

EATALY

Offerte d'autunno

Sconti di qualità

FINO AL

40%

DAL 23 OTTOBRE
AL 5 NOVEMBRE



*Tanti prodotti di stagione ad un prezzo speciale,
in negozio e online*

POMODORI PELATI BIO
"Afeltra"



~~€ 1,70~~ 400 g
€ 4,25 AL KG

-42% € 0,98
€ 2,45 AL KG

Raccolti tra luglio e settembre, dal sapore intenso e fresco. Perfetto per la pizza o con gli spaghetti di Gragnano.

YOGURT BIO
GUSTI ASSORTITI
"Biobontà x Eataly"



€ 1,48 2x125 g
€ 5,92 AL KG

-32% € 1,00
€ 4,00 AL KG

Materie prime provenienti da agricoltura e allevamenti biologici sono gli ingredienti unici di questo yogurt. Gusti assortiti.

FARINA PER POLENTA
ISTANTANEA
"Filippini"



~~€ 2,50~~ 500 g
€ 5,00 AL KG

-40% € 1,50
€ 3,00 AL KG

Polenta gialla istantanea di Filippini, storica azienda della Valtellina, ideale per fare in pochi minuti gustose polente.

FAGIOLI CANNELLINI
BIO
"Cereal Terra"



~~€ 2,20~~ 300 g
€ 7,33 AL KG

-31% € 1,50
€ 5,00 AL KG

Fagioli lessati di ottima qualità provenienti da coltivazioni biologiche italiane da utilizzare in svariati modi.

BISCOTTI RIPIENI AL
CACAO O NOCCIOLA
"Di Leo"



~~€ 2,20~~ 150 g
€ 14,67 AL KG

-31% € 1,50
€ 10,00 AL KG

Golosissimi biscotti con un morbido cuore dal sapore irresistibile. Ripieni alla crema di nocciola oppure al cacao.

PASSATA DI
POMODORO BIO
"Antica Enotria"



~~€ 3,50~~ 720 ml
€ 4,86 AL KG

-43% € 1,98
€ 2,75 AL KG

Ottenuta esclusivamente da pomodori da agricoltura biologica coltivati nei campi dell'azienda Antica Enotria.

FILETTI DI
ACCIUGHE SICILIA
"Vicente Marino"



~~€ 3,90~~ 80 g
€ 48,75 AL KG

-43% € 2,20
€ 27,50 AL KG

Arrivano dalla Sicilia, questi saporiti filetti conservati in olio di oliva.

CONFETTURA EXTRA
DI ALBICOCCA
"Scyavuru"



~~€ 3,98~~ 220 g
€ 18,09 AL KG

-44% € 2,20
€ 10,00 AL KG

Lavorata sul fresco da albicocche mature, senza pectina. Scyavuru in dialetto siciliano significa "buon profumo".

VELLUTATA DI
ZUCCA BIO
"Cereal Terra"



~~€ 3,50~~ 270 g
€ 12,96 AL KG

-37% € 2,20
€ 8,15 AL KG

Buona, sana, biologica e pronta da gustare: a base di zucca, acqua, carote, cipolla e olio extravergine di oliva.

RISO CARNAROLI
"Gli Aironi"



€ 3,90 500 g
€ 7,80 AL KG

-35% € 2,50
€ 5,00 AL KG

Coltivato nelle proprie risaie del vercellese dalla famiglia Perinotti, il carnaroli è perfetto per grandi risotti.

TORTELLINI AL
PROSCIUTTO BIO
"Pasta Fresca Rossi"



~~€ 4,20~~ 250 g
€ 16,80 AL KG

-30% € 2,90
€ 11,60 AL KG

I classici tortellini al prosciutto crudo, nella variante biologica.

FUNGHI PORCINI
SECCHI
"Urbani"



~~€ 4,80~~ 20 g
€ 240,00 AL KG

-18% € 3,90
€ 195,00 AL KG

Fette di funghi porcini secchi, ideali per un ottimo risotto o una polenta.

CASTAGNE BIO COTTE
AL NATURALE
"Prima Colta"



~~€ 5,90~~ 250 g
€ 23,60 AL KG

-33% € 3,90
€ 15,60 AL KG

Uno snack gustoso e nutriente, pronto da mangiare o come ingrediente dei vostri piatti.

FOCACCIA GENOVESE
CROCCANTE
"Drago Forno Genovese"



~~€ 5,50~~ 300 g
€ 18,33 AL KG

-29% € 3,90
€ 13,00 AL KG

Versione croccante della focaccia genovese condita con olio d'oliva e acqua salata. Ottima sola o con salumi e formaggi.

