

LA CANTINA di Eataly

LE BOLLICINE

			 CALICE 125 ML	 BOTTIGLIA 750 ML
PIGNOLETTO FRIZZANTE DOC 	<i>Pignoletto</i>	CORTE D'AIBO	€ 4,00	€ 18,00
PROSECCO VALDOBBIADENE SUP. DOCG MILLESIMATO	<i>Glera</i>	VILLA SANDI	€ 5,00	€ 19,00
"PERLE" TRENTO DOC BRUT	<i>Chardonnay</i>	FERRARI	€ 7,00	€ 34,00
"SANSEVE" FRANCIACORTA DOCG SATEN	<i>Chardonnay</i>	MONTE ROSSA	€ 8,00	€ 33,00
"CONTESSA ROSA" ALTA LANGA DOCG ROSE' BRUT	<i>Pinot nero</i>	FONTANAFREDDA	€ 8,00	€ 33,00
CHAMPAGNE BLANC DE BLANC AVIZE GRAND CRU	<i>Chardonnay</i>	CHARDONNET & FILS		€ 61,00


BIANCHI & ROSATI

			 CALICE 125 ML	 BOTTIGLIA 750 ML
PIGNOLETTO CLASSICO "SIT A MONTUÌ"	<i>Pignoletto</i>	TENUTA SANTACROCE	€ 4,00	€ 17,00
GRILLO TERRE SICILIANE IGT	<i>Grillo</i>	BAGLIO DI GRISI	€ 4,00	€ 17,00
RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC 	<i>Ribolla Gialla</i>	LE VIGNE DI ZAMÒ	€ 5,00	€ 21,00
"CUTIZZI" GRECO DI TUFO DOCG	<i>Greco</i>	FEUDI DI SAN GREGORIO	€ 5,00	€ 23,00
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI	<i>Verdicchio</i>	BUCCI	€ 6,00	€ 22,00
"MARIN" LANGHE BIANCO DOC	<i>Riesling&Nascetta</i>	FONTANAFREDDA	€ 6,00	€ 24,00
ROSA VITTORIA	<i>Nebbiolo&Arnei</i>	CASTELLO DI SANTA VITTORIA	€ 5,00	€ 19,00


ROSSI

			 CALICE 125 ML	 BOTTIGLIA 750 ML
LAMBRUSCO GRASPAROSSA "VIGNETO CIALDINI"	<i>Grasparossa</i>	CLETO CHIARLI	€ 4,00	€ 17,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC  	<i>Montepulciano</i>	PODERI MARCHESI MIGLIORATI	€ 4,00	€ 17,00
SANGIOVESE SUP. DOC RISERVA "THEA" 	<i>Sangiovese</i>	TRE MONTI	€ 6,00	€ 25,00
ROSSO DI MONTALCINO DOC	<i>Sangiovese</i>	FATTOI	€ 6,00	€ 26,00
LANGHE NEBBIOLO DOC	<i>Nebbiolo</i>	BORGOGNO	€ 7,00	€ 29,00
PINOT NOIR BOURGOGNE AOC	<i>Pinot nero</i>	DAVID DUBAND	€ 8,00	€ 33,00
BAROLO MIRAFIORE DOCG	<i>Nebbiolo</i>	MIRAFIORE	€ 10,00	€ 49,00

DOLCI

			 CALICE 125 ML
"MONCUCCO" MOSCATO D'ASTI	<i>Moscato bianco</i>	FONTANAFREDDA	€ 5,00
"L'ORA FELICE" MALVASIA	<i>Malvasia</i>	LA TOSA	€ 7,00
"BEN RYE" ZIBIBBO	<i>Zibibbo</i>	DONNAFUGATA	€ 9,00

LE BIRRE

			 CALICE 330 ML	 BOTTIGLIA 750 ML
ANNIVERSARIO	<i>Premium Lager Bionda 4.8°</i>	MENABREA 330 ML	€ 3,00	
ISAAC	<i>Blanche 5°</i>	BALADIN	€ 6,00	€ 12,00
WAYAN	<i>Saison 5.8°</i>	BALADIN	€ 6,00	€ 12,00
NORA	<i>Belgian Ale 6.8°</i>	BALADIN	€ 6,00	€ 12,00
SUPER BITTER	<i>Strong Ale 8°</i>	BALADIN	€ 6,00	€ 13,00

...SE VUOI UNA BIBITA O UN LIQUORE CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI!



