LE BIRRE

alla spina

	300 ML	500 ML
GOLDEN ALE LAZIO CHIARA, BEVERINA, CON SENTORI DI FRUTTA E SPEZIE 5° – GOLDEN ALE	€ 4.00	€ 6.00
SAGGIA "BIRRA DELL'EREMO" UMBRIA GIALLO PAGLIERINO, CON NOTE SPEZIATE DI CORIANDOLO, ARANCIA E BERGAMOTTO – 5° – BLANCHE	€ 5.00	€ 7.00
NAZIONALE "BALADIN" PIEMONTE GIALLO DORATO CON SENTORI DI AGRUMI E SPEZIE – 6,5° – BLOND ALE	€ 5.00	€ 7.00
NORA "BALADIN" PIEMONTE AMBRATA, AROMI ORIENTALI, ZENZERO E AGRUMI – 6,8° – SPECIAL ALE	€ 5.00	€ 7.00
BAZAR "BIRRA DEL BORGO" LAZIO GIALLO DORATO, CON SENTORI CI CEREALI E CROSTA DI PANE – 5° – LAGER	€ 5.00	€ 7.00
REALE "BIRRA DEL BORGO" LAZIO AMBRATA CON SENTORI AGRUMATI E PEPATI – 6,4° – INDIA PALE ALE	€ 5.00	€ 7.00
"PILSNER URQUELL" REPUBBLICA CECA LA PRIMA BIRRA DORATA DEL MONDO – 4,4° – PILS	€ 3.50	€ 5.50
GRAN RISERVA RED "PERONI" LAZIO PURO MALTO, ROSSA A BASSA FERMENTAZIONE – 5,4° – VIENNA STYLE	€ 4.00	€ 5.50

in bottiglia

	330 ML
NORMALE "LURISIA" PIEMONTE BIANCA, LEGGERA E BEVERINA – 5° – BLOND ALE	€ 4.00
SPECIALE "LURISIA" PIEMONTE AMBRATA, FRESCA ED ERBACEA SUL FINALE – 6° – AMBER ALE	€ 4.00
PUNKS DO IT BITTER "ELAV" LOMBARDIA AMBRATA CON NOTE FRESCHE ED ERBACEE – 4,3° – BITTER	€ 5.00
NOBILE "BIRRA DELL'EREMO" UMBRIA 5° – GOLDEN ALE – MIGLIOR GOLDEN ALE ITALIANA 2016	€ 5.00
PUNK IPA "BIRRIFICIO BREWDOG" SCOZIA BIONDA, NOTE FRUTTATE E LUPPOLATE DAL FINALE AMARO – 5,6° – INDIA PALE ALE	€ 6.00
ISAAC "BALADIN" PIEMONTE AGRUMATA DAL FINALE DOLCE – 5° – BLANCHE	€ 6.00
OPEN ROCK'N ROLL "BALADIN" PIEMONTE CHIARA CON NOTE FLOREALI E LUPPOLATE – 7,5° – AMERICAN PALE ALE	€ 6.00
NOSCIA "MALTOVIVO" CAMPANIA AMBRATA, NOTE AGRUMATE, FLOREALI ED ERBACEE – 6° – AMERICAN INDIA PALE ALE	€ 6.00
QUINN "BIRRIFICIO TURBACCI" LAZIO 4,8° – PILS – MIGLIOR PILS EUROPEA 2011	€ 6.00
	750 ML
WEISS "BIRRIFICIO TURBACCI" LAZIO BIONDA CON DOLCI NOTE FRUTTATE – 4,6° – WEISS	€ 13.00

LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

I LIQUORI

LIMONCELLO "VILLA MARTA"	€ 3.50
TOCCASANA "NEGRO"	€ 3.50
MIRTO "SAN MARTINO"	€ 3.50

I VINI

le bollicine

	125 ML	750 ML
CUVEE TRADITION RISERVA VERDICCHIO BRUT "COLONNARA" MARCHE – VERDICCHIO 100%	€ 4.00	€ 18.00
PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO "VILLA SANDI" VENETO – GLERA 100%	€ 4.00	€ 19.00
PERLÉ "FERRARI" TRENTINO ALTO ADIGE – CHARDONNAY 100%	€ 7.00	€ 34.00
ALTA LANGA "CONTESSA ROSA" ROSÉ "FONTANAFREDDA" PIEMONTE – PINOT NERO E CHARDONNAY	€ 8.00	€ 33.00