CREMA DI
NOCCIOLE 51%
"Baratti & Milano"



~~€ 6,50~~ 200 g
€ 32,50 AL KG

-40% € 3,90
€ 19,50 AL KG

Ottenuta da nocciole Tonda Gentile che costituiscono il 51% degli ingredienti, e un pregiato burro di cacao.

CAFFÈ
100% ARABICA
"Musetti"



~~€ 5,90~~ 250 g
€ 23,60 AL KG

-32% € 3,98
€ 15,92 AL KG

Miscela di caffè 100% arabica prodotta da Musetti, famosa azienda piacentina presente da oltre ottant'anni nel mondo del caffè.

RAGÙ DI CAPRIOLO
"Il Vallino"



~~€ 5,98~~ 180 g
€ 33,22 AL KG

-33% € 3,98
€ 22,11 AL KG

Il sapore delicato della carne di capriolo, unito a quello della carne di maiale, ideale con la pasta all'uovo.

FISHBURGER
SALMONE o GAMBERI
"Salmon e Co."



~~€ 6,40~~ 2x80 g
€ 40,00 AL KG

-34% € 4,20
€ 26,50 AL KG

Deliziosi burger di pregiato salmone selvaggio oppure di gamberi, per un pasto veloce, sano e gourmet.

BACI DI DAMA
"Biscottificio del Roero"



~~€ 5,90~~ 200 g
€ 29,50 AL KG

-28% € 4,20
€ 21,00 AL KG

Due gusci di pasta frolla realizzata con nocciole, zucchero e farina, accoppiati poi tra loro con cioccolato fondente.

BIRRA IPA
"Cerdos Valadores"



~~€ 3,30~~ 330 ml
€ 10,00 AL LITRO

-39% € 2,00
€ 6,06 AL LITRO

IPA realizzata con i luppoli Centennial, Amarillo e Cascade. Birra di facile bevanda di carattere, bilanciata ed equilibrata.

TRANCIO DI TONNO
"Vicente Marino"



€ 7,90 266 g
€ 29,26 AL KG

-39% € 4,80

€ 18,05 AL KG

Trancio di tonno del mar Cantabrico conservato in olio di oliva.

GIANDUIOTTI
"Baratti & Milano"



€ 7,60 200 g
€ 38,00 AL KG

-36% € 4,80

€ 24,00 AL KG

Fatti secondo la ricetta storica, uniscono le nocciole Tonde e Gentili alle varietà di cacao più pregiate.

TAJARIN
ALL'UOVO
"Alfieri"



€ 7,50 500 g
€ 15,00 AL KG

-26% € 5,50

€ 11,00 AL KG

Simbolo della tradizione culinaria piemontese, da provare con un ragù ricco oppure con un condimento delicato.

CREMA DI MARRONI
"Agrimontana"



€ 8,90 350 g
€ 25,43 AL KG

-34% € 5,80

€ 16,57 AL KG

Prodotta con soli marroni italiani, cresciuti su piante che non subiscono nessun trattamento.

PESTO GENOVESE
CON E SENZ'AGLIO
"Il Pesto di Prà"



€ 8,70 300 g
€ 29,00 AL KG

-19% € 6,98

€ 23,27 AL KG

Gusto tipico del basilico, unito all'olio evo, pinoli, Grana Padano, Parmigiano Reggiano e pecorino romano.

PESTO DI
PISTACCHIO
"Alicos"



€ 10,50 130 g
€ 58,33 AL KG

-28% € 7,50

€ 41,67 AL KG

Specialità a base di uno dei prodotti più apprezzati della Sicilia, preparato utilizzando solo i migliori pistacchi.

BOTTIGLIA
CAPRI IGP
"Centonze"



€ 14,50 500 ml
€ 29,00 AL LT

-24% € 10,90

€ 21,80 AL LT

Ideale su tutto il pesce ma anche sulle minestre di legumi, le carni rosse, i formaggi e tutti i piatti a base di verdure.

Slow Food®
Presidio
LA CRUDA
"La Granda"



€ 27,90 al Kg

-20% € 22,30

AL KG

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

CARRÈ DI AGNELLO
"La Macelleria di Eataly"



€ 29,40 al Kg

-15% € 24,90

AL KG

Scottadito di carrè di agnello.

MORTADELLA DI
PRATO IGP
"Marini"



€ 25,80 al Kg

-23% € 19,80

AL KG

Salume cotto della tradizione toscana arricchito con pepe, sale, aglio, spezie e aromatizzato con alchermes.

PROSCIUTTO DI
PARMA 20 MESI
"Eli Prosciutti"



€ 42,80 al Kg

-24% € 32,40

AL KG

Questo prosciutto crudo ha al suo interno solo tre ingredienti: le carni migliori, il clima e il rispetto delle tradizioni.

