

I VINI

Le Bollicine	125 ml	750 ml
FRANCIACORTA DOCG BRUT S.A. EDIZIONE SPECIALE Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco <i>Vezzoli</i> Lombardia	12	50
ALTA LANGA LIMITED EDITION Chardonnay, Pinot nero <i>Fontanafredda</i> Piemonte	8	32
PERLE' TRENTO DOC MILLESIMATO Chardonnay <i>Ferrari</i> Trentino		80
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO BRUT Glera <i>Villa Sandi</i> Veneto	10	45
PROSECCO ROSÈ DOC Glera <i>Azienda Agricola Giavi</i> Veneto	6	24
I Rossi	125 ml	750 ml
LANGHE NEBBIOLO DOC Nebbiolo <i>Casa E. di Mirafiore</i> Piemonte	12	50
LA GROLETTA VALPOLICELLA RIPASSO DOC Corvina, Rondinella <i>Allegrini</i> Veneto	8	32
ROSSO DI MONTALCINO DOC Sangiovese <i>Fattori</i> Toscana	10	45
VIGNETO GIALDINI LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC Lambrusco Grasparossa <i>Cleto Chiarli</i> Emilia Romagna	6	24
NERO D'AVOLA BIO Nero d'avola <i>Baglio di Grisi</i> Sicilia	6	24
I Dolci	125 ml	750 ml
MONCUCCO MOSCATO ASTI DOCG Moscato bianco <i>Fontanafredda</i> Piemonte	8	32

I Bianchi e Rosati	125 ml	750 ml
GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG Cortese <i>Fontanafredda</i> Piemonte	7	28
RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC Ribolla Gialla <i>Borgo Conventi</i> Friuli venezia Giulia	7	28
VERDICCHIO DI MATELICA DOC BIO Verdicchio <i>Collestefano</i> Marche	6	24
GIUNCO VERMENTINO DI SARDEGNA DOC Vermentino <i>Mesa</i> Sardegna	7	28
LE MARGHERITE LANGHE DOC ARNEIS Arneis <i>Brandini</i> Piemonte	10	45
ALIE' ROSATO TOSCANA IGT Sirah, Vermentino <i>Frescobaldi</i> Toscana	7	28

I DRINK

HUGO prosecco, Sathenay fleur de sureau, acqua frizzante, menta e limone	10
AMERICANO con Vermouth rosso, bitter Campari, acqua frizzante, arancia e scorza di limone	10
GIN BOIGIN E TONICA con Gin, acqua tonica, limone	10

L' APERITIVO ITALIANO

APEROL SPRITZ con <i>Aperol</i> , prosecco e acqua frizzante	8
CAMPARI SPRITZ con Bitter <i>Campari</i> , prosecco e acqua frizzante	8
NEGRONI con Vermouth rosso, bitter Campari, gin, arancia	10

LE BEVANDE

Birre	330 ml
LATTINA POP Pale Ale <i>Baladin</i> 6%	6
LATTINA L'IPPA Ipa <i>Baladin</i> 5,5%	6
LATTINA SUD Blanche <i>Baladin</i> 4,5%	6
LATTINA NAZIONALE Blond Ale <i>Baladin</i> 6%	6
LATTINA NAZIONALE GLUTEN FREE Blonde Ale <i>Baladin</i> 6,5%	6
LATTINA BOTANIC ANALCOHOLIC <i>Baladin</i>	750 ml
BALADIN ISAAC Blanche <i>Baladin</i> 5%	15
BALADIN NAZIONALE Blond Ale <i>Baladin</i> 6%	15
Acqua e Bibite	750 ml
ACQUA naturale o frizzante <i>Lurisia</i>	3,5
CHINOTTO, ARANCIATA, LIMONATA, GAZZOSA <i>Lurisia</i>	275 ml 3,5
MANDARINATA <i>Niasca Bibite</i>	4
MOLECOLA classica o senza zucchero	330 ml 3,5
Amari e Grappe	40 ml
LIMONCELLO DI SICILIA <i>Vincenzi</i>	5
MIRTO ROSSO DI SARDEGNA <i>Silvio Carta</i>	5
GRAPPA DI VINACCIA BIANCA <i>Fondator Trussoni</i>	6
GRAPPA DI VINACCIA GIALLA <i>Fondator Trussoni</i>	7

I DOPO PASTO

AMARO AVERNA <i>Averna</i>	5
AMARO BRAULIO RISERVA SPECIALE <i>Braulio</i>	6



E ATALY

PIZZA & CUCINA

La nostra cucina parte dalla stagionalità
e dalle tradizioni italiane per creare
piatti semplici e gustosi, che esaltano il
sapore dei buoni ingredienti del mercato.



