

LE BIRRE

alla spina











	300 ML	500 ML
 NAZIONALE "BALADIN" PIEMONTE GIALLO DORATO CON SENTORI DI AGRUMI E SPEZIE - 6,5° - BLOND ALE	€ 5.00	€ 7.00
 ISAAC "BALADIN" PIEMONTE AGRUMATA DAL FINALE DOLCE - 5° - BLANCHE	€ 5.00	€ 7.00
 SAGGIA "BIRRA DELL'EREMO" UMBRIA GIALLO PAGLIERINO, CON NOTE SPEZiate DI CORIANDOLO, ARANCIA E BERGAMOTTO - 5° - BLANCHE	€ 5.00	€ 7.00
 "PILSNER URQUELL" REPUBBLICA CEGA 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



Le birre del territorio




	300 ML	500 ML
 DUCHESSA "BIRRA DEL BORGO" LAZIO GIALLO DORATO, AL FARRO CON AROMI DI FRUTTA TROPICALE E PEPE - 5,8° - SAISON	€ 4.00	€ 6.00
 BAZAR "BIRRA DEL BORGO" LAZIO GIALLO DORATO, CON SENTORI CI CEREALI E CROSTA DI PANE - 5° - LAGER	€ 4.00	€ 6.00
 REALE "BIRRA DEL BORGO" LAZIO AMBRATA CON SENTORI AGRUMATI E PEPATI - 6,4° - INDIA PALE ALE	€ 4.00	€ 6.00

in bottiglia

	330 ML
 BIRRA LURISIA NORMALE "LURISIA" PIEMONTE BIANCA, LEGGERA E BEVERINA - 5° - BLOND ALE	€ 4.00
 BIRRA LURISIA 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
 LUPA "ECB" LAZIO AMBRATA, AROMI AGRUMATI CON SENTORI DI FRUTTI ESOTICI DAL FINALE AMARO - 6,2° - INDIAN PALE ALE	€ 5.00
 FUOCO "BIRRA DELL'EREMO" UMBRIA CHIARA, FRESCA E CON SENTORI FRUTTATI - 8,5° - TRIPEL	€ 6.00
 OPEN ROCK'N ROLL "BALADIN" PIEMONTE CHIARA CON NOTE FLOREALI E LUPPOLATE - 7,5° - AMERICAN PALE ALE	€ 6.00
 BULLA "ECB" LAZIO CHIARA, AROMA FLOREALE, LEGGERMENTE LUPPOLATA - 4° - ENGLISH PALE ALE	€ 6.00
 QUINN "BIRRIFICIO TURBACCI" LAZIO 4,8° - PILS - MIGLIOR PILS EUROPEA 2011	€ 6.00
 WEISS "BIRRIFICIO TURBACCI" LAZIO BIONDA CON DOLCI NOTE FRUTTATE - 4,6° - WEISS	750 ML € 13.00



LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

I LIQUORI





 LIMONCELLO DI SICILIA "VINCENZI"	€ 3.00
 AMARO MON VÈ "VINCENZI"	€ 3.00
 SAMBUCA ITALIANA "VINCENZI"	€ 3.00

I VINI

le bollicine

	125 ML	750 ML
 PROSECCO DOC "RONCO BELVEDERE" VENETO - GLERA 100%	€ 4.00	€ 17.00
 FALANGHINA DUBL "FEUDI DI SAN GREGORIO" CAMPANIA - FALANGHINA 100%	€ 6.00	€ 23.00






i bianchi

 GAVI DI GAVI "FONTANAFREDDA" PIEMONTE - CORTESE 100%	€ 4.00	€ 19.00
 CHARDONNAY CALANCHI "PAOLO E NOEMIA D'AMICO" LAZIO - CHARDONNAY 100%	€ 5.00	€ 20.00
 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUP "LA STAFFA" FRIULI VENEZIA GIULIA - VERDICCHIO 100%	€ 5.00	€ 20.00
 SAUVIGNON COLLI ORIENTALI DEL FRIULI "LE VIGNE DI ZAMÒ" FRIULI VENEZIA GIULIA - SAUVIGNON 100%	€ 5.00	€ 21.00