SALAME FELINO IGP
"Antica Ardenga"



€ 32,80 al Kg

-25% € 24,60

AL KG

Famoso salume di Parma insaccato con cura nel budello naturale "gentile" del suino, con vino rosso e tradizionali spezie.

GORGONZOLA DOLCE
DOP
"Invernizzi Sì"



€ 18,50 al Kg

-29% € 13,00

AL KG

Cre moso e dolce, con leggeri picchi di gusto, questo gorgonzola dolce è una eccellenza del territorio novarese.

SELEZIONE FIANDINO
"Fattorie Fiandino"



€ 19,90 al Kg

-20% € 15,90

AL KG

Formaggio perfetto come aperitivo, a scaglie o grattugiato. Ottimo con un bianco frizzante o un rosso strutturato.

PRIMITIVO
IL PUMO
"San Marzano"



750 ml € 9,90

-30% € 6,90

€ 9,20 AL LITRO

conf. 6x750 ml € 59,40

-40% € 35,50

€ 7,89 AL LITRO

Vino di corpo, morbido e armonico, di facile beva e gradevole. Profumo complesso, con note di prugna e ciliegia.

PROSECCO
BRUT
"Giavi"



750 ml € 9,90

-30% € 6,90

€ 9,20 AL LITRO

conf. 6x750 ml € 59,40

-40% € 35,40

€ 7,87 AL LITRO

Prodotto con uve Glera, si esprime vivace al naso e in bocca. Si presta bene dall'aperitivo fino alle chiacchiere del dopo cena.

BAROLO DOCG
LA MORRA
"Brandini"



€ 55,00 750 ml
€ 73,33 AL LITRO

-45% € 29,90

€ 39,87 AL LITRO

Barolo La Morra fa affinamento in botte grande per 24 mesi circa e successivo affinamento in bottiglia per 10 mesi.

TARENI
NERO D'AVOLA
"Pellegrino"



750 ml € 7,90

-37% € 4,90

€ 6,53 AL LITRO

conf. 6x750 ml € 47,40

-47% € 24,90

€ 5,53 AL LITRO

Al naso un ampio sentore di ciliegia e note di frutti rossi. In bocca risulta fresco con una piacevole sensazione tannica.

RIBOLLA GIALLA
BRUT
"Borgo Conventi"



€ 16,90 750 ml
€ 22,53 AL LITRO

-41% € 9,90

€ 13,20 AL LITRO

Sentori floreali, sfumature di caprifoglio e frutta tropicale. Al gusto è fine, fresco ed elegante, con leggera nota acida.

GIN MARE
"Marc e Manuel Giro"



€ 45,90 700 ml
€ 65,57 AL LITRO

-20% € 36,50

€ 52,14 AL LITRO

5 particolari botaniche accanto ai classici ginepro, coriandolo e cardamomo creano un gin dai tipici sentori mediterranei.

Le CANTINE APERTE di EATALY

TOUR *Le CANTINE APERTE di EATALY*

*Tutti i giorni, dal 9 ottobre al 5 novembre alle 18:30
sabato e domenica anche alle 12:00*

Un'occasione unica per esplorare i tanti territori del vino. Un viaggio tematico con degustazione alla scoperta delle caratteristiche uniche e distintive dei luoghi che danno origine ai grandi vini italiani.

WINE MASTERCLASS

Alla scoperta del Barolo con Fontanafredda

Tutti i sabati fino al 4 novembre

Masterclass dedicate al Re dei vini! Esploreremo le Langhe, degustando 4 vini. In collaborazione con Fontanafredda, cantina storica del Barolo con oltre 160 anni di storia.

SU TUTTI I VINI

*Se acquisti
1 bottiglia* **-10%** | **-15%** *Se acquisti
3 o più bottiglie*

SCONTO VALIDO SOLO IL GIORNO DELL'EVENTO, NON CUMULABILE CON ALTRE OFFERTE IN CORSO. ALCUNE BOTTIGLIE SONO ESCLUSE DALLA PROMOZIONE, PER MAGGIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE.

| 5€

A PARTIRE DA

| 35€



SCANSIONA
IL QR CODE PER
SCOPRIRE TUTTI
GLI APPUNTAMENTI
E PRENOTARE
IL TUO PREFERITO.



JAZZ
MI



DADO MORONI TRIO JAZZ DINNER

3 NOVEMBRE
CENA ORE 21 | CONCERTO ORE 23

*Spettacolo gratuito con prenotazione della cena.
Per prenotare il tuo tavolo scrivi a spettacoli@eataly.it*



SCOPRI
DI PIÙ