - 28,28 al Kg

ORCIO ARCOBALENO MONOCULTIVAR CORATINA
FRANTOIO OLEARIA MURARIA
€ 29,90 - 500 ml - 59,80 al Litro

PANE CARASAU
SANTU PREDU
€ 7,90 - 900 g - 8,77 al Kg

OLIO EVO DOP
CENTONZE ANTONINO AZ
€ 13,80 - 500 ml - 27,60 al Litro

PESTO DI PISTACCHIO
ALICOS
€ 9,20 - 180 g - 51,11 al Kg

PESTO SENZ'AGLIO
ITALPESTO
€ 6,90 - 180 g - 38,33 al Kg

PICI
PASTIFICIO MORELLI
€ 5,20 - 500 g - 10,40 al Kg

FILETTO TONNO ROSSO IN EVO BIO
TESTA
€ 19,50 - 320 g - 60,93 al Kg

POMODORO CILIEGINO SECCO
CAMPISI
€ 7,90 - 250 g - 31,60 al Kg

LINGUE DI SUOCERA
IL PANATE MARIO FONGO
€ 5,80 - 300 g - 19,30 al Kg

PASSATA BIO POMODORO FIASCHETTO
ORO DEL PARCO
€ 3,98 - 500 g - 7,96 al Kg

SALE CON TARTUFO
SELEZIONE TARTUFI
€ 6,90 - 100 g - 69,00 al Kg

PENNA IL CAPPELLI BIO
MONOGRANO FELICETTI
€ 3,20 - 500 g - 6,40 al Kg

PEPERONI SECCHI FRITTI
MASSERIA MIROGALLO
€ 5,60 - 30 g - 186,66 al Kg

OLIO EVO OGLIAROLA TAGGIASCA
ROI
€ 10,90 - 500 ml - 21,80 al Litro

PESTO GENOVESE
ITALPESTO
€ 6,90 - 180 g - 38,33 al Kg

RAGÙ DI CINGHIALE
IL VALLINO
€ 5,80 - 180 g - 32,22 al Kg

RAGÙ STORICO BOLOGNESE
LA DISPENSA DI AMERIGO
€ 6,20 - 200 g - 31,00 al Kg

SALSA TARTUFATA CON FUNGHI
URBANI
€ 4,60 - 80 g - 57,50 al Kg

SPAGHETTO 100% IGP
AFELTRA
€ 5,40 al Kg

LENTICCHIE DI COLFIORITO
LA VALLETTA
€ 3,90 - 400 g - 9,75 al Kg

CRI CRI LATTA
LEONE
€ 12,90 - 130 g - 99,23 al Kg

SUGO SALSICCIA DI MAIALE NERO SICILIA
SEGRETI DI SICILIA
€ 3,90 - 290 g - 13,44 al Kg

GIARDINIERA
GIARDINIERA DI MORGAN
€ 19,50 al Kg

Le verdure sono cotte a vapore a cotture dedicate per valorizzare colori e struttura. La presenza in percentuale importante di carote e finocchi rilascia dolcezza, freschezza e aromaticità gradevoli al palato, con una presenza mite dell'aceto.

TARALLI OLIO EVO
DELIZIE ITALIA
€ 4,20 - 350 g - 12 al Kg

TESTAROLO
ITALPESTO
€ 3,90 - 420 g - 9,28 al Kg

WAFERONE AL PISTACCHIO
BABBI
€ 9,90 - 180 g - 55 al Kg

TAGLIOLINI UOVO TARTUFO
TARTUFLANGHE
€ 13,80 - 250 g - 55,20 al Kg

CUNEESI AL RHUM
ANTICA TORRONERIA
€ 6,50 - 200 g - 32,50 al Kg

TONNO IN OLIO DI OLIVA
CAMPISI
€ 8,90 - 300 g - 29,66 al Kg

Filetti di tonno in olio di oliva, lavorati a mano, secondo le antiche tradizioni del piccolo borgo di Marzamemi vicino a Siracusa.

