

ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE 2018-2019

“Eataly Milano Smeraldo offre l'opportunità di vivere Esperienze uniche all'interno dei suoi 5.000 metri quadri di eccellenze, ristoranti e aule didattiche!”



"La vita è troppo breve per mangiare e bere male"

<i>I Tour.....</i>	<i>pag.3</i>
<i>I nostri Ristoranti.....</i>	<i>pag.7</i>
<i>Le Esperienze di degustazione: Vino, Birra e Aperitivo.....</i>	<i>pag. 13</i>
<i>Le Esperienze in cucina: Show cooking e Lezioni di cucina</i>	<i>pag.17</i>
<i>Assapora il Cenacolo</i>	<i>pag.20</i>
<i>Contatti – Come raggiungerci.....</i>	<i>pag.22</i>

I TOUR DI EATALY MILANO SMERALDO

*Un viaggio alla scoperta della
biodiversità italiana*

Per l'accompagnatore di ogni gruppo è prevista la gratuità.
Le proposte sono personalizzabili a seconda della richiesta del cliente.

AL MERCATO

Vivrai un'Esperienza sensoriale unica: un vero e proprio viaggio enogastronomico tra i colori, gli odori e i sapori delle specialità regionali di tutta Italia. Verrai accolto da una nostra guida che ti racconterà la storia e la filosofia di Eataly e ti condurrà tra i reparti e i ristoranti ospitati in quello che un tempo era il Teatro Smeraldo. Durante il percorso degusterai le nostre eccellenze direttamente dai laboratori di produzione.



I Tour con Degustazioni:

Eataly Lab

Durata: 45 ' / 1h

- Nodino di mozzarella di Miracolo a Milano
- Pane Rustic della Panetteria di Eataly
- Cioccolato Venchi o Gelato Soban

€15,00 + IVA per persona

Taste of Eataly

Durata: 45 ' / 1h

- Pane Rustic Biologico e Focaccia Bianca Genovese della Panetteria di Eataly
- Carne Cruda battuta al coltello di Pura Razza piemontese Presidio Slow Food, La Granda
- Nodino di Mozzarella di Miracolo a Milano
- Cioccolato Venchi o Gelato Soban

€25,00 + IVA per persona

Eatalian Tour

Durata: 1 h e 1/2 circa

- Parmigiano Reggiano e Prosciutto Crudo Ruliano Selezione Eataly
- Pane Rustic Biologico e Focaccia Bianca Genovese della Panetteria di Eataly
- Nodino di Mozzarella Miracolo a Milano
- Carne Cruda battuta al coltello di Pura Razza Piemontese Presidio Slow Food, La Granda
- Cioccolato Venchi o Gelato Soban
- Calice di Bolla Ciao

€35,00 + IVA per persona

Tour Smeraldo

Durata: 1 h e 1/2 circa

- Parmigiano Reggiano 24 mesi e Prosciutto Crudo Ruliano Selezione Eataly
- Pane Rustic Biologico e Focaccia Bianca Genovese della Panetteria di Eataly
- Nodino di Mozzarella Miracolo a Milano
- Carne Cruda battuta al coltello di Pura Razza Piemontese Presidio Slow Food, La Granda
- Cioccolato Venchi o Gelato Soban

Per concludere:

Aperitivo presso il ristorante di pesce “Il Crudo secondo Eataly” che comprende:

- Calice di Franciacorta Magnum Monterossa o Gin tonic a scelta tra:
- Gin Gil e tonica J.Gasco, Gin Sabatini e tonica J.Gasco, Gin Solo e tonica J.Gasco
- Selezione di crudo: ostriche Bretoni, carpaccio o tartare e molluschi del giorno, con marinatura a scelta

€50,00 + IVA per persona

A ogni tappa è prevista una degustazione.

Disponibile con un preavviso di almeno 24 h e per gruppi fino a 25 persone.

GLI ARTIGIANI DEL GUSTO

Il tour è un'occasione unica per vedere all'opera i nostri artigiani del cibo per conoscere tutti i segreti del mestiere. Durante la visita guidata potrai visitare i laboratori di produzione a vista e avrai l'opportunità di andare dall'altra parte del bancone. Scegli l'esperienza che più ti affascina!