GLI ANTIPASTI

BRUSCHETTA CON POMODORO E BASILICO | 5

con pomodoro, basilico e olio extravergine di oliva

BRUSCHETTA STRACCIATELLA E ALICI | 5,5

con stracciatella *Ignalat* e acciughe *Vicente Marino*

LA CRUDA | 16

di fassona piemontese de *la Granda* 150gr con battuto di capperi, acciughe *Vicente Marino* e pomodori secchi

VITELLO TONNATO | 10

con tonno *Vicente marino*, maionese *Cereal Terra* e capperi

CRUDO E BUFALA | 16

con prosciutto crudo di Parma Dop *Villani* 18 mesi e mozzarella di bufala campana Dop *Il Parco*

I PRIMI

SPAGHETTO EATALY | 10,9

spaghetti pasta di Gragnano IGP, pomodoro datterino rosso in succo *Così com'è*, olio extravergine d'oliva, sale integrale siciliano, basilico

SPAGHETTO EATALY CON BUFALA | 13,9

spaghetti pasta di Gragnano IGP, pomodoro datterino rosso in succo *Così com'è*, olio extravergine d'oliva, sale integrale siciliano e mozzarella di bufala campana DOP *Il Parco*

MEZZI PACCHERI CON PESCE SPADA | 14,5

mezzi paccheri con pesce spada*, pomodoro datterino in succo, olive taggiasche, capperi, prezzemolo, olio extravergine d'oliva

AGNOLOTTI DEL PLIN | 16

agnolotti ripieni di carne e verdure del pastificio *Vallebelbo* con burro ed erbe aromatiche

TROFIE AL PESTO | 14

trofie fresche pastificio *Martimucci*, con pesto di Prà, patate, fagiolini, Parmigiano Reggiano e basilico

TAGLIATELLE AL RAGÙ | 15

tagliatelle fresche all'uovo pastificio *Rossi* con ragù de *La Granda*

CAPRESE CON BUFALA | 14

pomodoro cuore di bue e mozzarella di bufala campana DOP *Il Parco*

INSALATA RUSSA | 6,5

verdure miste* con tonno *Vicente Marino* e maionese *Cereal Terra*

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI | 18

Mortadella Bologna *Negrini*, prosciutto crudo di Parma *Villani* 18 mesi, coppa Piacentina Dop *Giordano*, fontina DOP, gorgonzola piccante Dop *Invernizzi*, pecorino toscano Dop *Il Fiorino*, accompagnati da focaccia bianca calda, mostarda di frutta *Leccini* e miele di acacia

I SECONDI

LA TAGLIATA | 21

di fassona piemontese de *La Granda* 200gr accompagnata da patate al forno e misticanza

TAGLIATA DI TONNO ALLA GRIGLIA | 20

tagliata di tonno* selezionato da Eataly con patate arrosto

IL GIOTTO | 15

hamburger di fassona piemontese de *La Granda* 180 gr con pomodori, patate arrosto e misticanza

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA | 15

petto di pollo de *La Granda* alla griglia con patate al forno e misticanza

I CONTORNI

PATATE ARROSTO | 5

patate arrosto con rosmarino fresco

INSALATA MISTA | 5

insalata di verdure di stagione

MELANZANE MARINATE | 5

melanzane marinate con prezzemolo e peperoncino

INSALATA DI POMODORI E BASILICO | 5

datterino giallo e rosso, cuore di bue e basilico

LA PIZZA

MARGHERITA ORIGINALE DI EATALY | 10

polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e olio extravergine d'oliva

MARGHERITA EATALY CON BUFALA | 13,5

polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella di bufala campana DOP *Il Parco* e olio extravergine d'oliva

NAPOLI | 13,5

polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, acciughe *Vicente Marino*, capperi e olio extravergine d'oliva

DIAVOLA | 14

polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, salsiccia piccante *Sap* e olio extravergine d'oliva