i bianchi

GRILLO "BAGLIO DI GRISI" SICILIA – GRILLO 100%	€ 4.00	€ 17.00
RIBOLLA GIALLA "LE VIGNE DI ZAMO" FRIULI VENEZIA GIULIA – RIBOLLA GIALLA 100%	€ 5.00	€ 22.00
GRECO DI TUFO "CUTIZZI" "FEUDI DI SAN GREGORIO" CAMPANIA – GRECO 100%	€ 5.00	€ 22.00
3S MANZONI BIANCO "TREBOTTI" VIVAIO DI EATALY bio LAZIO – MANZONI BIANCO 100%	€ 6.00	€ 25.00

i rosati

ROSA VITTORIA "CASTELLO SANTA VITTORIA" PIEMONTE – BARBERA, DOLCETTO, NEBBIOLO	€ 5.00	€ 19.00

i rossi

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "PODERI MARCHESI MIGLIORATI" bio ABRUZZO – MONTEPULCIANO 100%	€ 4.00	€ 17.00
ALLEGORIA PRIMITIVO DI GIOIA DEL COLLE "PIETRAVENTOSA" VIVAIO DI EATALY bio PUGLIA – PRIMITIVO 100%	€ 5.00	€ 22.00
TYTO CESANESE OLEVANO ROMANO SUPERIORE "MARCO ANTONELLI" LAZIO – CESANESE 100%	€ 6.00	€ 23.00
LANGHE NEBBIOLO "BORGOGNO" PIEMONTE – NEBBIOLO 100%	€ 7.00	€ 29.00
BAROLO MIRAFIORE DOCG "MIRAFIORE" PIEMONTE – NEBBIOLO 100%	€ 10.00	€ 49.00

VIVAIO DI EATALY

PER BRAVI, GIOVANI E PICCOLI PRODUTTORI DI VINO
GIOVANI PERCHÉ SONO DA POCHI ANNI NEL MONDO DEL VINO, PICCOLI PERCHÉ PRODUCONO UN NUMERO RISTRETTO DI BOTTIGLIE E BRAVI PERCHÉ A PARLARE È L'ECCELLENZA DEI LORO PRODOTTI.

LE BEVANDE

"Lurisia"

	275 ML
LA GAZZOSA CON LIMONE SFUSATO DI AMALFI	€ 3.00
IL CHINOTTO CON CHINOTTO DI SAVONA PRESIDIO "SLOW FOOD"	€ 3.00
L'ARANCIATA CON ARANCE DEL GARGANO IGP PRESIDIO "SLOW FOOD"	€ 3.00
L'ARANCIATA AMARA CON MELANGOLO DI PUGLIA	€ 3.00
L'ARANCIATA ROSSA CON ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP	€ 3.00
L'ACQUA TONICA CON CHINOTTO DI SAVONA PRESIDIO "SLOW FOOD"	€ 3.00

"Niasca Portofino"

	250 ML
LA LIMONATA CON LIMONI DEL GOLFO DEL TIGULLIO	€ 3.00

"Molecola"

	330 ML
LA COLA DAL GUSTO ITALIANO CLASSICA O SENZA ZUCCHERO	€ 3.00
	250 ML
BIMBO SENZA CAFFEINA	€ 2.50

Acqua di montagna

	1 LT
NATURALE	€ 2.50
LIEVEMENTE GASSATA	€ 2.50

LURISIA

"Alluminium"

	0,5 LT
STILLE	€ 2.00
BOLLE	€ 2.00

IL VINO CONTIENE SOLFITI

EATALY
alti cibi

IL RISTORANTE DELLA PASTA E DELLA PIZZA

GLI ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL POMODORO € 3.50
PANE "RUSTIC" TOSTATO CON POMODORO, BASILICO ED OLIO EXTRAVERGINE "ROI"

FILETTO DI BACCALÀ € 4.80
FILETTO DI BACCALÀ DELLA PESCHERIA DI EATALY IN CROCCANTE PASTELLA ALLA BIRRA PRODOTTA NEL NOSTRO BIRRIFICIO.

classici

SUPPLÌ POMODORO E MOZZARELLA 1 PEZZO € 2.50

SUPPLÌ CACIO E PEPE € 3.00

CROCCHETTA DI PATATE € 2.50

TRIS DI CLASSICI 3 PEZZI € 7.50

panzerotti e panelle

PANZEROTTO POMODORO E MOZZARELLA 1 PEZZO € 3.00
CON POMODORO "ANTONELLA" E MOZZARELLA "IGNALAT"

PANZEROTTO MOZZARELLA E ALICI € 3.50
CON ALICI "VICENTE MARINO" E CAPPERI "BIO ORGANICA NUOVA"

