

LE BIRRE ALLA SPINA

PRODOTTE QUI NEL NOSTRO BIRRIFICIO

LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

- GOLDEN EATALY GOLDEN ALE 4°**
€4,5 300 ml
€6,5 500 ml
- WHITE HOP HOPPY BLANCHE 6°**
€5 300 ml
€7 500 ml
- (H)OPS HOPPY GOLDEN ALE 6°**
€5 300 ml
€7 500 ml
- MCDXCII BLANCHE 4°**
€5 300 ml
€7 500 ml
- 80# SHILLING SCOTCH ALE 8°**
€5 300 ml
€7 500 ml
- PROVALE TUTTE 8,5**
in calici da degustazione da 10cl

FRITTI

SUPPLÌ POMODORO E MOZZARELLA 2,5

BOCCONCINI DI POLLO 7,8

SUPPLÌ CACIO E PEPE 3

croccanti e speziati con salsa bbq

SUPPLÌ CON MELANZANE, BURRATA E ALICI 3



LA PATATA CROCCANTE 5

Patate di Avezzano non trattate dell'Azienda Terra e Sole preparate fresche ogni giorno, cotte intere al vapore con la loro buccia, spezzate a mano, fritte al momento e condite con sale al rosmarino e limone

In abbinamento la nostra salsa mediterranea fatta con maionese fresca Salsa Natura, acciughe Scalia, capperi Madama Oliva e senape Cereal Terra

PANINI

“FATTI CON IL PANE DELLA NOSTRA PANETTERIA, PREPARATO CON FARINA DI ENKIR MULINO MARINO, E GLI HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE DE LA GRANDA, PRESIDIO SLOW FOOD”

GIOTTO 11,5

hamburger Giotto 180 gr, lattuga romana, pomodoro e maionese Salsa Natura

CIS GIOTTO 12,5

hamburger Giotto 180 gr, provola del nostro caseificio, lattuga romana, pomodoro e maionese Salsa Natura

ENKIROTTO 13,8

hamburger Giotto 180 gr, lattuga romana, pomodoro, uovo al tegamino e pancetta affumicata Brenta Salumi

VEGETARIANO 11,8

tomino langherino fuso, melanzane marinate e capuliatto Alicos

HOT DOG ALL'EATALIANA 8,5

wurstel meranese Viktor Kofler, cavolo cappuccio marinato e senape al miele

DOBPIO HAMBURGER +4
aggiungi un altro hamburger da 180 gr

TUTTI SERVITI CON PATATE FRESCHE DI AVEZZANO FRITTE

PIZZE AL PADELLINO

“IMPASTO CON FARINE MACINATE A PIETRA MULINO MARINO, LENTA LIEVITAZIONE E COTTURA IN TEGLIA DI FERRO TONDA DA 24 CM PER RENDERLA SOFFICE DENTRO E CROCCANTE FUORI”

MELANZANE E RICOTTA 9,5

mozzarella Fiordilatte Alan Farm, melanzane marinate e ricotta fresca Mambelli

MARGHERITA CON BUFALA 7,8

polpa fine Antonella, mozzarella di latte di bufala del nostro caseificio e olio extravergine di oliva Roi

MORTADELLA E STRACCIATELLA 10,8

mortadella Negrini e stracciatella di latte di bufala del nostro caseificio

DIAVOLA 9

polpa fine Antonella, mozzarella Fiordilatte Alan Farm e salsiccia DOP piccante Santoro

PARMA 13

polpa fine Antonella, mozzarella Fiordilatte Alan Farm e prosciutto crudo Ruliano 20 mesi

ROSSA CON ALICI E OLIVE 6,5

polpa fine Antonella, alici Vicente Marino, olive taggiasche e origano

INSALATE

NATURALE 7,5

misticanza, ravanelli, datterino, carote e salsa al limone

FAVE, PERE E FORMAGGIO 12

misticanza, fave fresche e pere abate del nostro Ortofrutta, formaggio fresco ai tre lattini Nocciolo del Caseificio Alta Langa, dressing alla barbabietola e semi

FARINATA DI CECI

ROSMARINO 4

farina di ceci biologica Mulino Marino e rosmarino fresco

GORGONZOLA 5

farina di ceci biologica Mulino Marino, gorgonzola Mario Costa e erba cipollina

CARCIOFINI E PECORINO 5,5

farina di ceci biologica Mulino Marino, carciofini e pecorino romano D.O.P. Cibarìa