i rosati

 CALAFURIA ROSATO SALENTO "TORMARESCA" PUGLIA - NEGRAMARO 100%	€ 4.00	€ 19.00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	---------

i rossi

 NERO D'AVOLA SHERAZADE "DONNAFUGATA" SICILIA - NERO D'AVOLA 100%	€ 4.00	€ 18.00
 GIOVIANO IRPINIA AGLIANICO DOC "IL CANCELLIERE" CAMPANIA - AGLIANICO 100%	€ 5.00	€ 22.00
 TORRE PIANO CESANESE SUPERIORE RISERVA "CASALE DELLA IORIA" LAZIO - CESANESE 100%	€ 6.00	€ 25.00
 BAROLO SERRALUNGA "FONTANAFREDDA"  VINO LIBERO PIEMONTE - NEBBIOLO 100%	€ 8.00	€ 46.00

 **VINO LIBERO** LIBERO DA CONCIMI IN SINTESI, LIBERO DA ERBICIDI, LIBERO DA ALMENO IL 40% DEI SOLFITI RISPETTO AI LIMITI DI LEGGE

Dal 14 al 26 Maggio

	125 ML	750 ML
<input type="radio"/> ETNA DOC BLANC DE NOIR "GAUDENSIUS" SICILIA - NERELLO MASCALESE 100%	7	22 anziché 29
<input type="radio"/> FRANCIACORTA FLAMINGO ROSÉ "MONTE ROSSA" LOMBARDIA - CHARDONNAY 60% E PINOT NERO 40%	8	28 anziché 35
<input checked="" type="radio"/> LANGHE BIANCO COCCINELLE "BRANDINI" PIEMONTE - ARNEIS 100%	7	20 anziché 27
<input checked="" type="radio"/> CHIANTI RUFINA DOCG RISERVA "NIPOZZANO" TOSCANA - SANGIOVESE 100%	5	15 anziché 22

LE BEVANDE

 "Lurisia" LA GAZZOSA CON LIMONE SFUSATO DI AMALFI	275 ML	€ 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" LA LIMONATA CON LIMONI DEL GOLFO DEL TIGULLIO	250 ML	€ 3.00
 "Molecola" LA COLA DAL GUSTO ITALIANO CLASSICA O SENZA ZUCCHERO	330 ML	€ 3.00
 BIMBO SENZA CAFFEINA	250 ML	€ 2.50
 Acqua di montagna NATURALE	1 LT	€ 2.50
LIEVEMENTE GASSATA	€ 2.50	
LURISIA "Alluminium" STILLE	0,5 LT	€ 2.00
BOLLE	€ 2.00	

IL VINO CONTIENE SOLFITI



il ristorante
della pasta e della pizza



GLI ANTIPASTI

...perfetti nell'attesa

LE BRUSCHETTE

Pane rustic tostato con 3 pomodori datterino rosso, giallo, cuore di bue e basilico	1 PEZZO € 3.50
Pane rustic tostato con mortadella "Negrini" e squacquerone "Mambelli"	€ 4.00
Pane rustic tostato con ricotta "Mambelli", limone e bottarga di muggine "Blu Marlin"	€ 4.50

Provale tutte
11,50

I FRITTI

Supplì pomodoro e mozzarella	1 PEZZO € 2.50
Supplì cacio e pepe	€ 3.00
Crocchetta di patate	€ 2.50

Provali tutti
7,50

FILETTO DI BACCALÀ

Filetto di baccalà della pescheria di Eataly in pastella alla birra prodotta nel nostro birrificio	€ 5.00
----------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Panzerotto pomodoro e mozzarella con pomodoro "Antonella" e mozzarella "Ignalat"	1 PEZZO € 3.00
----------------------------------------------------------------------------------	-------------------

