

DAL 3 AL 13 OTTOBRE

EAT EAT URRÀ!

EATALY SMERALDO
RINASCE ED È TUTTO NUOVO



FESTEGGIA CON NOI,
SCONTI FINO AL 50%

EATALY

SCONTI FINO AL 50%

MACINATO 100% ARABICA 250G Caffè Borbone

Caffè di alta qualità dal Centro e Sud America. Aroma pieno e con note di cioccolato fondente, malto e castagne.

~~€ 5,90~~
€ 23,60 AL KG

-50%

€ 2,95

€ 11,80 AL KG



CASTAGNE BIO COTTE AL NATURALE 100G - Prima Colta

Le castagne Bio cotte al naturale sono uno snack gustoso e nutriente, pronto da mangiare in ogni momento della giornata.

~~€ 3,90~~
€ 39,00 AL KG

-51%

€ 1,90

€ 19,00 AL KG



TAVOLETTA DI CIOCCOLATO FINISSIMO 75G - Baratti&Milano

Tavoletta di finissimo cioccolato firmata da Baratti&Milano. Al latte e fondente extra 70%.

~~€ 4,90~~
€ 65,33 AL KG

-75%

€ 1,20

€ 16,00 AL KG



LO SPETTACOLO DEL CIBO VA IN SCENA

Eataly Food & Pizza Theatre **non è solo un ristorante**: è un palcoscenico dove **l'arte dei mestieri e degli artigiani italiani** prende vita. Vieni a trovarci e immergiti nel cuore della nostra tradizione culinaria: oltre 750mq, **una grande cucina a vista** e una pizzeria con forno a legna rotante, **oltre 170 vini** in carta pronti da bere e un'enoteca di 2.000 etichette fra cui scegliere ti aspettano **ogni giorno a pranzo e cena** per farti vivere un'esperienza unica.



BISCOTTI RIPIENI CON CREMA DI NOCCIOLA o CACAO 150G - Di Leo

Golosissimi biscotti che ti sorprenderanno e conquisteranno con un morbido cuore dal sapore irresistibile.

~~€ 2,30~~
€ 15,33 AL KG

-35%

€ 1,49

€ 9,93 AL KG



PASTIGLIE MISTE EATALY 42G Pastiglie Leone

Confezione realizzata in esclusiva per Eataly contenente pastiglie di zucchero con essenze naturali di frutta, erbe e fiori.

~~€ 3,90~~
€ 92,86 AL KG

-35%

€ 2,50

€ 59,52 AL KG



CONFETTURA EXTRA DI VISCIOLE 350G - Agrimontana

Le confetture Agrimontana contengono frutta italiana di prima scelta e raccolta al punto giusto di maturazione.

~~€ 8,90~~
€ 25,43 AL KG

-50%

€ 4,45

€ 12,71 AL KG



CONFETTURA EXTRA DI PESCA o ALBICOCCA 340G - Erberossi

Confettura extra 70% di frutta (con pezzi di frutta), prodotte e confezionate in Trentino Alto Adige.

~~€ 3,90~~
€ 11,47 AL KG

-35%

€ 2,50

€ 7,35 AL KG



CREMA AL PISTACCHIO 200G Scyavuru

Realizzata con i migliori pistacchi, per un sapore autentico e inconfondibile.

~~€ 7,90~~
€ 39,50 AL KG

-37%

€ 4,90

€ 24,50 AL KG



CREMINI AL PISTACCHIO 200G Baratti&Milano

Il tradizionale cioccolatino viene rivisitato aggiungendo un ingrediente dal sapore inconfondibile: il pistacchio.

~~€ 8,90~~
€ 44,50 AL KG

-33%

€ 5,90

€ 29,50 AL KG



RICCIARELLI DI SIENA CLASSICI o CACAO 250G - Nannini

La tradizionale e morbida bontà senese, impastata a mano e tagliata a bocconcini dai maestri pasticceri.

~~€ 10,90~~
€ 43,60 AL KG

-40%

€ 6,50

€ 26,00 AL KG



TARTUFI AL PISTACCHIO 200G - Antica Torroneria

Realizzati con i migliori pistacchi, pelati e tostati, per poi amalgamarsi con l'ottimo cioccolato bianco.

