

## *i Cocktails*

APEROL SPRITZ	12
CAMPARI SPRITZ	12
NEGRONI	14
NEGRONI SBAGLIATO	14
AMERICANO	14
HUGO	14
GIN TONIC	14
MOSCOW MULE	14
CARIBBEAN MULE	14
VODKA TONIC	14
MOJITO ANALCOLICO	10
VIRGIN MULE ANALCOLICO	10

## *After meal*

AVERNA RISERVA DON SALVATORE	6
LIMONCELLO DI SICILIA	5
GRAPPA BIANCA "LA BRANDA"	7
GRAPPA GIALLA DEL PIEMONTE	8
VERMOUTH ROSSO	8
WHISKY	10

SERVIZIO A PERSONA | 2,5  
SERVICE CHARGE PER PERSON | 2,5

I PREZZI SONO 1 EURO | PRICES ARE IN EUROS

IL VINO CONTIENE SOLFITI E LA BIRRA CONTIENE GLUTINE  
WINE CONTAINS SULPHITES AND BEER CONTAINS GLUTEN

SE VUOI CONOSCERE GLI INGREDIENTI CONTENUTI NEI  
PIATTI CONSULTA L'INFORMATIVA. CHIEDI AL NOSTRO  
PERSONALE DOV'È POSIZIONATA.

PLEASE ASK OUR STAFF FOR THE ALLERGENS BOOK AND ANY  
QUESTION YOU MIGHT HAVE ON OUR DISHES.

Elenco dei prodotti surgelati o congelati all'origine: patatine chips, suppli al pomodoro, arancino cacio e pepe, arancino siciliano, mozzarella in carrozza, pizze margherita, focaccia bianca, pala, tartare di gambero rosso, salmone affumicato, tonno pinna gialla, tonno alla griglia, branzino, verrina tiramisù.

List of products deep-frozen or frozen at source: chips potatoes, tomato suppli, arancino cacio e pepe, Sicilian arancino, mozzarella in carrozza, margherita pizza, focaccia, pala, red prawn tartare, smoked salmon, yellow fin tuna, grilled tuna, sea bass, tiramisù verrina.

# EAT ALY

## *l'Aperitivo*

COCKTAIL o  
CALICE DI VINO  
+  
PATATINE CHIPS  
+  
PIZZETTA MARGHERITA  
+  
SUPPLÌ AL POMODORO  
18

## *i Fritti*

SUPPLÌ AL POMODORO (1 PZ) | 4,7  
con pomodoro e mozzarella

ARANCINO CACIO E PEPE (2 PZ) | 5,9  
con pecorino, pepe e mozzarella

ARANCINO SICILIANO (2 PZ) | 5,5  
con ragù di carne, piselli e mozzarella

MOZZARELLA IN CARROZZA (1 PZ) | 4  
con mozzarella e prosciutto cotto

## *i Taglieri*

SELEZIONE DI SALUMI | 19  
Mortadella *Bologna* IGP, Prosciutto di San Daniele DOP 24 mesi *Villani*, Finocchiona IGP *Falaschi*, accompagnati da focaccia bianca

SELEZIONE DI FORMAGGI | 19  
Toma Valle Gressoney *Coop Latteria Forntina*, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi *Gennari*, formaggio Lou Blau *Fiandino*, accompagnati da focaccia bianca, mostarda di frutta e miele di acacia

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI | 23  
Mortadella *Bologna* IGP, Prosciutto di San Daniele DOP 24 mesi *Villani*, Finocchiona IGP *Falaschi*, Toma Valle Gressoney *Coop Latteria Forntina*, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi *Gennari*, formaggio Lou Blau *Fiandino* accompagnati da focaccia bianca, mostarda di frutta e miele di acacia

SELEZIONE DI FORMAGGI FRESCHI | 16  
Mozzarella di Bufala Campana DOP *Il Parco*, stracchino al sale marino *Mambelli*, burrata *Ignalat* accompagnati da pomodori freschi e basilico

## *la Pizza al tagliere*

PIZZA AL TAGLIERE CULATELLO E BURRATA | 22  
Pala con Culatello di Zibello DOP *Antica Ardenga* e burrata *Ignalat*