PANELLE € 4.00
CON FARINA DI CECI

TRIS DI PANZEROTTI E PANELLE 3 PEZZI € 10.00

I PIATTI

ZUPPA DI LENTICCHIE € 9.00
CON VERDURINE DI STAGIONE

L'INSALATONA € 9.50
CON MISTICANZA, SPINACINO, CAROTE, OLIVE TAGGIASCHE, SGOMBRO SOTTO'OLIO "VICENTE MARINO" E MAIONESE SENZA UOVO ALL'ARANCIA

LE POLPETTE AL SUGO € 10.50
CON POLPETTE DI MANZO DE "LA GRANDA", POMODORO ITALIANO "ANTONELLA" E PECORINO ROMANO "CIBARIA"

IL PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA € 11.50
CON PROSCIUTTO DI PARMA DOP "RULIANO 24 MESI" E MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA DEL NOSTRO CASEIFICIO

IL FRITTO DI MARE € 16.00
CON CALAMARI, ACCIUGHE, GAMBERI E VERDURE

Da condividere... Perfette per 2 persone!

LA PADELLA DI MARE € 25.00
GNOCCHI DEL PASTIFICIO "SECONDI" CON BACCALÀ, ZUCCA E PANE AROMATIZZATO, SERVITI AL TAVOLO DIRETTAMENTE IN PADELLA!

LA PADELLA ROMANA € 19.00
OGNI GIORNO AMATRICIANA O CARBONARA SERVITA AL TAVOLO DIRETTAMENTE IN PADELLA!

LA PIZZA GRANDE CON 4 GUSTI € 18.50
MARGHERITA, CROSTINO, ORTOLANA E DIAVOLA

LA PIZZA

le classiche

MARINARA € 5.50
CON POLPA 100% ITALIANA "ANTONELLA", ORIGANO, AGLIO E OLIO EXTRAVERGINE "ROI"

MARGHERITA ORIGINALE DI EATALY € 6.50
CON POLPA 100% ITALIANA "ANTONELLA", MOZZARELLA FIORDILATTE E OLIO EXTRAVERGINE "ROI"

MARGHERITA ORIGINALE DI EATALY CON BUFALA € 8.50
CON POLPA 100% ITALIANA "ANTONELLA", MOZZARELLA FIORDILATTE, FUNGHI E OLIO EXTRAVERGINE "ROI"

FUNGHI € 8.50
CON POLPA 100% ITALIANA "ANTONELLA", MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA DEL CASEIFICIO DI EATALY E OLIO EXTRAVERGINE "ROI"

DIAVOLA € 9.50
CON POLPA 100% ITALIANA "ANTONELLA", MOZZARELLA FIORDILATTE E SALAME PICCANTE "SANTORO"

NAPOLI € 9.50
CON POLPA 100% ITALIANA "ANTONELLA", MOZZARELLA FIORDILATTE, CAPPERI "BIORGANICA" E ACCIUGHE "SCALIA"

PARMA € 10.50
CON POLPA 100% ITALIANA "ANTONELLA", MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA DEL CASEIFICIO DI EATALY E PROSCIUTTO DI PARMA DOP "RULIANO 24 MESI"

COTTO E OLIVE € 11.00
CON MOZZARELLA FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO SAN GIOVANNI "CAPITELLI" E OLIVE "ITALPESTO"

CALZONE € 11.50
CON POLPA 100% ITALIANA "ANTONELLA", MOZZARELLA FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO SAN GIOVANNI "CAPITELLI" E FUNGHI

QUATTRO FORMAGGI € 11.50
CON MOZZARELLA FIORDILATTE, GORGONZOLA PICCANTE DOP "MARIO COSTA", FONTINA DOP "NICOLETTA" E SCAMORZA "CASEIFICIO DE ROSA"

CAPRICCIOSA € 12.50
CON POLPA 100% ITALIANA "ANTONELLA", MOZZARELLA FIORDILATTE, CARCIOFINI "BIORGANICA", OLIVE "ITALPESTO", PROSCIUTTO DI PARMA DOP "RULIANO 24 MESI", FUNGHI E UOVO "S.BARTOLOMEO"

le speciali

ORTOLANA € 11.50
CON MOZZARELLA FIORDILATTE, BROCCOLO ROMANESCO, RADICCHIO E POMODORI PACHINO

SPECK, PROVOLA AFFUMICATA, FIORDILATTE E PATATE AL FORNO € 11.50
CON SPECK "CRUCOLO", PROVOLA SILANA AFFUMICATA DEL NOSTRO CASEIFICIO, MOZZARELLA FIORDILATTE E PATATE DELL'ORTOFRUTTA DI EATALY

FOCACCIA STRACCIATELLA, ALICI E POMODORINI € 13.50
CON STRACCIATELLA DI LATTE DI BUFALA DEL CASEIFICIO DI EATALY, ALICI "VINCENTE MARINO" E POMODORINI SEMI-SECCHI "DE CARLO"

