

STAGIONI

I CRUDI IN PINZIMONIO

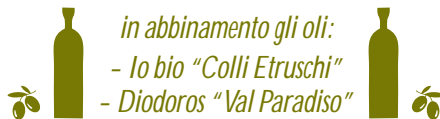
POMODORI CUORE DI BUE
CAROTE
PEPERONI
CETRIOLI

I COTTI AL VAPORE

ZUCCHINE ROMANESCHE
FAGIOLI CORALLO
BIETOLE
PATATE VIOLA

Scegli le tue verdure



€ 9.50



PAUSA PRANZO

Scegli il tuo piatto tra quelli de "L'ESTATE DI STAGIONI", accompagnato da una ciotola di verdure cotte o crude € 14.50

L'ESTATE DI STAGIONI

-  PANZANELLA LIQUIDA, MELANZANE ARROSTO E RICOTTA FRESCA *Mambelli* € 10.50
- INSALATA DI ENKIR *Mulino Marino*, VERDURE GRIGLIATE, MENTUCCIA E BASILICO € 10.50
-  L'UOVO BIOLOGICO *Lepidio Mauro*, CON MELANZANE, ZUCCHINE E POMODORI *Miracolo di San Gennaro* € 11.50

STAGIONI ECCELLENTI

- SPAGHETTI DI FARRO INTEGRALE *Alce Nero* CON BATTUTO DI FIORI DI ZUCCA, ZUCCHINE ROMANESCHE E VONGOLE € 13.00
- CARPACCIO DI MANZO DE *La Granda* MARINATO AL TÈ E MIELE DI ELVA CON INSALATA DELL'ORTO E MAIONESE DI PATATE € 14.00
- BACCALÀ AL VAPORE, ZUCCHINE IN SCAPECE E AMARANTO SOFFIATO *La Finestra sul Cielo* € 15.00

FRUTTA E DOLCI

- YOGURT LAMPONE E ZENZERO € 5.00
- RICOTTA *Mambelli*, FICHI, E SABA *de La dispensa di Amerigo* € 6.00
- LA GRAN TAGLIATA DI FRUTTA € 8.50
-  CAFFÈ DELLA MOKA CON MISCELA DEL PRESIDIO SLOW FOOD *Huehuetenango* € 1.00

Pane della panetteria di Eataly e servizio €1

Se vuoi conoscere GLI INGREDIENTI ALLERGENI contenuti nei piatti consulta l'informativa. Chiedi ai nostri ragazzi dove è posizionata.

STAGIONI

I CRUDI IN PINZIMONIO

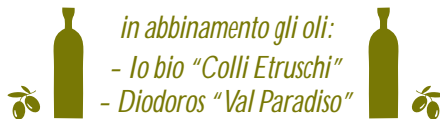
POMODORI CUORE DI BUE
CAROTE
PEPERONI
CETRIOLI

I COTTI AL VAPORE

ZUCCHINE ROMANESCHE
FAGIOLI CORALLO
BIETOLE
PATATE VIOLA

Scegli le tue verdure

€ 9.50



in abbinamento gli oli:

- lo bio "Colli Etruschi"

- Diodoros "Val Paradiso"

LO CHEF HA FATTO LA SPESA

*Alla lavagna i piatti che i ragazzi di Eataly hanno preparato dopo il mercato.
Vuoi assaggiarli tutti e tre con un dolce in un menù degustazione?*

€ 35.00

L'ESTATE DI STAGIONI

 PANZANELLA LIQUIDA, MELANZANE ARROSTO
E RICOTTA FRESCA *Mambelli* € 10.50

INSALATA DI ENKIR *Mulino Marino*, VERDURE GRIGLIATE,
MENTUCCIA E BASILICO € 10.50

 L'UOVO BIOLOGICO *Lepidio Mauro*, CON MELANZANE, ZUCCHINE
E POMODORI *Miracolo di San Gennaro* € 11.50

STAGIONI ECCELLENTI

SPAGHETTI DI FARRO INTEGRALE *Alce Nero* CON BATTUTO
DI FIORI DI ZUCCA, ZUCCHINE ROMANESCHE E VONGOLE € 13.00

CARPACCIO DI MANZO DE *La Granda* MARINATO AL TÈ E MIELE DI ELVA
CON INSALATA DELL'ORTO E MAIONESE DI PATATE € 14.00

BACCALÀ AL VAPORE, ZUCCHINE IN SCAPECE E AMARANTO SOFFIATO
La Finestra sul Cielo € 15.00

FRUTTA E DOLCI

YOGURT LAMPONE E ZENZERO € 5.00

RICOTTA *Mambelli*, FICHI, E SABA *de La dispensa di Amerigo* € 6.00

LA GRAN TAGLIATA DI FRUTTA € 8.50

 CAFFÈ DELLA MOKA CON MISCELA DEL PRESIDIO SLOW FOOD *Huehuetenango* € 1.00

Pane della panetteria di Eataly e servizio €1

Se vuoi conoscere GLI INGREDIENTI ALLERGENI contenuti nei piatti consulta l'informativa. Chiedi ai nostri ragazzi dove è posizionata.