~~€ 9,90~~
€ 49,50 AL KG

-30%

€ 6,90

€ 34,50 AL KG



DAL 3 AL 13 OTTOBRE

SPAGHETTI e FIOCCHI 500G
Felicetti

Prodotta nel cuore delle Dolomiti. La meticolosa scelta del miglior Grano duro, un accurato grado di macinazione e la trafilatura al bronzo danno a questa pasta il sapore di casa.

~~€ 1,70~~
€ 3,40 AL KG

-41%

€ 1,00

€ 2,00 AL KG



TAJARIN ALL'UOVO 250G
Alfieri

Simbolo della tradizione culinaria piemontese. Da provare con un ragù ricco o condimento di burro e tartufo.

~~€ 3,90~~
€ 15,60 AL KG

-48%

€ 1,99

€ 7,96 AL KG



SALSA DI POMODORO
E BASILICO 720G - Crispino

Passata di pomodori selezionati e lavorati entro poche ore dalla raccolta, con l'aggiunta di foglie di basilico.

~~€ 2,90~~
€ 4,03 AL KG

-41%

€ 1,70

€ 2,36 AL KG



SALSA DI POMODORO CILIEGINO
E DATTERINO 330G - Alicos

Gustosissima salsa pronta ottenuta da pomodoro ciliegino e pomodoro datterino.

~~€ 2,90~~
€ 8,79 AL KG

-41%

€ 1,70

€ 5,15 AL KG



RAGÙ DI CINGHIALE 180G
Il Vallino Gourmet

Trionfo di gusto e sapori, ideale su pasta all'uovo. Sugo tipico toscano preparato come da ricette tradizionali.

~~€ 5,90~~
€ 32,78 AL KG

-44%

€ 3,30

€ 18,33 AL KG



PESTO DI PISTACCHIO 180G
Scyavuru

Prodotto raffinato e gustoso, ideale per condire un piatto di pasta con il sapore e il profumo della Sicilia.

~~€ 9,90~~
€ 55,00 AL KG

-50%

€ 4,95

€ 27,50 AL KG



RISO CARNAROLI 1KG
Azienda Agricola Belvedere

Il carnaroli è perfetto per risotti pregiati e cucina d'autore, i suoi chicchi rimangono perfetti e ben sgranati.

~~€ 6,90~~
AL KG

-63%

€ 2,50

AL KG



LE NUOVE PROPOSTE
PER UNA PAUSA DI GUSTO

Al piano terra sono arrivati due nuovi corner per pause veloci e per il take away! **Artisti del Vegetariano** propone un'offerta fresca, semplice e genuina di **cucina vegetale, dall'antipasto al dolce**, che cambia in base alla stagionalità. Pochi metri più avanti, ecco l'angolo per i veri golosi: **i Fritti e i Panini!** La classica michetta si affianca alle spaccate farcite, alla Patata Eataly, cotta al vapore e poi frita, ai supplì per tutti i gusti e ai **prodotti di stagione** come le crocchette di melanzane alla parmigiana e i fiori di zucca ripieni.



TARALLI ALL'OLIO
EXTRAVERGINE D'OLIVA 350G
Delizie Italia

Taralli come si faceva una volta.

~~€ 5,90~~
€ 16,86 AL KG

-33%

€ 3,90

€ 11,14 AL KG



TONNO IN OLIO DI OLIVA
300G - Campisi

Interamente lavorato a mano secondo le più antiche tradizioni e contengono solo un pizzico di sale marino.

~~€ 10,90~~
€ 36,33 AL KG

-36%

€ 6,90

€ 23,00 AL KG



OLIO EVO PRIMO DOP MONTI
IBLEI 0,5L - Frantoi Cutrera

Prodotto sui Monti Iblei da uliveti secolari certificati DOP esposti a sud. Varietà Tonda Iblea 100%.

~~€ 16,90~~
€ 33,80 AL LITRO

-30%

€ 11,80

€ 23,60 AL LITRO



LATTA OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA VINTAGE 3L - Farchioni

Olio extra vergine 100% italiano, con un gusto mediamente fruttato.

