

# PIZZA & CUCINA

## GLI ANTIPASTI

### FRITTI

#### SUPPLÌ | 3

Con melanzane, burrata e alici

#### SUPPLÌ | 2,5

Pomodoro e mozzarella

#### ALICI FRITTE | 7,5

Della pescheria di Eataly

#### FILETTO DI BACCALÀ | 6

In pastella di birra

### PIZZETTE FRITTE

#### MONTANARA | 3

Polpa di pomodoro 100% italiana *Antonella* e pecorino romano DOP *Cibaria*

#### MORTADELLA | 3,5

Mortadella *Bonfatti Presidio Slow Food*

#### STRACCIATELLA E ALICI | 5

Stracciatella di latte di bufala del nostro caseificio e alici sott'olio *Scalia*

PROVALE  
TUTTE!  
10,5



#### LA PATATA CROCCANTE | 5,00

Patate di Avezzano non trattate *dell'Azienda Agricola 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*.

## LA PASTA

#### SPAGHETTO EATALY CON BUFALA | 10,5

Spaghetti *Afeltra* IGP 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*

#### CARBIONARA | 11,8

Mezzo pacchero *Afeltra* IGP 100% grano italiano Biologico, uova biologiche *Oliviero Claudio*, guanciale biologico *La Granda* e pecorino romano DOP *Cibaria*

#### TONNARELLI COZZE E PECORINO | 13,50

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

#### AMATRICIANA | 10,8

Mezzo pacchero *Afeltra* IGP 100% grano italiano Biologico, pomodoro datterino rosso in succo *Così com'è*, guanciale biologico *La Granda* e pecorino romano DOP biologico *Cibaria*

#### SPAGHETTO EATALY | 8,5

Spaghetti *Afeltra* IGP 100% grano italiano, pomodoro datterino rosso in succo *Così com'è*, olio extravergine d'oliva *Roi* e sale integrale siciliano

## LA CUCINA

#### TAGLIERE DELLA

#### VIA EMILIA | 19

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

#### FRITTO DI TOTANI

#### E VERDURE | 18

Totani dell'Adriatico con carote e zucchine

#### TAGLIATA DI SCAMONE | 16,8

200g di Fassona Piemontese de *La Granda Presidio Slow Food* e cicoria

#### TONNO E MELANZANE | 22

Tonno pinne gialle e melanzana arrosto

#### MELANZANA ARROSTO | 6

Con erbe aromatiche

#### 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

#### CICORIA RIPASSATA | 6

Con aglio, olio e peperoncino

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

I SUPPLÌ AL POMODORO, I SUPPLÌ DI MELANZANE, BURRATA E ALICI, IL BACCALÀ, I TOTANI, IL TONNO, LO GNOCCHO FRITTO, LA RICOTTA DI PECORA DEL CANNOLO CLASSICO, LA PASTIERA SONO PRODOTTI CONGELATI DI QUALITÀ SELEZIONATI DA EATALY. LE ALICI PER IL FRITTO 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. SE VUOI CONOSCERE GLI INGREDIENTI CONTENUTI NEI PIATTI CONSULTA L'INFORMATIVA ALLERGENI. CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI DOV'È POSIZIONATA.

## I GRANDI PIATTI DI STAGIONE



#### PANE E FORMAGGIO | 6

Pane Rustic della nostra Panetteria e formaggio fresco ai tre latt (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 *Cibaria*

*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 latt Nocciolo del *Caseificio Alta Langa*, dressing alla barbabietola e semi



#### FAVE E PECORINO | 8

Fave fresche del nostro Ortofrutta e pecorino romano DOP *Cibaria*

## LA PIZZA

SCEGLI IL TUO IMPASTO:

Grani Antichi

Bassa, croccante e leggerissima | + 1,5

Farina 100% biologica *Mulino Marino* di grani antichi, naturalmente poveri di glutine (*Enkir, farro, segale, Kamut*).

Stesa al mattarello, per una pizza sottile che esalta il gusto degli ingredienti.

Originale

Fragrante, soffice e alveolata

Farine 100% biologiche *Mulino Marino*

Buratto e tipo 0. Lunga lievitazione di oltre 50 ore, per una pizza gustosa, leggera e digeribile.