PIZZA AL TAGLIERE SALMONE E STRACCIATELLA | 22  
Pala con salmone affumicato, stracciatella *Ignalat* e rucola

## gli Antipasti

### TARTARE DI MANZO CON ZUCCHINE E POLVERE DI OLIVE | 17

Carne di Fassona Piemontese *La Granda*, zucchine marinate e polvere di olive taggiasche

### TARTARE DI GAMBERO ROSSO | 22

Gamberi rossi, straciatella *Ignalat* e limone

### CARPACCIO DI BRANZINO | 20

Con pomodorini ciliegino rossi, capperi e olive

### CAPRESE | 15

Con Burrata *Ignalat*, pomodori ciliegino rossi e gialli e basilico

### PROSCIUTTO E MELONE | 16

Prosciutto di San Daniele DOP 24 mesi *Villani* e melone

### CULATELLO DI ZIBELLO DOP | 19

Culatello di Zibello DOP *Antica Ardenga* e rucola

### PROSCIUTTO SAN DANIELE E BUFALA | 18

Prosciutto di San Daniele DOP 24 mesi *Villani* con mozzarella di Bufala Campana DOP *Il Parco*

## i Piatti

### SPAGHETTO EATALY CON BUFALA | 16,9

Spaghetto di Gragnano IGP *Afeltra* con 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 ALLA PUTTANESCA DI TONNO | 18

Mezzi paccheri di Gragnano IGP, tonno pinna gialle, datterino giallo in succo *Così Com'è*, capperi, olive taggiasche e leccino

### MEZZI PACCHERI ALLA CARBONARA | 15,5

Mezzi paccheri di Gragnano IGP, guanciale *La Granda*, uova e pecorino romano DOP

### TAGLIATA DI FASSONA | 23

Tagliata di Fassona Piemontese de *La Granda* 200g con patate arrosto, pomodori e misticanza

### TONNO ALLA GRIGLIA | 23

Trancio di tonno alla griglia con patate arrosto

## i Dolci e la Frutta

### VERRINA TIRAMISÙ | 6,2

bisquit di riso con bagna al caffè, mousse al mascarpone e cacao

### MACEDONIA | 6,2

con frutta fresca di stagione

## il Caffè

### CAFFÈ GOURMAND

Caffè con bignè

3

## i Vini

### le Bollicine

125 ml 750 ml

#### PROSECCO DOC

Ronco *Belvedere* | Glera | Veneto

6 24

#### FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT

*Sullali* | Chardonnay | Lombardia

11 45

### i Bianchi

#### GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG

*Marchese Raggio* | Cortese | Piemonte

6 24

#### FEUERSTEIN GEWURZTRAMINER SUDTIROL DOC

*Barol Longo* | Gewurztraminer | Trentino Alto Adige

10 42

#### MASSOVIVO AMMIRAGLIA VERMENTINO 7

#### TOSCANA IGT

*Frescobaldi* | Vermentino | Toscana

7 28

#### PINOT GRIGIO FRIULI DOC

*Le vigne di Zamò* | Pinot Grigio | Veneto

9 36

### i Rosè

#### ROSERI VALTENESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOP CHIARETTO

*Ca' Maiol* | Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino | Lombardia