~~€ 59,90~~
€ 19,97 AL LITRO

-50%

€ 29,90

€ 9,97 AL LITRO



GIOTTO DI STROLGHINO 100G
La Granda

Ottenuto dai migliori rifili della coscia dei suini italiani; un hamburger dal gusto elegante e delicato.

~~€ 1,60~~
€ 16,00 AL KG

-25%

€ 1,20

€ 12,00 AL KG



ARDENGA BABY - Antica Ardenza

Realizzato con la lonza, i filetti interi e con le ottime rifilature di tutti i tagli nobili del maiale (culatello, fiocchetto, coppa e spalla).

~~€ 29,90~~
AL KG

-30%

€ 20,90

AL KG



PROSCIUTTO DI PARMA
24 MESI - Zuarina

Prodotto da cosce accuratamente selezionate e stagionato a Langhirano. Profumo intenso, grande e persistente dolcezza, colore rosa delicato. Una delizia per il palato.

~~€ 48,90~~
AL KG

-30%

€ 33,90

AL KG



BRESAOLA FASSONA PIEMONTESE
Salumificio Mottolini

Prodotta utilizzando la carne dei bovini di razza Fassona Piemontese, ottenendo un prodotto unico, tenero e delicato.

~~€ 67,90~~
AL KG

-30%

€ 46,90

AL KG



ENTRECOTE SELEZIONE
BATAVA - Artis

Entrecote di selezione Batava. Mordido, saporito e perfetto per una bella grigliata

~~€ 49,90~~
AL KG

-30%

€ 34,90

AL KG



CARRÈ CHIANTINA
Artis

Carrè di Chianina IGP. Ottima da fare alla griglia.

~~€ 49,90~~
AL KG

-36%

€ 31,90

AL KG



LA CRUDA
La Granda

La Cruda de La Granda proviene dai tagli della coscia di Razza Bovina Piemontese, Presidio Slow Food.

~~€ 27,90~~
AL KG

-25%

€ 20,90

AL KG



GAMBERI ROSSI DECONGELATI
La Pescheria di Eataly

Hanno un elevato valore nutritivo perchè ipocalorico, con un buon rapporto proteico e dal ridotto tenore di grassi.

~~€ 109,00~~
AL KG

-27%

€ 79,90

AL KG



ORATA
La Pescheria di Eataly

Pesce fresco, dalle carni molto pregiate e saporite.

~~€ 17,80~~
AL KG

-50%

€ 8,90

AL KG



**CRUDO E BOLLICINE:
LA FRESCHEZZA DA
PROVARE SUL POSTO**

Lasciati avvolgere dalla freschezza del mare con la nostra **selezione di crudi di altissima qualità**: dalle tartare di tonno rosso o pesce spada del Mediterraneo pescati rigorosamente all'amo ai gamberi rossi e viola, dai carpacci di polpo e capasanta, alle ostriche e al caviale 100% italiano. **Accomodatevi al tavolo e preparati a un viaggio nei sapori più autentici**: scopri una varietà di proposte da **gustare in sontuosi plateau con un calice di bollicine**, o portali a casa per un aperitivo o una cena vivace e frizzante.



BOTTARGA MUGGINE BUSTA
20G - Blue Marlin

Specialità ittica della Sardegna, prodotta con le uova di muggine salate ed essiccate naturalmente.

~~€ 3,90~~
€ 195,00 AL KG

-48%

€ 2,00

€ 100,00 AL KG



**SASHIMI DI SALMONE CON
SEMI DI SESAMO 100G**
Agroittica Lombarda

Salmoncino tagliato sashimi insaporito da semi di sesamo.

~~€ 8,90~~
€ 89,00 AL KG

-22%

€ 6,90

€ 69,00 AL KG



TAGLIATELLE EMILIANE 250G
Pasta Fresca Rossi

Le tradizionali tagliatelle emiliane per un primo piatto gustoso e senza tempo.

~~€ 2,50~~
€ 10,00 AL KG

-30%

€ 1,75

€ 7,00 AL KG



GNOCCHETTI 500G
Pastificio di Treviso

Gnocchetti preparati con patate fresche selezionate, solo cotte a vapore.