Il Pane di Eataly: i Maestri Panettieri di Eataly Smeraldo ti sveleranno i segreti dell'arte bianca e i trucchi per l'impasto perfetto.

Il Mozzarella show di Eataly: un affascinante dietro le quinte con il Casaro di Miracolo a Milano. Scopri come dalla cagliata si ottiene la mozzarella, in tutte le sue forme e varianti... e assaggiala ancora calda!

Il Pesce di Eataly: alla scoperta del pesce migliore, seguendo le stagioni e rispettando l'ambiente. A partire da quello che il banco propone, capirai come fare una spesa più consapevole e anche più gustosa!

La Carne di Eataly: ascolta la storia della Granda e della sua carne di razza Fassona Piemontese, Presidio Slow Food, raccontata dai nostri Macellai. Ti guideranno alla scoperta dei tagli migliori per ogni preparazione e ti sveleranno i segreti del mestiere.

Disponibili con un preavviso di almeno 48 h e per gruppi fino a 4 persone.

A partire da € 15 + IVA 10% a partecipante



I NOSTRI RISTORANTI

Eataly Smeraldo mette a disposizione i propri

Ristoranti e Ristorantini tematici

per organizzare aperitivi, pranzi e cene di gruppo.

Al primo piano troverai il nostro ristorante

«Pasta e Pizza» e al secondo piano il nostro ristorante «Carne, Pesce e Orto» e il Ristorantino «Pane e Vino».

Tante proposte pensate

per tutti i gusti e realizzate

con i migliori prodotti

*che la stagione e il **nostro territorio** ci offrono.*

Di seguito nel dettaglio tutti i menu

dei Ristoranti di Eataly Milano Smeraldo.

Le proposte menu nelle pagine seguenti possono essere soggette a variabilità dovuta a stagionalità e disponibilità delle materie prime.

IL RISTORANTE

«PASTA E PIZZA»

Menu Pasta

Antipasto

GNOCCO FRITTO
con un salume o un formaggio selezionati
dal nostro Mercato

Piatto principale

SPAGHETTO EATALY CON BUFALA
spaghetti "Afeltra" IGP 100% grano italiano,
pomodoro datterino rosso in succo "Così com'è",
olio extravergine d'oliva "Roi", sale integrale
siciliano, mozzarella di latte di bufala del
caseificio "Il Parco"

Dolce

TIRAMISÙ EATALY
con mascarpone "Mambelli", tuorlo d'uovo
"Oliviero Claudio", caffè Huehue Il Supremo
"Pausa caffè", savoiardi "Giovanni Moro",
zucchero "Italia zuccheri", cacao amaro Due
Vecchi "Venchi" e panna fresca

ACQUA, PANE E SERVIZIO

€ 14 IVA inclusa



IL RISTORANTE

«PASTA E PIZZA»

Menu Pizza

Antipasto

GNOCCO FRITTO

con un salume o un formaggio selezionati
dal nostro Mercato

Piatto principale

LA MARGHERITA

con polpa di pomodoro fine "Antonella",
mozzarella fiordilatte del caseificio
"Miracolo a Milano" e olio extravergine d'oliva
"Roi"

Dolce

TIRAMISÙ EATALY

con mascarpone "Mambelli", tuorlo d'uovo
"Oliviero Claudio", caffè Huehue Il Supremo
"Pausa caffè", savoiardi "Giovanni Moro",
zucchero "Italia zuccheri", cacao amaro Due
Vecchi "Venchi" e panna fresca

ACQUA, PANE E SERVIZIO

€ 12 IVA inclusa



IL RISTORANTE

«CARNE, PESCE E ORTO»

Menu Carne

Antipasto

LA CRUDA DE "LA GRANDA"

Piatto principale

TAGLIATA DI PURA RAZZA FASSONA PIEMONTESE
DE "LA GRANDA"
servita al piatto con patate al forno

Dolce

TIRAMISÙ EATALY
con mascarpone "Mambelli", tuorlo d'uovo
"Oliviero Claudio", caffè Huehue Il Supremo,
"Pausa caffè", savoiardi "Giovanni Moro",
zucchero "Italia zuccheri", cacao amaro Due
Vecchi "Venchi" e panna fresca