8 32

### i Rossi

125 ml 750 ml

#### PRIMITIVO SALENTO IGT

*Trullo Di Noha* | Primitivo | Puglia

6 24

#### CAPOLEMOLE ROSSO LAZIO IGT

*Marco Carpineti* | Nero Buono, Montepulciano, Cesanese | Lazio

8 32

#### MONTEMASSI CHIANTI CLASSICO DOCG

*Colombaio Di Cencio* | Sangiovese | Toscana

10 42

#### BAROLO SERRALUNGA DOCG

*Fontanafredda* | Nebbiolo | Piemonte

12 60

#### BRUNELLO DI MONTALCINO

*Val di Suga* | Sangiovese | Toscana

15 70

## le Birre alla spina

330 ml

#### SUPER BALADIN

6,5

#### ISAAC BALADIN

6,5

## l'Acqua e le Bibite

#### ACQUA BOLLE O STILLE *Lurisia* | 750 ml

3,5

#### LIMONATA, CHINOTTO, ARANCIATA, TONICA *Lurisia* | 275 ml

3,9

#### MOLECOLA

Classica o senza zucchero | 330 ml

4,2

## *i Cocktails*

APEROL SPRITZ	12
CAMPARI SPRITZ	12
NEGRONI	14
NEGRONI SBAGLIATO	14
AMERICANO	14
HUGO	14
GIN TONIC	14
MOSCOW MULE	14
CARIBBEAN MULE	14
VODKA TONIC	14
MOJITO ANALCOLICO	10
VIRGIN MULE ANALCOLICO	10

## *After meal*

AVERNA RISERVA DON SALVATORE	6
LIMONCELLO DI SICILIA	5
GRAPPA BIANCA "LA BRANDA"	7
GRAPPA GIALLA DEL PIEMONTE	8
VERMOUTH ROSSO	8
WHISKY	10

SERVICE CHARGE PER PERSON | 2,5

PRICES ARE IN EUROS

WINE CONTAINS SULPHITES AND BEER CONTAINS GLUTEN

PLEASE ASK OUR STAFF FOR THE ALLERGENS BOOK AND ANY QUESTION YOU MIGHT HAVE ON OUR DISHES.

List of products deep-frozen or frozen at source: chips potatoes, tomato suppli, arancino cacio e pepe, Sicilian arancino, mozzarella in carrozza, margherita pizza, focaccia, pala, red prawn tartare, smoked salmon, yellow fin tuna, grilled tuna, sea bass, tiramisù verrina.

# EAT ALY

## *l'Aperitivo*

COCKTAIL or  
GLASS OF WINE  
+  
POTATO CHIPS  
+  
PIZZETTA MARGHERITA  
+  
SUPPLÌ AL POMODORO  
18

## *i Fritti*

SUPPLÌ AL POMODORO (1 PC) | 4,7  
fried rice ball filled with tomato sauce and mozzarella

ARANCINO CACIO E PEPE (2 PCS) | 5,9  
fried rice ball filled with with pecorino, pepper, and mozzarella

ARANCINO SICILIANO (2 PCS) | 5,5  
typical Sicilian rice ball with meat ragù, peas, and mozzarella

MOZZARELLA IN CARROZZA (1 PC) | 4  
mozzarella cheese and slices of cooked ham sandwiched between two slices of bread, dipped in egg and fried until golden and crispy

## *i Taglieri*

SELEZIONE DI SALUMI | 19  
Mortadella Bologna, 24-month aged San Daniele DOP Villani cured ham, Finocchiona IGP Falaschi, served with plain focaccia

SELEZIONE DI FORMAGGI | 19  
Toma Valle Gressoney Coop Latteria Forntina, 24-month aged Parmigiano Reggiano DOP Gennari, Lou Blau Fiandino, served with plain focaccia, fruit mustard, and acacia honey

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI | 23  
Mortadella Bologna, 24-month aged San Daniele DOP Villani cured ham, Finocchiona IGP Falaschi, Toma Valle Gressoney Coop Latteria Forntina, 24-month aged Parmigiano Reggiano DOP Gennari, Lou Blau Fiandino, served with plain focaccia, fruit mustard, and acacia honey

SELEZIONE DI FORMAGGI FRESCHI | 16  
Buffalo Mozzarella DOP Il Parco, Stracchino Mambelli, Burratina Ignalat, served with fresh tomatoes and basil

## *la Pizza al tagliere*

CULATELLO E BURRATA | 22  
Roman-style pizza by the slice with Culatello DOP Antica Ardenga and Ignalat burrata

SALMONE AFFUMICATO E STRACCIATELLA | 22  
Roman-style pizza by the slice with smoked salmon, Ignalat stracciatella and arugula

## gli Antipasti

### TARTARE DI MANZO CON ZUCCHINE E POLVERE DI OLIVE | 17

Piedmontese Fassona beef tartare from *La Granda*, marinated zucchini, and Taggiasca olives