~~€ 2,90~~
€ 5,80 AL KG

-40%

€ 1,74

€ 3,50 AL KG



TORTELLINI MODENA 250G
Pasta Fresca Rossi

Un piccolo quadrato di pasta all'uovo con ripieno di lombo di maiale, prosciutto crudo, mortadella e parmigiano.

~~€ 3,90~~
€ 15,60 AL KG

-34%

€ 2,55

€ 10,20 AL KG



PASTIFICIO PLIN

Gli agnolotti di Lidia arrivano a Milano! Sono quelli **tipici piemontesi al plin** (cioè al pizzicotto) di cui Ugo Alciati, chef titolare di Guido Ristorante (1 stella Michelin) ha ereditato ogni segreto dalla mamma Lidia. Plin, tagliatelle, tajarin e tanti altri formati **nascono davanti ai tuoi occhi dalle sapienti mani di sfogline e sfoglina**: portali a casa con te o gustali sul posto!

Ogni giorno potrai provare formati di pasta diversi, in abbinamento ai sughi della tradizione. **Siediti ai nostri tavoli e prova subito!**



PESTO GENOVESE CON/SENZA AGLIO 130G - Il Pesto di Pra

La ricetta ligure prevista dal Consorzio del Pesto Genovese: Basilico, Pinoli, Pecorino e Grana Padano.

~~€ 4,30~~
€ 33,08 AL KG

-30%

€ 2,99

€ 23,00 AL KG



FOCACCIA COL FORMAGGIO 160G - Panificio Tossini

Specialità ligure, formata da due sottili sfoglie di pasta non lievitata farcite con formaggio stracchino fresco.

~~€ 3,90~~
€ 24,38 AL KG

-35%

€ 2,50

€ 15,63 AL KG



GORGONZOLA DOP DOLCE
Caseificio Brusati

Gorgonzola DOP dalla consistenza fondente e cremosa, con sensazioni intensamente erasse. Dolce e acidulo.

~~€ 18,90~~
AL KG

-30%

€ 13,20

AL KG



PECORINO SEMISTAGIONATO
Caseificio Fiorino

Pecorino prodotto con latte di maremma dalla media stagionatura. Sapore equilibrato, sapido, rotondo.

~~€ 25,90~~
AL KG

-30%

€ 18,00

AL KG



PARMIGIANO REGGIANO 60 MESI - Caseificio Gennari

Il Parmigiano di 60 mesi può essere considerato un formaggio molto stagionato.

~~€ 44,90~~
AL KG

-25%

€ 33,50

AL KG



APERITIVO BITTER 200ML
J.Gasco

Soft drink caratterizzato dal contrasto dolce amaro, esaltato dal profumo di agrumi.

~~€ 1,90~~
€ 9,50 AL LITRO

-47%

€ 1,00

€ 5,00 AL LITRO



TONICA 13.2 3x200ML
J.Gasco

Sapore secco e fresco con note citriche e amare persistenti. È il mixer ideale per valorizzare i gin.

~~€ 5,90~~
€ 9,83 AL LITRO

-50%

€ 2,95

€ 4,92 AL LITRO



CHINOTTO 4x275ML
Lurisia

Prodotta solo con chinotti della Riviera Ligure di Ponente, profumo intenso e freschezza dissetante.

~~€ 4,80~~
€ 4,36 AL LITRO

-38%

€ 2,95

€ 2,68 AL LITRO



PROSECCO DOC 750ML Ronco Belvedere

Gusto fresco, sottile, con acidità e sapidità equilibrate, di buona armonia con un finale lungo e persistente.

~~€ 9,90~~
€ 13,20 AL LITRO



KIT
da 6

~~€ 59,40~~
€ 13,20 AL LITRO

-30%

€ 6,90

€ 9,20 AL LITRO

-41%

€ 34,90

€ 7,76 AL LITRO

RIBOLLA GIALLA BRUT 750ML Borgo Conventi

Al gusto è fine, fresco ed elegante, con leggera nota acida e buona sapidità.