Panzerotto fiori di zuccina e alici con alici "Vicente Marino", mozzarella "Ignalat" e fiori di zuccina	€ 3.80
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Provali tutti
10,00

Panelle di farina di ceci	€ 4.00
---------------------------	--------

LA PASTA



SPAGHETTO EATALY spaghetti "Afeltra" I.G.P. 100% grano italiano, pomodoro datterino rosso in succo "Così Com'è", olio extravergine d'oliva "Roi" e sale integrale siciliano	€ 8.50
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

SPAGHETTO EATALY CON BUFALA spaghetti "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	€ 9.50
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

PENNE ALLA NORMA penne rigate "Afeltra" I.G.P. 100% grano italiano, melanzane dell'ortofrutta, pomodoro datterino in succo "Così Com'è" e ricotta salata "Derosa"	€ 10.50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

CACIO E PEPE tonnarello fresco del pastificio "Secondi" con pecorino romano D.O.P. "Cibaria" e pepe nero "Mercante di Spezie"	€ 9.50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

CARBONARA mezzi paccheri "Afeltra", uovo biologico, guanciale selezionato da "La Granda", pecorino romano "Cibaria" e pepe	€ 9.50
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

GNOCCHI CON BACCALÀ, ZUCCHINE ED I SUOI FIORI gnocchi del pastificio "Secondi" con baccalà e zucchine	€ 13.50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

PASTA FRESCA ogni giorno un formato di pasta fresca abbinato ad una salsa preparata dai nostri ragazzi. chiedi qual è la specialità di oggi!	€ 12.50
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

LA PIZZA

La Nuova Pizza di filiera, ancora più buona, ancora più leggera!



LE CLASSICHE

MARINARA con polpa 100% Italiana "Antonella", origano, aglio e olio extravergine d'oliva "Roi"	€ 5.50
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

MARGHERITA ORIGINALE DI EATALY con polpa 100% Italiana "Antonella", mozzarella fiordilatte e olio extravergine d'oliva "Roi"	€ 6.50
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

MARGHERITA ORIGINALE DI EATALY CON BUFALA con polpa 100% Italiana "Antonella", mozzarella di latte di bufala del caseificio di Eataly, olio extravergine d'oliva "Roi"	€ 8.50
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

DIAVOLA con polpa 100% Italiana "Antonella", mozzarella fiordilatte e salame piccante "Santoro"	€ 9.50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

CALZONE con polpa 100% Italiana "Antonella", mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto San Giovanni "Capitelli" e funghi	€ 11.50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

COTTO E OLIVE con mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto San Giovanni "Capitelli" e olive "Italpesto"	€ 11.00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

NAPOLI con polpa 100% Italiana "Antonella", mozzarella fiordilatte, capperi "Biorganica" e acciughe "Scalia"	€ 9.50
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

QUATTRO FORMAGGI con mozzarella fiordilatte, gorgonzola piccante DOP "Mario Costa", fontina DOP "Nicoletta" e scamorza "Caseificio De Rosa"	€ 11.50
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

PARMA con polpa 100% Italiana "Antonella", mozzarella di latte di bufala del caseificio di Eataly e prosciutto di Parma DOP "Ruliano 20 mesi"	€ 10.50
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

CAPRICCIOSA con polpa 100% Italiana "Antonella", mozzarella fiordilatte, carciofini "Biorganica", olive "Italpesto", prosciutto di Parma DOP "Ruliano 20 mesi", funghi e uovo "S. Bartolomeo"	€ 12.50
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Pizza del territorio

creata in collaborazione con Slow Food

ROMA

Bianca con pecorino cardo fiore "Gennargentu", mozzarella di latte di bufala del caseificio di Eataly Roma, Susianella di Viterbo "Coccia Sesto" e olio evo Sabina DOP "La Mola"