### TARTARE DI GAMBERO ROSSO | 22

Red prawns tartare, *Ignalat* stracciatella, and lemon

### CARPACCIO DI BRANZINO | 20

Sliced raw sea bass with red cherry tomatoes, capers, and olives

### CAPRESE | 15

*Ignalat* burrata, red and yellow cherry tomatoes, and basil

### PROSCIUTTO E MELONE | 16

24-month aged San Daniele DOP *Villani* cured ham and melon

### CULATELLO DI ZIBELLO DOP | 19

Culatello di Zibello DOP *Antica Ardenga* and arugula

### PROSCIUTTO SAN DANIELE E BUFALA | 18

24-month aged San Daniele DOP *Villani* cured ham with buffalo mozzarella DOP *Il Parco*

## i Piatti

### SPAGHETTO EATALY CON BUFALA | 16,9

Gragnano IGP *Afeltra* spaghetti with red datterino tomatoes in *Così Com'è* juice, extra virgin olive oil, Sicilian whole salt, and buffalo mozzarella DOP *Il Parco*

### MEZZI PACCHERI ALLA PUTTANESCA DI TONNO | 18

Half Paccheri from Gragnano IGP, yellowfin tuna, yellow datterino tomatoes in *Così Com'è* juice, capers, Taggiasca and Leccino olives

### MEZZI PACCHERI ALLA CARBONARA | 15,5

Half Paccheri from Gragnano IGP, *La Granda* guanciale, eggs, and Pecorino Romano DOP

### TAGLIATA DI FASSONA | 23

200g Piedmontese Fassona sliced steak from *La Granda* with roasted potatoes, tomatoes, and mixed salad

### TONNO ALLA GRIGLIA | 23

Grilled tuna steak with roasted potatoes

## i Dolci e la Frutta

### VERRINA TIRAMISÙ | 6,2

Rice biscuit soaked in coffee, with mascarpone mousse and cocoa

### MACEDONIA | 6,2

fruit salad with seasonal fresh fruits

## il Caffè

### CAFFÈ GOURMAND

Caffè con bignè

3

## i Vini

### le Bollicine

125 ml 750 ml

#### PROSECCO DOC

6 24

*Ronco Belvedere* | Glera | Veneto

#### FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT

11 45

*Sullali* | Chardonnay | Lombardia

### i Bianchi

#### GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG

6 24

*Marchese Raggio* | Cortese | Piemonte

#### FEUERSTEIN GEWURZTRAMINER SUDTIROL DOC

10 42

*Barol Longo* | Gewurztraminer | Trentino Alto Adige

#### MASSOVIVO AMMIRAGLIA VERMENTINO TOSCANA IGT

7 28

*Frescobaldi* | Vermentino | Toscana

#### PINOT GRIGIO FRIULI DOC

9 36

*Le vigne di Zámó* | Pinot Grigio | Veneto

### i Rosè

#### ROSERI VALTENESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOP CHIARETTO

8 32

*Ca' Maiol* | Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino | Lombardia

### i Rossi

125 ml 750 ml

#### PRIMITIVO SALENTO IGT

6 24

*Trullo Di Noha* | Primitivo | Puglia

#### CAPOLEMOLE ROSSO LAZIO IGT

8 32

*Marco Carpineti* | Nero Buono, Montepulciano, Cesanese | Lazio

#### MONTEMASSI CHIANTI CLASSICO DOCG

10 42

*Colombaio Di Cencio* | Sangiovese | Toscana

#### BAROLO SERRALUNGA DOCG

12 60

*Fontanafredda* | Nebbiolo | Piemonte

#### BRUNELLO DI MONTALCINO

15 70

*Val di Suga* | Sangiovese | Toscana

## le Birre alla spina

330 ml

#### SUPER BALADIN

6,5

#### ISAAC BALADIN

6,5

## l'Acqua e le Bibite

#### ACQUA BOLLE O STILLE *Lurisia* | 750 ml

3,5

#### LIMONATA, CHINOTTO, ARANCIATA, TONICA *Lurisia* | 275 ml

3,9

#### MOLECOLA

4,2

Classica o senza zucchero | 330 ml