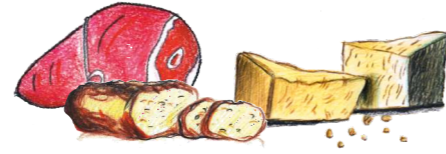
TRATTORIA

— DI EATALY —

BOLOGNA



ANTIPASTI



TORTINO DI PATATE E PORRI con fonduta al Parmigiano "Gennari 24 mesi"	€ 5,50
BRUSCHETTA "MONTANARA" con ragù di Cinghiale e pecorino Toscano "Caseificio il Fiorino"	€ 6,50
TAGLIERE MORTADELLA E RICOTTA Mortadella Bologna IGP "Salumificio Bonfatti" e Ricotta "Caseificio Valsamoggia"	€ 8,50
CREMA DI PISELLI E MENTA con Stracciatella "Ignalat" e Pistacchi tostati "Antica Bronte"	€ 9,50
LA CRUDA DE LA GRANDA con puntarelle, tuorlo d'uovo e olio alle Acciughe "Vicente Marino"	€ 10,00
SALUMI MISTI DELL'EMILIA ROMAGNA Prosciutto crudo 24 mesi "Prosciuttificio Ruliano", Mortadella IGP "Salumificio Bonfatti", Salame Liberato "Salumificio Antica Ardenga", Salame "Rosa Negrini"	€ 11,00
CRUDO E BURRATA Prosciutto crudo 24 mesi "Prosciuttificio Ruliano" e Burrata "Caseificio Ignalat"	€ 12,00
MISTO DI SALUMI E FORMAGGI Prosciutto crudo 24 mesi "Prosciuttificio Ruliano", Mortadella IGP "Salumificio Bonfatti", Salame "Rosa Negrini", Ricotta "Caseificio Valsamoggia", Parmigiano Reggiano 24 mesi "Caseificio Gennari" e Burratina "Caseificio Ignalat"	€ 13,00



SPRITZ

€ 5,00

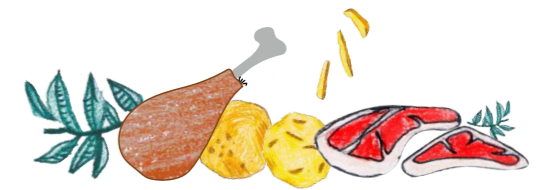
Aperol o campari

PRIMI



SPAGHETTO "EATALY" Spaghetti "Pastificio Afeltra" IGT 100% grano italiano, pomodoro Datterino in succo "Così Com'è", Olio Extravergine d'oliva "Roi", sale integrale siciliano	€ 8,50
SPAGHETTO "EATALY" E BURRATA con Burratina da 100g "Caseificio Ignalat"	€ 10,50
TORTELLONI DI RICOTTA tortelloni di ricotta mantecati al burro e salvia	€ 11,50
TAGLIATELLE al ragù tradizionale bolognese	€ 12,00
TORTELLINI IN BRODO classico di gallina <i>i Tortellini della ricetta sono un prodotto congelato di qualità selezionato da Eataly</i>	€ 13,00

I SECONDI



PANGIOTTO L'HAMBURGER DE "LA GRANDA" con panino al sesamo, cappuccio stufato in agrodolce, gorgonzola e carciofini sott'olio. Servito con patate al forno	€ 14,00
LA FARAONA AL FORNO con il suo fondo e sedano rapa grigliato	€ 14,00
COTOLETTA ALLA BOLOGNESE cotoletta di maiale con Prosciutto di Parma "Prosciuttificio Ruliano", Parmigiano Reggiano 24 mesi "Caseificio Gennari" e bietolina	€ 14,50
CALAMARI IN GUAZZETTO con polpa "Antonella", capperi, acciughe "Vicente Marino" e olive taggiasche	€ 15,00
LA TAGLIATA DE "LA GRANDA" con schiacciata di patate all'olio extra vergine di oliva, indivia brasata e timo fresco	€ 15,50



I CONTORNI

PATATE AL FORNO	€ 5,00
INSALATA MISTA con misticanza, pomodori e finocchi	€ 5,50
VERDURE ALL'EATALIANA	€ 11,00




DELIZIA AL LIMONE

€ 5,00

Con crema chantilly al limone, pan di spagna, scorzetta di limone candita e panna montata

IL DOLCE È REALIZZATO DA UNA BASE GOLOSI DI SALUTE, ABBATTUTA A -18°C PER OFFRIRE UN PRODOTTO SEMPRE DI QUALITÀ

I DOLCI

SORBETTO sorbetto fatto in casa con pere e zenzero	€ 5,00
TIRAMISÙ DI EATALY IL DOLCE È REALIZZATO DA UNA BASE GOLOSI DI SALUTE, ABBATTUTA A -18°C PER OFFRIRE UN PRODOTTO SEMPRE DI QUALITÀ	€ 5,50
ZUPPA INGLESE ricetta tradizionale	€ 5,50
SPUMA DI RICOTTA con saba di mosto cotto de "La Dispensa di Amerigo"	€ 6,00
TORTA BAROZZI con panna montata al caffè illy	€ 6,50
CAFFÈ ILLY 	€ 1,50

ALCUNE DELLE NOSTRE PASTE FRESCHE FATTE A MANO SECONDO LE RICETTE DI ANTICO RISPETTO DELLE TRADIZIONI, VENGONO ABBATTUTE ALLA TEMPERATURA DI -18° PER PRESERVARNE LA FRAGRANZA. SE VUOI CONOSCERE GLI INGREDIENTI ALLERGENI CONTENUTI NEI PIATTI CONSULTA L'INFORMATIVA. CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI DOVE È POSIZIONATA. LE MATERIE PRIME SONO REPERITE OGNI GIORNO FRESCHISSIME SUI BANCHI DI EATALY O DA FORNITORI SELEZIONATI. I PRODOTTI A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ DEL MERCATO POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI O CONGELATI. PER INFORMAZIONI E DETTAGLI CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA. TUTTO IL PESCE PER IL CRUDO E PER LA PIASTRA VIENE ABBATTUTO A MENO 20° AL CUORE DEL PRODOTTO PER ALMENO 24 ORE COME DA CIRCOLARE MINISTERIALE N° 10 DEL 11/05/1992 E SUCCESSIVE.