

TAKE OUT LEVE OS PRATOS DO EATALY PARA A SUA CASA

PER COMINCIARE

PANE R\$ 9

Porção de pão rústico de fermentação natural da nossa padaria, assado em forno a lenha

BURRATA R\$ 67

Burrata Vitalatte feita na casa com conserva de berinjela e nozes, servida com crostini

CAPONATA R\$ 28

Antepasto de berinjela, abobrinha, pimentões, alho e cebola, assados com tomate e uvas passas. Acompanha pão rústico da casa.

MELANZANE SOTTACETO R\$ 24

Conserva de berinjela com nozes acompanhada de pão rústico da nossa padaria

PRIMI PIATTI

RAVIOLI DI MOZZARELLA R\$ 70

Massa fresca recheada com mozzarella de búfala Vitalatte, molho de tomate e manjeriço

RAVIOLI DI GRANA PADANO R\$ 72

Massa fresca recheada de Grana Padano, molho panna e tartufo

TAGLIATELLE ALLA

BOLOGNESE R\$ 75

Tagliatelle fresco ao molho bolonhesa, salsinha e manjeriço, acompanha queijo Grana Padano

TAGLIATELLE AL RAGÙ

DI OSSOBUCO R\$ 78

Tagliatelle fresco com ragù de ossobuco cozido por 12h, acompanhado de queijo Grana Padano

RISOTTO AI PORRI TARTUFATO

CON PANCETTA R\$ 90

Risotto com alho poró, trufas e pancetta. Acompanha queijo Grana Padano

RISOTTO MILANESE CON

RAGÙ DI OSSOBUCO R\$ 69

Risotto com açafrão e ragù de ossobuco, acompanha queijo Grana Padano

RISOTTO AI FUNGHI R\$ 67

Risotto de cogumelos, acompanha queijo Grana Padano

SECONDI PIATTI

FILETTO ALLA MILANESE

E LIMONE R\$ 64

Filé-mignon empanado e frito acompanhado de limão

FILETTO ALLA PARMIGIANA R\$ 75

Filé-mignon empanado e frito com molho de tomate, mozzarella de búfala Vitalatte e queijo Grana Padano

DOLCE

TIRAMISÙ R\$ 28

Nosso tiramisù clássico: biscoito Savoiardi, mascarpone, café e cacau

CANNOLI R\$ 29

2 cannoli com recheio de ricota ou chocolate

INSALATA CAPRESE R\$ 40

Tomates variados, mozzarella de búfala Vitalatte, manjeriço, azeite e flor-de-sal

FICHI E FORMAGGI R\$ 44

Salada de rúcula, figos, queijo de cabra, praliné de castanha-de-caju e balsâmico

ARANCINI CAPRESE R\$ 32

4 unidades de bolinho frito de arroz de risotto, tomate e mozzarella Vitalatte

ARANCINI DI RAGÙ DI SALSICCIA R\$ 29

4 unidades de bolinho frito de arroz de risotto, com ragù de linguça e mozzarella de búfala Vitalatte

LASAGNA ALLA BOLOGNESE R\$ 75

Lasanha de massa verde com ragù a bolonhesa, molho béchamel, gratinada com Grana Padano

SPAGHETTI POMODORO R\$ 45

Massa seca importada com molho pomodoro e manjeriço fresco, acompanha Grana Padano

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA R\$ 61

Massa seca cozida na hora, molho pomodoro, cebola, azeitonas pretas, alcaparras, pomodorine, manjeriço, alho e anchovas

RIGATONE AI FUNGHI R\$ 63

Massa seca cozida na hora, mix de cogumelos, molho manteiga e tartufo

GNOCCHI CAPRESE R\$ 55

Gnocchi de batata, molho pomodoro, pomodorine, manjeriço e mozzarella Vitalatte

GNOCCHI, PANNA, BROCCOLI

E PROSCIUTTO R\$ 59

Gnocchi de batata com creme de leite, brócolis e prosciutto

GNOCCHI CON RAGÙ

DI MANZO R\$ 65

Gnocchi de batata, ragù de carne, cebolas, tomates, molho de carne e finalizado com farofa citrica

POLLO E PATATE R\$ 59

Peito de frango assado lentamente, molho béchamel e queijo Grana Padano, acompanha batata

PANNACOTTA R\$ 28

Sobremesa típica do Piemonte a base de leite com baunilha e coberto com calda de frutas vermelhas

TORTA AL CIOCCOLATO R\$ 27

Torta de chocolate cremosa com creme inglês

IL PANE

FOCACCIA CALABRESA R\$ 29

Mozzarella de búfala Vitalatte, fatias de calabresa e cebola caramelizada

FOCACCIA 4 FORMAGGI R\$ 29

Focaccia com quatro queijos



CONTORNI

PATATE EATALY R\$ 25

Batata assada e depois fritas com alecrim

POLENTA AL PECORINO R\$ 30

Polenta cremosa com queijo Pecorino Romano

RISOTTO BIANCO R\$ 30

Risotto clássico de queijo Parmigiano Reggiano

INSALATA MISTA R\$ 25

Mix de folhas, tomatinhos assados e Grana Padano

PER DUE

para 2 pessoas

TAGLIATELLE, FONDUTA

DI EMMENTAL E PANCETTA

AFFUMICATA R\$ 110

Massa fresca da casa com fonduta de queijo emmental e bacon, acompanha queijo Grana Padano ralado