€ 13.50

LE SPECIALI

ORTOLANA ... la preferita dal nostro pizzaiolo! con mozzarella fiordilatte, datterino giallo "Così Com'è", zucchine ed i suoi fiori	€ 11.50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

FOCACCIA CON MELANZANE, POMODORINI E BUFALA con mozzarella di latte di bufala del caseificio di Eataly, melanzane, datterino rosso ed olive taggiasche "Roi"	€ 13.50
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

IL TOCCO IN PIÙ

Il nostro impasto integrale € 1,00
La mozzarella di latte di bufala € 2,00

DA CONDIVIDERE

...perfette per 2 persone

PADELLA DI MARE gnocchi del pastificio "Secondi" con baccalà, zucchine ed i suoi fiori	€ 25.00
--------------------------------------------------------------------------------------------------	---------



PADELLA ROMANA ogni giorno cacio e pepe o carbonara servite al tavolo direttamente in padella!	€ 19.00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------



PIZZA GRANDE CON 4 GUSTI Margherita, Napoli, Quattro Formaggi e Diavola	€ 19.50
-----------------------------------------------------------------------------------	---------



LA CUCINA



CAPRESE con mozzarella di latte di bufala del caseificio di Eataly, pomodoro cuore di bue e basilico	€ 9.50
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

INSALATA DI FARRO E PESTO insalata di farro "La Valletta" servita con fagiolini, patate e pesto di "Pra"	€ 10.50
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

FRITTO DI MARE con calamari, acciughe, gamberi e verdure	€ 16.00
--------------------------------------------------------------------	---------

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE con prosciutto di Parma DOP "Ruliano 20 mesi" e melone	€ 11.50
--------------------------------------------------------------------------------------------	---------

POLPETTE AL SUGO con polpette di manzo de "La Granda", pomodoro italiano "Antonella" e pecorino romano "Cibaria"	€ 10.50
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

I DOLCI



TORTA DI MELE servita con crema alla vaniglia "Golosi di Salute"	€ 4.50
----------------------------------------------------------------------------	--------

FRAGOLE CON PANNA fragole dell'ortofrutta di Eataly e panna "Faustini"	€ 5.50
----------------------------------------------------------------------------------	--------

TIRAMISÙ EATALY con crema al mascarpone "Mambelli", savoiardi "Giovanni Moro" bagnati al caffè "Pausa Café" e cacao amaro "Venchi"	€ 5.50
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

DELIZIA AL LIMONE con crema Chantilly al limone fresco, pan di spagna bagnato al limone, limone candito "Agrimontana" e panna montata "Faustini"	€ 5.50
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

ZUPPA INGLESE con crema pasticcera alla vaniglia bourbon, pan di spagna bagnato all'alkermes e crema pasticcera al cioccolato fondente 67%	€ 5.50
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

IL PANE DI EATALY A VOLONTÀ E IL SERVIZIO DEI RAGAZZI DI EATALY € 1,50

TUTTO IL PESCE PER IL SUGO DI MARE E LE ACCIUGHE VENGONO ABBATTUTO A -20°C AL CUORE DEL PRODOTTO PER ALMENO 24 ORE COME DA CIRCOLARE MINISTERIALE N° 10 DEL 11/03/1992 E SUCCESSIVE. 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. CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI TUTTE LE INFORMAZIONI RELATIVE AI NOSTRI PIATTI. I SUPPLÌ, IL BACCALÀ, LE CROCCHETTE, I GAMBERI E I CALAMARI UTILIZZATI SONO PRODOTTI CONGELATI DI QUALITÀ SELEZIONATI DA EATALY. IL TIRAMISÙ DI EATALY, LA DELIZIA AL LIMONE, LA ZUPPA INGLESE E LA CREMA ALLA VANIGLIA SONO REALIZZATI DA UNA BASE DI "GOLOSI DI SALUTE", ABBATTUTA A -18°C PER OFFRIRE UN PRODOTTO SEMPRE DI QUALITÀ.