#### DIAVOLA | 9,8

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Alan Farm* e salsiccia DOP piccante *Santoro*

#### NAPOLI | 10,5

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Alan Farm*, capperi *Biorganica* e acciughe *Scalia*

#### FUNGHI E SALSICCIA | 12

Mozzarella fiordilatte *Alan Farm*, funghi e salsiccia de *La Granda Presidio Slow Food*

#### CALZONE | 11,5

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Alan Farm*, funghi e prosciutto cotto *San Giovanni Capitelli*

#### MARINARA | 5,5

Polpa 100% italiana *Antonella*, origano, aglio e olio extravergine d'oliva *Roi*

#### COTTO E OLIVE | 11

mozzarella fiordilatte *Alan Farm*, prosciutto cotto *San Giovanni Capitelli* e olive *Italpesto*

#### MARGHERITA EATALY

#### CON BUFALA | 8,5

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella di latte di bufala del *Caseificio di Eataly* e olio extravergine d'oliva *Roi*

#### CAPRICCIOSA | 12,5

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Alan Farm*, olive *Italpesto*, carciofini *Biorganica*, prosciutto di Parma DOP *Ruliano 20 mesi*, funghi e uovo *San Bartolomeo*

#### ROMA | 13,5

Mozzarella fiordilatte *Alan Farm*, zucchine romanesche e marzolina *Benacquista Presidio Slow Food*

#### PARMA | 11,5

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Alan Farm* e prosciutto di Parma DOP *Ruliano 20 mesi*

#### FIORI DI ZUCCA E ALICI | 11,5

Mozzarella fiordilatte *Alan Farm*, fiori di zucca e acciughe *Scalia*

#### ORTOLANA | 10,5

Mozzarella fiordilatte *Alan Farm*, melanzane, zucchine e peperoni arrosto

#### MARGHERITA ORIGINALE

#### DI EATALY | 6,5

Polpa 100% italiana *Antonella*, mozzarella fiordilatte *Alan Farm* e olio extravergine d'oliva *Roi*

#### PIZZA GRANDE 4 GUSTI | 19,5

Margherita, Napoli, Quattro formaggi e Diavola DA CONDIVIDERE, PERFETTA PER 2

4 FORMAGGI DI PRIMAVERA | 13  
Mozzarella fiordilatte del nostro *Caseificio*, gorgonzola DOP *Mario Costa*, fontina DOP *Bredy Ugo*, ricotta *Mambelli*, scorza di limone e pepe *Mercante di Spezie*

CALZONE APERTO BUFALA E COPPA | 13,50  
Mozzarella di latte di bufala del nostro *Caseificio*, coppa valdostana *Maison Bertolin* e rucola

### IL TOCCO IN PIÙ DAL NOSTRO MERCATO

La mozzarella di latte di bufala del *Caseificio di Eataly* | + 2

Prosciutto crudo *Ruliano 20 mesi* | + 3,5

Acciughe di Sicilia *Scalia* | + 2,5

Salsiccia DOP piccante *Santoro* | + 3

La pizzeria di Eataly è premiata con 2 spicchi nella Guida Pizzerie d'Italia 2020 di *Gambero Rosso* - La nostra pizza è cotta nei forni *Marana*

## I DOLCI E GELATI

#### TIRAMISÙ | 5,5

Con crema al mascarpone *Mambelli*, savoiardi *Giovanni Moro* bagnati al caffè *Pausa Café* e cacao amaro *Venchi*

#### GELATO CREMA | 5,5

Con amarene sciroppate *Fabbri*



#### PASTIERA NAPOLETANA | 6

La pastiera napoletana tradizionale del Maestro Pasticcere *Salvatore De Riso*

#### GELATO AL PISTACCHIO | 5

Con croccante di pistacchio siciliano

#### CANNOLO CLASSICO | 3,5

Con ricotta di pecora e cioccolato

ACQUA DI MONTAGNA LURISIA "ALLUMINIUM" naturale o frizzante | 2,5 (750 ml) CAFFÈ ILLY | 1,5



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

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.

powered by mastercard