EATALY

Offerte d'autunno



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

POMODORI PELATI BIO



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"



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

FARINA PER POLENTA



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.

PASSATA DI POMODORO BIO



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

FILETTI DI ACCIUGHE SICILIA

"Vicente Marino"

€ 3,50 80 g

€ 43,75 AL KG

€ 27,50 AL KG

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.

TORCETTI AL CACAO



Il torcetto al Burro è un prodotto tipico Piemontese creato con un'antica ricetta a lievitazione lenta e completamente naturale.

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



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

"Salmon e Co."



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.

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"



Gusto tipico del basilico, unito all'olio evo, pinoli, Grana Padano, Parmigiano

Reggiano e pecorino romano.



Il nuovo olio extravergine di oliva 100% italiano, marchiato Gradassi, per l'uso quotidiano.

-24%**€32**

Questo prosciutto crudo ha al suo inter-

no solo tre ingredienti: le carni migliori,

il clima e il rispetto delle tradizioni.

PROSCIUTTO DI

PARMA 20 MESI

"Eli Prosciutti"

€42,80 al Kg

CARRÈ DI AGNELLO

"La Macelleria di Eataly"



Scottadito di carrè di agnello.



-20%**€2**2

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
al Kg

-23% € 19,80
AL KG

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

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.

BIRRA IPA

"Cerdos Valadores"



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



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.



€ 39,87 AL LITRO

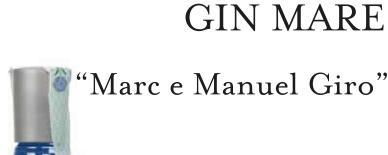
Barolo La Morra fa affinamento in botte grande per 24 mesi circa e successivo affinamento in bottiglia per 10 mesi.



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 APERTIE di EATALY

TOUR "Le CANTINE APERTE di EATALY"

Tutti i giorni, dal 9 ottobre al 5 novembre

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 Venerdì 20 ottobre

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 -10% -15% Se acquisti 3 o più bottiglie

SCONTO VALIDO SOLO SABATO 4 NOVEMBRE, NON CUMULABILE CON ALTRE OFFERTE IN CORSO. ALCUNE BOTTIGLIE SONO ESCLUSE DALLA PROMOZIONE, PER MAGGIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE.



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





LA SPESA DI QUALITÀ, ONLINE.

Scegli Rilassati Godi eataly.it