ACQUA, PANE E SERVIZIO

€ 25 IVA inclusa



IL RISTORANTE

«CARNE, PESCE E ORTO»

Menu Pesce

Antipasto

CROSTINO BURRO E ALICI
pane Rustic, burro trentino, alici
"Vicente Marino"

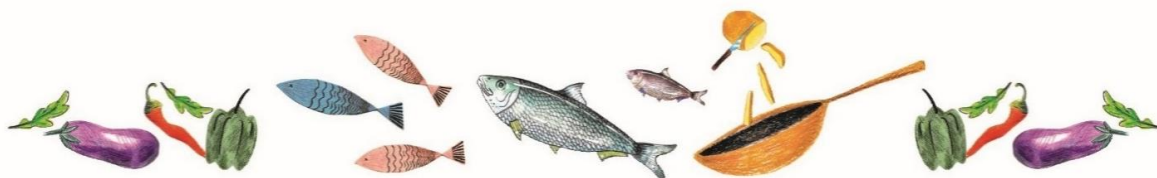
Piatto principale

PESCATO DEL GIORNO ALLA PIASTRA
con contorno di stagione

Dolce

TIRAMISÙ EATALY
con mascarpone "Mambelli", tuorlo d'uovo
"Oliviero Claudio", caffè Huehue Il Supremo
"Pausa café", savoiardi "Giovanni Moro",
zucchero "Italia zuccheri", cacao amaro Due
Vecchi "Venchi" e panna fresca

ACQUA, PANE E SERVIZIO
€ 25 IVA inclusa



Pane & Vino

LA VINERIA DI EATALY

Menu Aperitivo

Salame di Varzi con robiola di Roccaverano

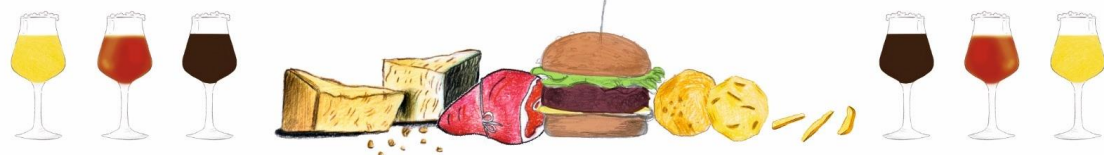
Prosciutto crudo «Ruliano» stagionato 20 mesi
con gnocco fritto

Pane, burro e acciughe del Cantabrico «Reserva»

Battuta di manzo Fassone piemontese con capperi
«La Nicchia»

Mortadella «Villani», parmigiano «Gennari» e
aceto balsamico tradizionale di Modena

ACQUA, PANE E SERVIZIO
€ 22 IVA inclusa



L'ENOTECA DI EATALY MILANO:

dedicata al bere bene!

*Al secondo piano di Eataly Smeraldo si trova un luogo speciale, che ospita oltre **3.000 etichette provenienti da più di 10 stati**: è l'Enoteca di Eataly.*

*Si va dallo **Spazio Bollicine**, dedicato ai migliori esponenti del Metodo Classico, i rinomati Champagne ma anche gli eccellenti proseccchi e spumanti italiani, agli scaffali con bianchi e rossi da tutte le regioni d'Italia e dal mondo con una particolare attenzione ai vini biologici, biodinamici e naturali. La **Zona Cult** custodisce le bottiglie più preziose, tra le quali vini affinati in anfora e vini ancestrali.*

*Per gli amanti della **birra** non manca naturalmente un'ampia selezione delle produzioni italiane e internazionali di alta qualità. Infine, la Cantina di Eataly propone anche oltre 150 etichette di **spirits**: dal torinese Vermouth alle grappe, rum, whisky e molto altro.*



LE DEGUSTAZIONI



Scoprirai quali sono i vitigni e i vini più rinomati del panorama italiano. I nostri Cantinieri ti guideranno alla scoperta dei profumi, colori e sapori dei vini di ogni regione del nostro paese e delle diversità climatiche e territoriali che li caratterizzano in maniera unica. Il focus prevede una degustazione di 3 diverse etichette di vino servite in abbinamento con 3 finger food.