Preferisci l'impasto integrale? € 1.00
Vuoi aggiungere mozzarella di latte di bufala? € 2.00

LA PASTA

SPAGHETTO EATALY € 8.50
SPAGHETTO "AFELTRA" I.G.P. 100% GRANO ITALIANO, POMODORO DATTERINO ROSSO IN SUCCO "COSÌ COM'È", OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "ROI" E SALE INTEGRALE SICILIANO

PENNE ALLA PUTTANESCA € 9.50
PENNE "AFELTRA" IGP 100% GRANO ITALIANO, POMODORO PELATO ITALIANO "ANTONELLA", CAPPERI "BIORGANICA", ACCIUGHE "VICENTE MARINO", OLIVE TAGGIASCHE E PREZZEMOLO DELL'ORTOFRUTTA DI EATALY

SPAGHETTO EATALY CON BUFALA € 9.50
SPAGHETTO "AFELTRA" I.G.P. 100% GRANO ITALIANO, POMODORO DATTERINO ROSSO IN SUCCO "COSÌ COM'È", OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "ROI", SALE INTEGRALE SICILIANO E MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA DEL CASEIFICIO DI EATALY

AMATRICIANA € 9.50
MEZZI PACCHERI "AFELTRA" CON PELATO ITALIANO "ANTONELLA", GUANCIALE SELEZIONATO DA "LA GRANDA" E PECORINO ROMANO "CIBARIA"

CARBONARA € 9.50
MEZZI PACCHERI "AFELTRA", UOVO BIOLOGICO, GUANCIALE SELEZIONATO DA "LA GRANDA", PECORINO ROMANO "CIBARIA" E PEPE

GNOCCHI CON BACCALÀ E ZUCCA € 13.50
GNOCCHI DEL PASTIFICIO "SECONDI" CON BACCALÀ, ZUCCA E PANE AROMATIZZATO

La pasta fresca € 12.50
OGNI GIORNO UN FORMATO DI PASTA FRESCA ABBINATO AD UNA SALSA PREPARATA DAI NOSTRI RAGAZZI.
CHIEDI QUAL È LA SPECIALITÀ DI OGGI!

I DOLCI

TIRAMISÙ EATALY € 5.50
CON CREMA AL MASCARPONE "MAMBELLI", SAVOIARDI "GIOVANNI MORO" BAGNATI AL CAFFÈ "PAUSA CAFÈ" E CACAO AMARO "VENCHI"

DELIZIA AL LIMONE € 5.50
CON CREMA CHANTILLY AL LIMONE FRESCO, PAN DI SPAGNA BAGNATO AL LIMONE, LIMONE CANDITO "AGRIMONTANA" E PANNA MONTATA "FAUSTINI"

ZUPPA INGLESE € 5.50
CON CREMA PASTICCERA ALLA VANIGLIA BOURBON, PAN DI SPAGNA BAGNATO ALL'ALKERMES E CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO FONDENTE 67%

Ti è piaciuto? Lo trovi anche nella Gastronomia di Eataly pronto da portare a casa! Vieni al 1° piano!

IL PANE DI EATALY A VOLONTÀ E IL SERVIZIO DEI RAGAZZI DI EATALY € 1.00

TUTTO IL PESCE PER IL SUGO DI MARE E LE ACCIUGHE VENGONO ABBATTUTO A -20°C AL CUORE DEL PRODOTTO PER ALMENO 24 ORE SUI BANCHI DI EATALY O DA FORNITORI SELEZIONATI. I PRODOTTI A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ DEL MERCATO I SUPPLÌ, IL BACCALÀ, LE CROCCHETTE, I GAMBERI E I CALAMARI SE VUOI CONOSCERE GLI INGREDIENTI ALLERGENI CONTENUTI NEI PIATTI CONSULTA L'INFORMATIVA. CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI DOVE È POSIZIONATA.

COME DA CIRCOLARE MINISTERIALE N° 10 DEL 11/03/1992 E SUCCESSIVE. LE MATERIE PRIME SONO REPERITE OGNI GIORNO FRESCHISSIME POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI O CONGELATI. CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI TUTTE LE INFORMAZIONI RELATIVE AI NOSTRI PIATTI. UTILIZZATI SONO PRODOTTI CONGELATI DI QUALITÀ SELEZIONATI DA EATALY.

IL TIRAMISÙ DI EATALY, LA DELIZIA AL LIMONE E LA ZUPPA INGLESE SONO REALIZZATI DA UNA BASE DI "GOLOSI DI SALUTE", ABBATTUTA A -18°C PER OFFRIRE UN PRODOTTO SEMPRE DI QUALITÀ.