MENU

Tudo para uma refeição individual

MENU GNOCCHI CAPRESE R\$ 98

1 caponata, 1 gnocchi caprese, 1 torta al cioccolato, acompanha 1 pão rústico e Grana Padano ralado

MENU RAVIOLI MOZZARELLA R\$ 89

2unid. arancini di ragù di salsiccia, 1 ravioli di mozzarella, 1 tiramisù e Grana Padano ralado

COMBO

Menu completo para 2 pessoas

ROMA R\$ 177

1 arancini di ragù di salsiccia, 1 pane rustico, 2 tagliatelle bolognese, 2 cannoli de chocolate

SALERNO R\$ 147

1 burrata, 1 pane rustico, 2 spaghetti al pomodoro, 2 cannoli de chocolate, acompanha Grana Padano

VENEZIA R\$ 197

1 melanzane sottaceto, 1 gnocchi panna, broccoli e prosciutto, 1 ravioli di mozzarella, 2 tiramisù, acompanha Grana Padano

BEVANDE

ÁGUAS

PRATA *Com e sem gás* R\$ 8

PANNA *Sem gás* R\$ 16

SAN PELLEGRINO *Com gás* R\$ 16

SODAS

SODAS ITALIANAS R\$ 14

Sabores sob consulta

BAER-MATE R\$ 14

Mate + Maçã + Cafeína. Ingredientes naturais.

Levemente gaseificado. 100% natural

BAER-MATCHA R\$ 14

Matcha + Maçã + Cafeína. Ingredientes naturais.

Levemente gaseificado. 100% natural

BAER-MATE

SUCOS GREENPEOPLE R\$ 13

Abacaxi com hortelã, Pink Lemonade, Laranja e Uva



REFRIGERANTE WEWI R\$ 11

Cola, Guaraná, Guaraná Zero e Laranja.

Refrigerante orgânico.



CERVEJAS

PAULISTÂNIA Lager R\$ 22

PAULISTÂNIA Pátio do Colégio R\$ 22

VINI

ROSSI

Bardolino Classico | Campagnola R\$ 159

Sallier de la Tour Syrah | Tasca d'Almerita R\$ 229

Montepulciano d'Abruzzo | Bonacchi R\$ 129

Cadetto Sangiovese | Lungarotti R\$ 199

Remole Toscana | Frescobaldi R\$ 209

Sassoalloro | Jacopo Biondi Santi R\$ 499

Vito Cabernet Sauvignon | Piccini R\$ 139

Braccale Rosso | Jacopo Biondi Santi R\$ 299

Barbera d'Alba - DOC | San Matteo R\$ 199

Grignolino Piemonte | Fontanafredda R\$ 249

Marne Brune Nebbiolo | Fontanafredda R\$ 299

Negroamaro Rosso | Il Salentino R\$ 99

Cabernet Sauvignon | Lozzolo R\$ 119

Barbera d'Alba - DOC | Fontanafredda R\$ 199

Montepulciano d'Abruzzo | Lozzolo R\$ 119

Grande Amore | Pirovano R\$ 169

Chianti Governo All'uso Toscano | Cecchi R\$ 109

Torrebona Chianti DOCG | Cecchi R\$ 109

La Campana Montefalco | Cecchi R\$ 109

Serralunga Barolo d'Alba | Cecchi R\$ 469

SPUMANTI

Brut | Itinera R\$ 109

Asti | Fontanafredda R\$ 130

Le Fronde Moscato d'Asti | Fontanafredda R\$ 199

Spumante Magno Rose Extra Dry | Cantine Casabella R\$ 129

BIANCHI

Regaleali Bianco | Tasca d'Almerita R\$ 249

Vito Chardonnay | Piccini R\$ 129

Levarie Soave Classico - DOC | Masi R\$ 120

Modello Trevenezie Bianco - IGT | Masi R\$ 90

Pinot Grigio | Torresella R\$ 100

Pradalupo Roero Arneis | Fontanafredda R\$ 249

Grillo La Segreta | Planeta R\$ 109

Chardonnay Casalto | Bonfante e Chiarle R\$ 199

ROSATI

Solerose Rosato | Fontanafredda R\$ 159

Vito Syrah Rosé | Piccini R\$ 139

Pinot Grigio Rosé | Torresella R\$ 119

Rosé | Planeta R\$ 109

Proibida a venda de bebidas alcólicas para menores de 18 anos. Se beber não dirija.