

Le CUCINE del MERCATO

GLI ANTIPASTI

PANZEROTTI

POMODORO E MOZZARELLA | 2,8
Treccia battuta Derosa e polpa di pomodoro Antonella

MORTADELLA E CACIOCAVALLO | 3,5
Treccia e caciocavallo Derosa, mortadella Capitelli

CARNE | 3,5
Treccia Derosa e ragu bianco di carne

FAVETTA CON SALSICCIA | 5,5
Con fave, sbriciolata di salsiccia di maiale al vino rosso e tarallo pugliese

LA PASTA

SPAGHETTO EATALY CON STRACCIATELLA | 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 stracciatella Derosa

CAVATELLO, ZUCCA, FUNGHI E PANCETTA | 11,5
Cavatello murgiano trafilato al bronzo Granoro Dedicato, crema di zucca arrosto e pomodorini infornati, cardoncelli Castelluccio trifolati e pancetta affumicata Brenta salumi croccante

MEZZO PACCHERO CON TONNO | 13,5
Mezzo pacchero monograno Felicetti, tonno pinne gialle, datterino giallo Così Com'è, capperi biologici Biorganica, olive taggiasche e finocchietto

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON RAGU DI OSSOBUCCO | 14
Riso carnaroli invecchiato un anno Acquarello, zafferano Mercante di Spezie, ragu di ossobuco de La Granda e Parmigiano Reggiano DOP Gennari

LA CUCINA

TAGLIATA CON FUNGHI TRIFOLATI | 17
Tagliata di fassona piemontese La Granda, cardoncelli Castelluccio trifolati e senape al miele di acacia bio

GIOTTO CON PATATE | 11,5
Giotto l'hamburger La Granda, con patate biologiche Terra e Sole al forno, al profumo di rosmarino e salsa mediterranea.

TARTARE DI FASSONA CON UOVO E CIPOLLA | 9,5
Tartare di fassona piemontese La Granda, uovo cotto a bassa temperatura, cipolla rossa caramellata e sale affumicato Il Mercante di Spezie

TONNO CON INSALATA | 16,5
Trancio di tonno pinne gialle con insalata mista

FRITTO SENZA SPINE | 16
Frittura mista di mazzancolle e calamari

PATATE CROCCANTI DI AVEZZANO | 5
Patate di Avezzano non trattate dell'Azienda Terra e Sole. Preparate fresche ogni giorno, cotte intere al vapore con la loro buccia, cotte al forno 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.

I CONTORNI

INSALATA MISTA | 4

CHIPS DI PATATE FRITTE | 4

FUNGHI CARDONCELLI TRIFOLATI | 4,5

I DOLCI

FRUTTA DI STAGIONE | 4,5
Con la migliore frutta del nostro Ortofrutta

CANNOLO CLASSICO | 3,5
Con ricotta di pecora e cioccolato

TIRAMISÙ IN TEGLIA | 5
Con crema al mascarpone Mambelli, savoiardi Giovanni Moro bagnati al caffè Pausa Café e cacao amaro Venchi

CHEESECAKE | 4,5
Crema allo yogurt bianco e panna fresca, su base di biscotto croccante.
Chiedi ai nostri ragazzi cosa ti proponiamo oggi

CAPOLAVORI ITALIANI

Sostieni l'Arte dei nostri Maestri Produttori



PADELLATA DI RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON RAGU DI OSSOBUCCO | 27

Riso carnaroli invecchiato un anno Acquarello, zafferano Mercante di Spezie, ragu di ossobuco de La Granda e Parmigiano Reggiano DOP Gennari
Da condividere, perfetta per 2 persone



POLENTA E BACCALÀ | 7,5

Baccalà mantecato di merluzzo dei mari del nord, polenta rustica di mais Belgrano Giulia Azienda Agricola e radicchio di stagione



TAGLIERE DELLA VIA EMILIA | 19

Culatello di Zibello DOP Antica Ardenga, mortadella classica Bonfatti Presidio Slow Food con frittelle di farina biologica Mulino Marino

IL PANE DI EATALY A VOLONTÀ
E IL SERVIZIO DEI RAGAZZI DI EATALY | 2

I SUPPLI AL POMODORO, PATATINE STICK, CROCCHETTA DI PATATE E CICORIA, BACCALÀ, TOTANI, TONNO, GLI GNOCCHI FRITTI, LA RICOTTA DI PECORA DEL CANNOLO CLASSICO 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 VINI

BOLLICINE

calice - bottiglia

PROSECCO DOC

4 - 17

Metodo Charmat

Ronco Belvedere, Veneto

FRANCIACORTA DOCG SATEN BRUT

7 - 30

Metodo Classico

Monogram, Lombardia

BIANCHI

RIBOLLA GIALLA

5,5 - 22

Le Vigne di Zamò, Friuli

CHARDONNAY PRELUDIO N°1

4 - 14

Rivera, Puglia

ROSATI

NEGROAMARO ROSATO SALENTO IGP BIO

4 - 16

Trullo di Noha, Puglia

ROSSI

PRIMITIVO

4 - 16

Trullo di Noha, Puglia

SUSUMANIELLO PIETRA

5 - 20

Cantine Menhir, Sicilia

ROSSO DI MONTALCINO DOC

6 - 26

Fattoi, Toscana

LE BIRRE

SPINA

300 ml - 400 ml

BIONDA

2,5 - 3,5

Peroni

NASTRO AZZURRO

2,5 - 3,5

Peroni

GRAN RISERVA RED

3 - 4

Peroni

PILSNER URQUELL

3,5 - 4

Peroni

LE BIBITE

GAZZOSA, CHINOTTO, ARANCIATA,
ACQUA TONICA DI CHINOTTO 275 ml Lurisia | 3

LIMONATA 250 ml Niasca Portofino | 3

MOLECOLA 330 ml classica/senza zucchero | 3

ACQUA STILLE "ALLUMINIUM" naturale 750 ml Lurisia | 2,5

ACQUA BOLLE "ALLUMINIUM" frizzante 750 ml Lurisia | 2,5

AMARI E CAFFÈ

LIMONCELLO DI SICILIA | 4

MIRTO ROSSO DI SARDEGNA | 4

CAFFÈ ILLY | 1,5

Le CUCINE del MERCATO

“ Finalmente una gioia!
E quella di riaverti ai nostri tavoli
è davvero grande.
Tu pensa a goderti i piatti,
al resto pensiamo noi. ”