COTTO E OLIVE | 13,5

mozzarella fiordilatte *Ignalat*, prosciutto cotto *Villani*, olive taggiasche e olio extravergine d'oliva

CAPRICCIOSA | 14

polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, olive taggiasche, carciofini, funghi e prosciutto cotto *Villani*

CRUDO E FIORDILATTE | 14,5

polpa 100% Italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat* e prosciutto crudo di Parma DOP *Villani* 18 mesi

QUATTRO FORMAGGI | 14

mozzarella fiordilatte e scamorza *Ignalat*, gorgonzola piccante DOP *Invernizzi* e fontina DOP

CALZONE | 15

polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Ignalat*, funghi e prosciutto cotto *Villani*

ORTOLANA | 12,5

mozzarella fiordilatte *Ignalat*, melanzane, zucchine e peperoni arrosto

IL TOCCO IN PIÙ DAL NOSTRO MERCATO

Prosciutto cotto *Villani* | +2,5
Acciughe sott'olio *Vicente Marino* | +2,5
Mozzarella di bufala *Il Parco* | +2,5

LE INSALATE

INSALATA CON POLLO | 15

misticanza, petto di pollo alla griglia, patate al vapore, salsa alla senape e capperi

INSALATA MEDITERRANEA | 14

misticanza, radicchio rosso, tonno sott'olio *Vicente Marino*, uovo sodo, olive taggiasche, Parmigiano Reggiano DOP *Gennari* 24 mesi e pomodorini bio semi-dry

INSALATA COLORATA | 14

misticanza, robiola *Ca verde*, lamponi, semi misti tostati bio e salsa allo yogurt

IL PANE A VOLONTÀ E IL SERVIZIO DEI RAGAZZI DI EATALY | 2

SE VUOI CONOSCERE GLI ALLERGENI CONTENUTI COME INGREDIENTI O COME CONTAMINANTI CONSULTA L'INFORMATIVA SCANSIONANDO QUESTO QR CODE



I DOLCI

CANNOLO | 4,5

con ricotta* a scelta frutta candita o granella di pistacchio

TIRAMISÙ | 5,9

crema al mascarpone, pan di spagna bagnato al caffè e cacao*

CHEESE CAKE AL CIOCCOLATO | 5,9

mousse al formaggio, ganache al cioccolato e crumble al cioccolato e nocciola *

CREMOSO ALL'ALBICOCCA | 5,9

con gelè ai frutti rossi *

MACEDONIA DI FRUTTA | 5,9

con frutta fresca di stagione



...E IL CAFFÈ?

lo serviamo direttamente al bar, se lo vuoi lo aggiungiamo al conto | 1,30

DIETRO OGNI GRANDE PRODOTTO C'È UN GRANDE PRODUTTORE

Te ne presentiamo alcuni:

LE NOSTRE FARINE: MOLINO GRASSI

Abbiamo scelto quelle biologiche del Molino Grassi, mugnai da 4 generazioni che producono farine di altissima qualità privilegiando la macchina a pietra. Il risultato è una farina poco raffinata e ricca delle proprietà organolettiche e nutrizionali del chicco, ideale per impasti leggeri e molto gustosi

LA PASTA: A FELTRA

Prodotta con grano pugliese fornito da oltre 200 piccoli coltivatori. La lenta essiccazione, fino a 48 ore, e la trafila al bronzo garantiscono la giusta porosità.

LA CARNE: LA GRANDA

Il benessere animale è al cuore del processo produttivo de *La Granda*, che alleva bovini di razza Piemontese Presidio Slow Food e seleziona carni di qualità dai migliori allevamenti italiani.

IL POMODORO: COSÌ COM'È

Pomodori di alta qualità, coltivati su terreni di proprietà nella Piana del Sele. Raccolti a mano e conservati in vetro, senza zuccheri aggiunti, conservanti o stabilizzanti.

LA PASTA FRESCA: VALLEBELBO

Laboratorio artigianale nel cuore delle Langhe. La produzione si concentra sulla pasta fresca, gustosa e leggera, che trasmette tutti i sapori, i gusti e i profumi caratteristici del territorio piemontese. L'azienda è profondamente legata al territorio in cui è nata e cerca attraverso i suoi prodotti di valorizzare la tradizione della cucina tipica locale.