PROVALE TUTTE 13,5

DALLA CUCINA

TONNARELLO COZZE E PECORINO 13,5

Tonnarelli del pastificio Secondi, cozze dell'Adriatico e pecorino romano DOP Cibarìa

HAMBURGER GIOTTO 11,8

hamburger Giotto di Fassona piemontese de La Granda 180 gr con insalata, pomodoro e patate fresche di Avezzano fritte

TONNARELLO CACIO E PEPE 10,5

tonnarello fresco Pastificio Secondi con pecorino romano D.O.P. Cibarìa e pepe nero Mercante di Spezie

TONNO E MELANZANA 22

tonno pinne gialle e melanzana arrosto

FRISELLONA, POMODORINI E BUFALA 11,5

frisellona con insalata di datterino al basilico e mozzarella di latte di bufala del nostro caseificio

FRITTO DI TOTANI E VERDURE 18

totani dell'Adriatico con carote e zucchine

POLLO ALLO SPIEDO 10,8

mezzo pollo allevato a terra, cotto allo spiedo girevole con patate arrosto e salsa senape e miele

MOZZARELLA DI BUFALA 7

mozzarella di latte di bufala del nostro caseificio

TAGLIERE DELLA VIA EMILIA 19

Culatello di Zibello DOP Antica Ardenga e Mortadella classica Bonfatti Presidio Slow Food con gnocco fritto

GRAN COTOLETTA DI FASSONA

IN CROSTA DI GRISSINI 22

Scamone di Fassona piemontese de La Granda Presidio Slow Food panato con grissini Mario Fongo, con insalata di datterino e cipolla rossa

DOLCI

TIRAMISÙ 5,5

con crema al mascarpone Mambelli, savoiardi Giovanni Moro bagnati al caffè Pausa Caffè e cacao amaro Venchi

GELATO AL PISTACCHIO 5

con croccante di pistacchio siciliano

GELATO ALLA CREMA 5,5

con amarene sciroppate Fabbri

PASTIERA NAPOLETANA 6

La pastiera napoletana tradizionale del Maestro Pasticcere Salvatore De Riso

ACQUA DI MONTAGNA

ALLUMINIUM LURISIA 2,5
naturale o frizzante 0,75 Lt

CAFFÈ ☉☉☉

CAFFÈ ILLY 1,5

I GRANDI PIATTI DI STAGIONE



PANE E FORMAGGIO 6

Pane Rustic della nostra Panetteria e formaggio fresco ai tre lattini (vaccino, ovino e caprino) Nocciolo del Caseificio Alta Langa



PADELLATA DI TONNARELLI COZZE E PECORINO 26

Tonnarelli del pastificio Secondi, cozze dell'Adriatico e Pecorino Romano DOP Cibarìa
DA CONDIVIDERE
perfetta per 2 persone



INSALATA FAVE, PERE E FORMAGGIO 12

Misticanza, fave fresche e pere abate del nostro Ortofrutta, formaggio fresco ai tre lattini Nocciolo del Caseificio Alta Langa, dressing alla barbabietola e semi



FAVE E PECORINO 8

Fave fresche del nostro Ortofrutta e pecorino romano DOP Cibarìa

IL PANE DI EATALY A VOLONTÀ E IL SERVIZIO DEI RAGAZZI DI EATALY 1,5

I SUPPLÌ (POMODORO, CACIO E PEPE, MELANZANE, BURRATA E ALICI), LE CHIPS DI PATATE, IL BACCALÀ, LO GNOCCHO FRITTO, IL TONNO, I TOTANI E LA PASTIERA SONO PRODOTTI CONGELATI DI QUALITÀ SELEZIONATI DA EATALY. LE ALICI SONO REPERITE FRESCHE, LAVORATE E ABBATTUTE A MENO 18°C NELLE NOSTRE CUCINE PER PRESERVARNE TUTTE LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE O ACQUISTATE CONGELATE DA FORNITORI SELEZIONATI. IL TIRAMISÙ È REALIZZATO DA UNA BASE CREMA DI GOLOSI DI SALUTE, ABBATTUTA A MENO 18°C PER OFFRIRE UN PRODOTTO SEMPRE DI QUALITÀ.

BIRRERIA
birrifico & cucina

Paga al tavolo con l'app Eataly Pay e il caffè te lo offriamo noi!
powered by mastercard



Il pagamento attraverso Eataly Pay non concorre all'accumulo di credito La Piazza, ma se inserisci il tuo codice tessera come codice convenzione all'interno del tuo profilo otterrai uno sconto immediato del 5%! Se invece hai una convenzione, verrà applicato lo sconto previsto dalla tua convenzione.