## EATALY

# Offerte d'autunno



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

#### POMODORI PELATI BIO

### Afeltra"

AFELTRA

POMODORI PELATI BIOLOGICI

€ 1,70 400 g

€ 4,25 AL KG

1004 F

-4290 € 0,98

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

€ 2,45 AL KG

#### YOGURT BIO GUSTI ASSORTITI

"Biobontà x Eataly"



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

#### FARINA PER POLENTA ISTANTANEA



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

#### FAGIOLI CANNELLINI BIO



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

#### BISCOTTI RIPIENI AL CACAO O NOCCIOLA



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

#### PASSATA DI POMODORO BIO



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

#### FILETTI DI ACCIUGHE SICILIA



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

#### CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCA



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

#### VELLUTATA DI ZUCCA BIO



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

#### RISO CARNAROLI



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

#### TORTELLINI AL PROSCIUTTO BIO

"Pasta Fresca Rossi"



I classici tortellini al prosciutto crudo, nella variante biologica.

#### FUNGHI PORCINI SECCHI

"Urbani"



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

#### BACI DI DAMA

"Biscottificio del Roero"



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

#### CASTAGNE BIO COTTE AL NATURALE

"Prima Colta"



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

#### FOCACCIA GENOVESE CROCCANTE

"Drago Forno Genovese"



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"



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

#### FISHBURGER SALMONE o GAMBERI



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

#### CAFFÈ 100% ARABICA



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"



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

#### BIRRA IPA

"Cerdos Valadores"



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

PROMOZIONE VALIDA DAL

#### DAL 23 OTTOBRE AL 5 NOVEMBRE, IN NEGOZIO E ONLINE

#### TRANCIO DI TONNO

"Vicente Marino"



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

#### **GIANDUIOTTI**

"Baratti & Milano"



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



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

#### CREMA DI MARRONI

"Agrimontana"



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

#### PESTO DI PISTACCHIO

"Alicos"



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

#### PESTO GENOVESE CON E SENZ'AGLIO

"Il Pesto di Prà"

€ 24,00 AL KG



€ 25,27 AL KG

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

#### BOTTIGLIA CAPRI IGP

"Centonze"

€ 14,50 500 ml € 29,00 AL LT

-24% €**10**,90

€ 21,80 AL LT

AL KG

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

#### CARRÈ DI AGNELLO

"La Macelleria di Eataly"

€24,90 al Kg



Scottadito di carrè di agnello.

# LA CRUDA Slow Food "La Granda" Presidio

€27,90 al Kg
-20%€22,30

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

#### MORTADELLA DI PRATO IGP

"Marini" € 25,80



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

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"



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

#### GORGONZOLA DOLCE DOP

"Invernizzi Sì"



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

#### SELEZIONE FIANDINO



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



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



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



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



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



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



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

Sabato 28 e domenica 29 alle 11:30

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.

Sabato 28 ottobre

#### I GRANDI ROSSI ITALIANI

La Toscana e il Sangiovese

Domenica 29 ottobre

IL METODO CLASSICO

#### 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€

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



## Gli eventi di Eataly Piacenza

#### CENA CON IL PRODUTTORE | CANTINA VALTIDONE

Venerdì 27 ottobre | ore 20:00 | 35€

Se sei un grande appassionato di vino ed ami essere in diretto contatto con il produttore, Eataly Piacenza ti propone una cena esclusiva: in compagnia dell'Executive Chef Salvatore Caserta e la Cantina Valtidone, sarai guidato lungo un percorso per scoprire tutte le particolarità delle bottiglie proposte.

Il menù studiato per l'occasione saprà esaltare i sapori ed i profumi più curiosi!

#### BIMBI IN CUCINA | I DOLCINI DI HALLOWEEN

Sabato 28 ottobre | ore 16:00 | 20€

Siete pronti a far divertire i vostri bambini con un magico laboratorio di cucina? Guidati da Camilla, i bambini si divertiranno a decorare ognuno i propri "mostruosi" cupcakes come dei veri maghetti o streghette. Alla fine del corso i bimbi potranno portare a casa le loro creazioni "paurose".

Il corso è rivolto ai bambini dai 5 agli 12 anni.

Il prezzo indicato è a bimbo.



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