BABÀ AL RHUM
DOGLIANI CANTUCCI
€ 16,90 - 300 g - 56,33 al Kg

CANTUCCI AL PISTACCHIO EXTRA FONDENTE
DESEO SRL
€ 5,80 - 180 g - 32,22 al Kg

AMARETTI GUSTI MISTI
DEMIL
€ 7,50 - 250 g - 30,00 al Kg

CONFET EXT MIRTILLI BIO
ANDRINI
€ 6,60 - 350 g - 18,85 al Kg

CREMA GIANDUIA
MAISON DELLA NOCCIOLA
€ 10,80 - 380 g - 28,42 al Kg

SAVOIARDI SOFFICI
BISCOTTIFICIO MORO
€ 3,90 - 350 g - 11,14 al Kg

TORCETTO AL BURRO
DE MORI
€ 5,20 - 300 g - 17,33 al Kg

RICCIARELLI DI SIENA
LA FABBRICA DEL PANFORTE
€ 8,60 - 250 g - 34,40 al Kg

I ricciarelli sono dei pasticcini di consistenza morbida di forma lunga. Dolce tipico senese a base di zucchero, mandorle, albume d'uovo, e miele. La Fabbrica del Panforte seleziona accuratamente le materie prime, e continua la tradizionale lavorazione manuale e artigianale.

GIANDUIOTTI
BARATTI MILANO
€ 6,90 - 200 g - 34,50 al Kg

AST TARTUFI DOLCI MISTI
ANTICA TORRONERIA
€ 7,90 - 140 g - 56,42 al Kg

CASTAGNE COTTE BIO
PRIMA COLTA
€ 5,50 - 250 g - 22 al Kg

PINOLO ITALIANO
PARIANI
€ 11,80 - 70 g - 168,57 al Kg

CONFETTURA EXTRA VISCIOLATA
AGRIMONTANA
€ 7,70 - 350 g - 22 al Kg

MIELE ARANCIO
MIELI THUN
€ 12,98 - 400 g - 32,45 al Kg

SFOGLIE CROCCANTI AL PISTACCHIO SICILIANO
ANTICA BRONTE DOLCERIA
€ 4,90 - 150 g - 32,66 al Kg

CREMA AL PISTACCHIO
SCYAVURU
€ 6,90 - 200 g - 34,50 al Kg

KRUMIRI IN LATTA
KRUMIRI ROSSI DI PORTINARO
€ 18,90 - 300 g - 63,00 al Kg

MINIFOGLIE EXTRA BITTER
GUIDO GOBINO
€ 20,90 - 300 g -69,66 al Kg

MANDORLE TOSTATE SICILIANE
L'ARCOLAIO
€ 3,90 - 100 g - 39,00 al Kg

MELIGHE DI MONDOVÌ
MICHELIS GR
€ 5,90 - 400 g - 14,75 al Kg

NOCCIOLE TOSTATE
MAISON DELLA NOCCIOLA
€ 19,90 - 500 g - 39,80 al Kg

PISTACCHIO VERDE DI BRONTE
ANTICA BRONTE DOLCERIA
€ 13,90 - 150 g - 92,66 al Kg

Isalumi e i formaggi

TOMA DI PECORA BRIGASCA
IL CASTAGNO
€ 30,70 al Kg

PROSCIUTTO CRUDO 30 MESI
VILLANI
€ 47,80 al Kg

STROLGHINO INTERO
ANTICA ARDENGA
€ 29,80 al Kg

MOZZARELLA LATTE DI BUFALA G250
CASEIFICIO ROMAGNUOLO
€ 4,90 - 250 g - 19,60 al Kg

STILTON COLSTON BASSET 3/4 MESI
CA FORM
€ 43,80 al Kg

COPPA PIACENTINA DOP STAGIONATA 8 MESI
SAL GIORDANO
€ 29,90 al Kg

CULATELLO DI ZIBELLO
Presidio Slow Food
ANTICA ARDENGA
€ 99,80 al Kg

Viene prodotto esclusivamente nei mesi invernali rispettando l'antica tradizione, come da disciplinare del Presidio Slow Food. Ricavato dal cuore della coscia, salato a mano e fatto stagionare nelle umide cantine dell'azienda.