Durata della degustazione: 1 ora

L'Italia del vino

Dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, passando per le eccellenze di Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Lazio, Puglia... Tutte le regioni italiane hanno una produzione vitivinicola da raccontare e assaggiare. I Cantinieri di Eataly ti accompagneranno in un percorso alla scoperta dei principali vitigni della nostra Penisola.

Percorso di...vino in Franciacorta

Un omaggio ai grandi vini del nostro territorio: i nostri esperti saranno le guide perfette di un itinerario tra le tipicità vitivinicole, per scoprire e assaporare la tradizione enologica Lombarda.

Percorso Triple A

Un viaggio sensoriale dal vigneto al calice per scoprire le eccellenze prodotte dagli «Agricoltori, Artigiani e Artisti» che hanno dato vita al Movimento Triple A.

Disponibili in lingua italiana e inglese (altre lingue su richiesta)

A partire da € 35 + iva 10% a partecipante

LE DEGUSTAZIONI DI BIRRA



Il nostro “Birrotecaio” ti guiderà attraverso un percorso di degustazione tra le migliori etichette nazionali e internazionali, facendoti vivere un’Esperienza unica nel suo genere. Il focus prevede una degustazione di 3 diverse tipologie di birre servite in abbinamento a 3 finger food.

Durata della degustazione: 1 ora

Italia a tutta birra

La birra artigianale in Piemonte riserva delle buonissime sorprese: chi volesse fare un giro in Vallonia o nelle Fiandre del Belgio in cerca di chicche trappiste, sappia che anche in Italia le eccellenze non mancano! Scoprile insieme all’esperto di Eataly Lingotto.

Birre nel mondo

Assaggia una selezione delle migliori birre, scoprendone le qualità olfattive e gustative. Stili diversi, tradizioni e produzioni legate al territorio: le specialità brassicole del mondo si incontrano in un’unica degustazione.

Birre e Metodo Classico

Alla scoperta della birra Champagne: dalle Fiandre alla provincia di Cuneo, scopri e assaggia le migliori etichette che riprendono il Metodo Classico in maniera moderna.

Disponibili in lingua italiana e inglese (altre lingue su richiesta)

A partire da € 35 + iva 10%

L'APERITIVO MILANESE

A Milano l'aperitivo è davvero una cosa seria.

Scopri la storia di questo rito tutto italiano e impara i segreti per preparare un ottimo drink e servirlo al meglio.

La proposta prevede un percorso di degustazione di 3 drink in abbinamento agli Alti Cibi della tradizione Eataliana.



Disponibili in lingua italiana e inglese (altre lingue su richiesta)

€ 35 + IVA 10% a partecipante

SHOW COOKING



Cena servita con show cooking

Durata della cena: 2 ore 30 minuti circa

Preparazione a vista e realizzazione da parte del nostro Chef di una cena a 4 portate (antipasto, primo, secondo, dessert). Le ricette verranno concordate insieme allo Chef al fine di presentare agli ospiti le eccellenze italiane.

La proposta prevede:

- Chef/docente dedicato
- Vini in abbinamento scelti dalla nostra Enoteca
- Acqua Lurisia naturale e frizzante
- Personale di servizio

Disponibili in lingua italiana e inglese (altre lingue su richiesta)

Quotazioni su richiesta

LEZIONI DI CUCINA

Team Building



Lezione pratica di cucina

Corso a scelta tra:

- Pasta fresca
- Pizza (solo dalle ore 17 alle ore 20)
- Menu a 3 portate (antipasto, primo e dolce)

Durata: 2 ore circa

I partecipanti, guidati da uno Chef/docente, cucineranno piatti tipici della cucina italiana con prodotti d'eccellenza. A fine corso i partecipanti degusteranno i piatti preparati in aula. Su richiesta si possono concordare dei buffet da integrare alle preparazioni svolte.

La proposta prevede:

- Chef/docente dedicato
- Personale di servizio
- Materie prime per la realizzazione delle ricette
- Grembiule in cotone con logo Eataly
- Vini in abbinamento scelti dalla nostra Enoteca
- Acqua Lurisia naturale e frizzante
- Cappellino da chef
- Ricettario

Disponibili in lingua italiana e inglese (altre lingue su richiesta)

A partire da € 80 + IVA 10% a partecipante

GELATO EXPERIENCE



**Disponibile in lingua italiana e inglese (altre lingue su richiesta)
Con preavviso minimo di 48 h**

Pochi ingredienti, genuini e di qualità. Questo il segreto della gelateria Soban, che ospitiamo all'interno di Eataly Smeraldo. Vincitori del premio "Gelatieri dell'anno", la famiglia Soban crede ancora nel vero gelato artigianale italiano, prodotto partendo dalle semplici materie prime. Scegli l'esperienza che ti affascina di più:

Degustazione di gelato espresso prodotto con lo spettacolare utilizzo dell'azoto liquido.