~~€ 16,90~~
€ 22,53 AL LITRO



-41%

€ 9,90

€ 13,20 AL LITRO

PINOT GRIGIO 750ML Le Vigne di Zamò

Note floreali e di frutti tropicali tipici del Pinot Grigio. In bocca è avvolgente, con finale molto sapido.

~~€ 15,90~~
€ 21,20 AL LITRO



-50%

€ 7,90

€ 10,53 AL LITRO

GEWURZTRAMINER 750ML St. Pauls

Al naso sentori di rosa, frutti tropicali e noce moscata. In bocca sorprende per il suo piacevole finale aromatico.

~~€ 14,90~~
€ 19,87 AL LITRO



-33%

€ 9,90

€ 13,20 AL LITRO

TARENI NERO D'AVOLA 750ML Pellegrino

Al gusto si percepiscono note fruttate di prugna e ciliegia nera, con lievi sentori di susina e melograno.

~~€ 7,90~~
€ 10,53 AL LITRO



-37%

€ 4,90

€ 6,53 AL LITRO

KIT
da 6

~~€ 47,40~~
€ 10,53 AL LITRO

-47%

€ 24,90

€ 5,53 AL LITRO

AMORE E... MAREMMA TOSCANA 750ML - Celestina Fè

La sua piacevolezza è immediata e gli aromi invitano a berlo. In bocca spicca la sua grande morbidezza.

~~€ 14,90~~
€ 19,87 AL LITRO



-60%

€ 5,95

€ 7,93 AL LITRO

NEGROAMARO SALENTO BIO 750ML - Trullo di Noha

Al naso regala sentori fruttati di ciliegia nera, liquirizia dolce, pepe rosa e cacao.

~~€ 10,90~~
€ 14,53 AL LITRO



KIT
da 6

~~€ 65,40~~
€ 14,53 AL LITRO

-36%

€ 6,90

€ 9,20 AL LITRO

-45%

€ 35,40

€ 7,87 AL LITRO

NEBBIOLO D'ALBA 750ML Massimo Rattalino

Vino austero, asciutto ed elegante. Il colore appare rubino carico con riflessi granati.

~~€ 14,90~~
€ 19,87 AL LITRO



-33%

€ 9,90

€ 13,20 AL LITRO

BOLGHERI ROSSO STUPORE 750ML - Campo alle Comete

Vino rosso intenso e rotondo, affinato per 12 mesi in tonneau e barrique di secondo e terzo passaggio.

~~€ 19,90~~
€ 26,53 AL LITRO



-25%

€ 14,90

€ 19,87 AL LITRO

PURE ORGANIC GIN 500ML Engine

Gin italiano, biologico, prodotto in Alta Langa. Botaniche selezionate, note di agrumi e spezie.

~~€ 39,90~~
€ 79,80 AL LITRO



-25%

€ 29,90

€ 59,80 AL LITRO

AMARO ARANCIA ROSSA SICILIA 500ML - Amara

Nasce selezionando le migliori scorze di arancia rossa di Sicilia, l'acqua delle sorgenti e le erbe spontanee dell'Etna.

~~€ 24,90~~
€ 49,80 AL LITRO



-20%

€ 19,90

€ 39,80 AL LITRO

PUNK IPA 330ML Brewdog Brewery

IPA di ispirazione americana, prodotta con luppoli americani e neozelandesi.

~~€ 3,90~~
€ 11,82 AL LITRO



-43%

€ 2,20

€ 6,67 AL LITRO

PASTICCERIA E GELATERIA FELICE: ECCELLENZA E GENUINITÀ

Da Felice troverai dolci e gelati sani, buoni, belli, fatti con cura e materie prime eccellenti. La pasticceria si ispira alla tradizione italiana, arricchendola con un tocco di originalità: ogni giorno Felice

propone dolci pregiati che fondono sapori autentici e innovativi. I gelati, sia le creme che quelli alla frutta, sono poveri di zuccheri e fatti con ingredienti sani e naturali, per offrire un gelato buono e salutare.



EAT EAT URRÀ!