Il pane

PANE BURATTO
PANETTERIA EATALY
€ 5,90 al Kg

PANE DI GRANO DURO BIO
PANETTERIA EATALY
€ 5,80 - 900 g

La carne

CARRÈ FROLLATO FASSONA
LA GRANDA
€ 45,90 al Kg

PETTO DI POLLO INTERO 70 GIORNI
LA GRANDA
€ 22,40 al Kg

SOTTOFILETTO SUPERIORE
LA GRANDA
€ 32,40 al Kg

I grandi Vini

ALTA LANGA DOCG BLANC DE NOIR
MIRAFIORE
€ 31,90 - 750 ml

Al palato si percepisce la struttura del Pinot Nero esaltata dalla cremosità della spuma. Lunga persistenza, freschezza e ottima sapidità sono le sensazioni che rimangono in bocca e nella memoria. Matura sui lieviti per 36 mesi.

FRANCIACORTA SANSEVE SATEN BRUT
MONTE ROSSA
€ 26,90 - 750 ml

GAVI COMUNE DI GAVI
FONTANAFREDDA
€ 14,90 - 750 ml

PINOT GRIGIO RAMATO
LE VIGNE DI ZAMÒ
€ 16,90 - 750 ml

GRECO DI TUFO CUTIZZI
FEUDI SAN GREGORIO
€ 14,90 - 750 ml

LANGHE NEBBIOLO
BORGOGNO
€ 22,90 - 750 ml

CHIANTI DOCG BISKERO
SALCHETO
€ 8,90 - 750 ml

LAMBRUSCO DI SORBARA RADICE
PALTRINIERI
€ 13,90 - 750 ml

ETNA ROSSO PASSOROSSO
VINI FRANCHETTI
€ 25,90 - 750 ml

GEWURZTRAMINER
COLTERENZIO
€ 13,90 - 750 ml

CONEGLIANO VALDOBBIADENE RIVE DI OGLIANO
BIANCA VIGNA
€ 12,90 - 750 ml

MOSCATO D'ASTI
VALLE ASINARI
€ 11,90 - 750 ml

ETNA BIANCO
CARRANCO
€ 30,90 - 750 ml

PROSECCO SUPERIORE DOCG ASOLO
SERAFINI E VIDOTTO
€ 14,90 - 750 ml

BAROLO DOCG SABLE
BRANDINI
€ 41,90 - 750 ml

Il Piemonte da sempre lega la sua storia alle vigne: una terra imbevuta dell'armonia del vino, la stessa in cui nasce Brandini, a La Morra, azienda agricola biologica da sempre impegnata nell'interpretazione creativa delle proprie tradizioni. Nel Barolo Sable di Brandini, le note balsamiche e terrose si fondono in modo equilibrato con la liquirizia e la frutta rossa matura.

CHAMPAGNE CUVÉE TRADITION EXTRA BRUT
CHARDONNET & FILS
€ 49,90 - 750 ml

BUIO
MESA
€ 12,90 - 750 ml

ROSSO DI MONTALCINO
FATTOI
€ 18,90 - 750 ml

I freschi

BACCALÀ MANTECATO
FRIULTROTA
€ 6,98 - 130 g - 53,70 al Kg

BAFFA BOTTARGA MUGGINE
BLUE MARLIN
€ 120 - 700 g - 171 al Kg

BOTTARGA TONNO YLF GRATTUGGIATA
BOTTARGA PARODI
€ 4,90 - 200 g - 245 al Kg

DORSINI BACCALÀ AMMOLLATO
POLIARTIGIANA
€ 29 al Kg

TORTA CLASSICA
TORTA PISTOCCHI
€ 4,20 - 40 g - 105 al Kg

SALMONE SOCKEYE AFFUMICATO
WILD SALMON
€ 9,98 - 100 g - 99,8 al Kg

CAPPELLACCIO BRANZINO E PATATE
WILD SALMON
€ 6,90 - 300 g - 23 al Kg

AGNOLOTTI DEL PLIN
PASTIFICIO VALLEBLO
€ 6,40 - 300 g - 21,33 al Kg

La cosmesi

TARTAN MIRTILLO SPEZIATO
ERBOLINEA
€ 30 - 100 ml - 300 al Litro

GP SPRAY IGIENE MANI
GP DOTTOR NICOLA
€ 9,80 - 90 ml - 109 al Kg

MANI CUCINA/STOVIGLIE
CAMPOSTRINI
€ 4,50 al Litro

MARSIGLIA MANOLAVATRI
RICARICASA BIO
€ 5,60 al Litro

SAPONE LIQUIDO ALOE VERA
BIOEARTH
€ 9,50 - 500 ml - 19 al Litro