

I VINI

Le Bollicine

FRANCIACORTA DOCG BRUT S.A. EDIZIONE SPECIALE
Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco | *Vezzoli* | Lombardia

ALTA LANGA LIMITED EDITION

Chardonnay, Pinot nero | *Fontanafredda* | Piemonte

PERLE' TRENTO DOC MILLESIMATO

Chardonnay | *Ferrari* | Trentino

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

MILLESIMATO BRUT
Glera | *Villa Sandi* | Veneto

PROSECCO ROSÈ DOC

Glera | *Azienda Agricola Giavi* | Veneto

I Rossi

LANGHE NEBBIOLO DOC

Nebbiolo | *Casa E. di Mirafiore* | Piemonte

LA GROLETTA

VALPOLICELLA RIPASSO DOC
Corvina, Rondinella | *Allegrini* | Veneto

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Sangiovese | *Fattori* | Toscana

VIGNETO GIALDINI

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC
Lambrusco Grasparossa | *Cleto Chiarli* | Emilia Romagna

NERO D'AVOLA BIO

Nero d'avola | *Baglio di Grisi* | Sicilia

I Dolci

MONCUCCO MOSCATO ASTI DOCG

Moscato bianco | *Fontanafredda* | Piemonte

I Bianchi e Rosati

GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG
Cortese | *Fontanafredda* | Piemonte

RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC

Ribolla Gialla | *Borgo Conventi* | Friuli venezia Giulia

VERDICCHIO DI MATELICA DOC BIO

Verdicchio | *Collestefano* | Marche

GIUNCO VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Vermentino | *Mesa* | Sardegna

LE MARGHERITE LANGHE DOC ARNEIS

Arneis | *Brandini* | Piemonte

ALIE' ROSATO TOSCANA IGT

Sirah, Vermentino | *Frescobaldi* | Toscana

I DRINK

HUGO

prosecco, Sathenay fleur de sureau, acqua frizzante, menta e limone

AMERICANO

con Vermouth rosso, bitter Campari, acqua frizzante, arancia e scorza di limone

GIN BOIGIN E TONICA

con Gin, acqua tonica, limone

L'APERITIVO ITALIANO

APEROL SPRITZ

con *Aperol*, prosecco e acqua frizzante

CAMPARI SPRITZ

con Bitter *Campari*, prosecco e acqua frizzante

NEGRONI

con Vermouth rosso, bitter Campari, gin, arancia

LE BEVANDE

Birre

LATTINA POP
Pale Ale | *Baladin* | 6%

LATTINA L'IPPA
Ipa | *Baladin* | 5,5%

LATTINA SUD
Blanche | *Baladin* | 4,5%

LATTINA NAZIONALE
Blond Ale | *Baladin* | 6%

LATTINA NAZIONALE GLUTEN FREE

Blonde Ale | *Baladin* | 6,5%

LATTINA BOTANIC ANALCOHOLIC | *Baladin*

BALADIN ISAAC

Blanche | *Baladin* | 5%

BALADIN NAZIONALE

Blond Ale | *Baladin* | 6%

Acqua e Bibite

ACQUA
naturale o frizzante | *Lurisia*

CHINOTTO, ARANCIATA, LIMONATA, GAZZOSA | *Lurisia*

MANDARINATA | *Niasca Bibite*

MOLECOLA

classica o senza zucchero

Amari e Grappe

LIMONCELLO DI SICILIA

Vincenzi

MIRTO ROSSO DI SARDEGNA

Silvio Carta

GRAPPA DI VINACCIA BIANCA

Fondator Trussoni

GRAPPA DI VINACCIA GIALLA

Fondator Trussoni

I DOPO PASTO

AMARO AVERNA | *Averna*

AMARO BRAULIO RISERVA SPECIALE | *Braulio*



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.