DAL 3 AL 13 OTTOBRE

EATALY SMERALDO
RINASCE ED È TUTTO NUOVO
UNA FESTA LUNGA 10 GIORNI:
SCOPRI GLI EVENTI

VENERDÌ 4

15:00 | MARISA PASSERA E MATTEO CURTI

Vieni a fare la spesa, ai più fortunati regaliamo un'esperienza con personal shopper d'eccezione: Marisa Passera e Matteo Curti di Radio DeeJay!

18:00 | HALL OF FAME

Il riconoscimento dedicato agli atleti del Giro d'Italia, con la presenza del grande campione Gianni Bugno

SABATO 5

10:00 - 21:30 | MANI IN PASTA

Tanti corsi, per tutto il giorno, per imparare i segreti del cibo nella nuova Scuola di Eataly

16:00 | EVA'S FOOD ADDICTION

Eva Andrini presenta "Per Passione" (DeAgostini) con show cooking. In collaborazione con GialloZafferano

18:00 | FILIPPO CACCAMO

Presenta "Maledetta prima ora" (Mondadori)

DOMENICA 6

10:00 - 21:30 | MANI IN PASTA

Continua la grande festa della Scuola di Eataly

11:00 | ROSY CHIN

Presenta "Come piace a me" (Mondadori) con show cooking. In collaborazione con GialloZafferano

16:00 | LUCAKE

Masterclass con Luca Perego, in collaborazione con GialloZafferano

18:00 | BEYOND THE SUNSET

Vivi il tramonto come mai prima d'ora: cocktail, tapas e lo Special Sound Design by Emx

19:00 | LA PIZZA DI DIEGO VITAGLIANO

Una pizza napoletana contemporanea, con grande ricerca sull'impasto e materie prime. In collaborazione con Molino Grassi

LUNEDÌ 7

18:00 | LA CUCINA ITALIANA VERSO UNESCO

Talk con Maddalena Fossati, Direttore La Cucina Italiana, Chef Antonia Klugmann, Chef Carlo Cracco e Professor Pier Luigi Petrillo, Unitelma Sapienza

20:00 | EATALY CHEFS' NIGHT - CENA ITALIANA

5 chef Eataly dal mondo preparano un menu di 5 portate con ricette regionali italiane. DJ set by Missin Red

MARTEDÌ 8

18:00 | FOOD FORWARD: NUTRIRE IL BENESSERE

Talk in collaborazione con LifeGate. Intervengono Attilio Speciani, medico chirurgo, e Daniel Lumera, biologo naturalista, modera Emanuela Taverna giornalista LifeGate

20:00 | EATALY CHEFS' NIGHT - CENA DAL MONDO

5 chef Eataly dal mondo preparano un menu di 5 portate con ricette internazionali. DJ set by DJ Flower

MERCOLEDÌ 9

18:00 | JAZZ BAR CON ANTONIO ZAMBRINI

L'aperitivo in musica di Eataly: sul palco Antonio Zambrini TRIAGE, guest Rafael Schilt

22:00 | LE SORELLE MARINETTI

Lo storico trio vocale in travesti porta sul palco di Eataly il suo energico swing d'antan

GIOVEDÌ 10

20:00 | LA CENA DELLE STELLE

6 grandi chef per una cena a sostegno della Fondazione Umberto Veronesi: Viviana Varese (Passalacqua), Fratelli Cerea (Da Vittorio, 3 stelle Michelin), Carlo Cracco (Cracco, 1 stella Michelin), Alessandro Negrini e Fabio Pisani (Il luogo di Aimò e Nadia, 1 stella Michelin), Marco Pedron (pasticceria e gelateria Felice). Serata in collaborazione con La Cucina Italiana. Musica itinerante di Effe String Quartet

VENERDÌ 11

17:00 | DANY RESCONI

Presenta "Il bello della cucina" (Mondadori) con show cooking. In collaborazione con GialloZafferano

19:00 | COMEDY TALK

Ridere ai tempi dei social: Laura Formenti Vs Pierluca Mariti aka piuttosto_che

SABATO 12

11:00 | LA DISPENSA VEGANA

Ilaria Busato presenta "Veg a casa tua" (Mondadori) con show cooking. In collaborazione con GialloZafferano