Un viaggio alla scoperta del tradizionale gelato italiano, con degustazione guidata e assaggio di gelato prodotto con lo spettacolare utilizzo dell'azoto liquido.

Aperitivo gourmet pizza & gelato e con gelato espresso prodotto in azoto liquido.

Un viaggio alla scoperta del tradizionale gelato italiano, con degustazione guidata e assaggio di gelato prodotto espresso con il metodo ad azoto liquido. In aggiunta, degustazione di un sorbetto al gin artigianale italiano in abbinamento alla pizza alla pala di Eataly.



A partire da € 50 + IVA 10% a partecipante

ASSAPORA IL CENACOLO

Una visita esclusiva al Cenacolo seguita da una cena da Eataly Smeraldo.



L'Ultima Cena di Leonardo da Vinci è un'opera d'arte conosciuta in tutto il mondo, invidiata e studiata dai massimi critici d'arte, un tesoro inestimabile.

Un patrimonio artistico ineguagliabile, che necessita però di risorse e investimenti per rimanere splendente come tutti lo conoscono.

Eataly si è resa promotrice di un ingente restauro dell'opera, per far sì che il capolavoro del genio di Leonardo venga visto da sempre più persone e rimanga intatto con il passare degli anni.

Eataly con la collaborazione del Cenacolo Vinciano e del Polo Museale Lombardo, ha organizzato un ciclo di serate imperdibili, per tutti gli amanti del buon cibo e dell'arte.

Il programma della serata:

- visita guidata in esclusiva del Cenacolo Vinciano (Piazza Santa Maria delle Grazie - Milano) - durata 30';
- spostamento autonomo dal Cenacolo a Eataly Smeraldo (Piazza XXV Aprile - Milano);
- social table con menu degustazione (tre portate con abbinamento di tre calici di vino, acqua e caffè).

CALENDARIO VISITE 2018:

novembre 7-21, dicembre 5-19.

Orario visite 19.00 oppure 20.00

Si consiglia di prenotare con largo anticipo (i posti sono limitati).

Disponibilità soggetta a riconferma.

A partire da € 100 iva inclusa a partecipante

LE ESPERIENZE CHE TI OFFRE EATALY

I nostri Esperti ti guideranno nel nostro mondo raccontandoti:

IL MANIFESTO DI EATALY

LA COLLABORAZIONE
CON SLOW FOOD

LA SELEZIONE DEI PRODOTTI

LA GRANDE ENOTECA DI EATALY

LA PIAZZA DEI PRODUTTORI

IL TEATRO SMERALDO

*E conoscerai insieme al nostro Staff
le grandi eccellenze enogastronomiche italiane,
con presentazioni e degustazioni*

COME RAGGIUNGERCI



Eataly Milano Smeraldo si trova in Piazza XXV Aprile, 10 a Milano.

IN METROPOLITANA: Eataly si trova a 400 metri dalle fermate della Linea 2 (Verde) di Moscova e di Porta Garibaldi.

IN TRAM: linee 10, fermata Viale Monte Grappa Via Gioia.

IN TRENO: La stazione ferroviaria più vicina è Milano Porta Garibaldi. Una volta usciti dalla stazione vi basterà attraversare Viale Luigi Sturzo, percorrere Corso Como e vi troverete in Piazza XXV Aprile.

- Da Milano Centrale o Milano Lambrate prendere la linea 2 (verde) per Porta Garibaldi.
- Da Milano Cadorna prendere la linea 2 (verde) fino alla stazione Moscova.

PER CONOSCERE TUTTE LE NOSTRE PROPOSTE E
PER MAGGIORI INFORMAZIONI

Visita il sito www.milano.eataly.it

Tel: + 39 0249497347 - incomingsmeraldo@eataly.it