16:00 | FABRIZIO BIGGIO

Merenda speciale con "L'incredibile storia dell'omino nel naso" (Giunti)

18:00 | DANIELE ROSSI

Masterclass in collaborazione con GialloZafferano

22:00 | FABRIZIO BOSSO QUARTET

We Wonder: Fabrizio Bosso rende omaggio al genio musicale di Stevie Wonder con un concerto imperdibile

DOMENICA 13

15:00 | LA FISICA CHE CI PIACE

Vincenzo Schettini, il Prof di fisica più amato del web incontra il pubblico sul palco di Eataly

18:00 | CLAUDIO BISIO

Bisio romanziere! Esce "Il talento degli scomparsi" (Feltrinelli)

18:00 | BEYOND THE SUNSET

Vivi il tramonto come mai prima d'ora: cocktail, tapas e lo Special Sound Design by Emx



Scopri tutti
gli eventi e prenota



dal 3 al 13 OTTOBRE

EAT EAT URRÀ!



OPENING PARTY

3 OTTOBRE | DALLE ORE 18

Non mancare all'imperdibile Opening Party di Eataly Milano Smeraldo!

Giovedì 3 ottobre dalle 18 ti aspetta una lunga serata di festa per brindare a tutte le novità, con oltre **50 corner di degustazione** di cibo, vino e cocktail offerti da noi, e con il DJ set a cura di **Radio DeeJay**, partner della serata. A 10 anni dall'apertura di Eataly Smeraldo, l'iconico luogo milanese ritorna più nuovo che mai: 3 piani dedicati al cibo e allo stare insieme, nuovi spazi da vivere e un nuovo grande ristorante al secondo piano.

Ti aspettiamo per farti assaggiare tutte le novità!

EATALY CHEFS' NIGHT

7 OTTOBRE | ORE 20 | €35
CENA ITALIANA

Per 5 chef di Eataly è il momento di tornare a casa e rivivere le tradizioni italiane come se non avessero mai lasciato la loro terra. Non mancare alla nostra grande cena con 5 chef Eataliani dal mondo, 5 portate, 5 ricette regionali! Accompagna la serata il DJ set di Missin Red.

8 OTTOBRE | ORE 20 | €35
CENA DAL MONDO

Per 5 dei più storici chef di Eataly, che hanno lasciato l'Italia per diffondere la nostra cultura gastronomica nel mondo, è il momento di riunirsi: non mancare alla nostra grande cena con 5 chef Eataly, 5 portate, 5 culture dal mondo! Accompagna la serata il DJ set di DJ Flower.

MANI IN PASTA

5 E 6 OTTOBRE | DALLE 10 ALLE 21:30

Partecipa a "Mani in pasta", la grande festa della Scuola di Eataly: tanti corsi, per tutto il giorno, per imparare i segreti della pasta fresca, dei dolci e del vino!

Vieni a scoprire la nuova Scuola di Eataly: ogni giorno, per tutto l'anno, ti aspettiamo con corsi di cucina, pasticceria e degustazione, anche per i più piccoli.

CENA DELLE STELLE

10 OTTOBRE | ORE 20 | €180
6 CHEF PER LA RICERCA

6 chef prepareranno un menu omaggio al territorio milanese e la cifra raccolta verrà interamente devoluta alla Fondazione Umberto Veronesi: Viviana Varese (Passalacqua), Fratelli Cerea (Da Vittorio, 3 stelle Michelin), Carlo Cracco (Cracco, 1 stella Michelin), Alessandro Negrini e Fabio Pisani (Il luogo di Aimè e Nadia, 1 stella Michelin), Marco Pedron (pasticceria e gelateria Felice). Serata in collaborazione con La Cucina Italiana, introduce Maddalena Fossati Dondero, Direttore della storica rivista. Accompagna la cena la musica dell'Effe String Quartet.



Viviana Varese
PASSALACQUA



Fratelli Cerea
DA VITTORIO



Carlo Cracco
CRACCO



Alessandro Negrini
e Fabio Pisani
IL LUOGO DI AIMÈ
E NADIA



Marco Pedron
FELICE

Prenota
gli eventi



EATALY