



La Pizza

Feita com farinha do moinho Caputo, que criou uma mistura especial para a Rossopomodoro

Para uma crosta alta e macia, a massa deve crescer por pelo menos 24 horas



O molho é feito com tomates importados da Itália

São utilizados cerca de 1500-2000 kg de farinha, 400 latas de pomodori pelati e 2000 kg de mozzarella por mês!

Gastronomiche

A fusão entre tradição e inovação: massas alternativas e ingredientes "buonissimi"

Farina Bianca	CARBONARA CON TARTUFO R\$ 66 Mozzarella "La Bufalina", ovos mexidos, bacon crocante, Pecorino Romano, molho trufado e azeite extravirgem	PORCHETTA E PATATE R\$ 60 Porchetta assada, batata rústica temperada com sal e alecrim, mozzarella "La Bufalina" e azeite extravirgem
100% Integrale e Quinoa	GORGONZOLA, PERA & BACON R\$ 64 Mozzarella "La Bufalina", gorgonzola, pera, bacon crocante e azeite extravirgem	VEGETARIANA CAPRICCIOSA R\$ 62 Molho de tomate, mozzarella "La Bufalina", cogumelos, abobrinha, tomate cereja, alcachofras, manjericão e azeite extravirgem
Nero di Seppia Massa feita com tinta de lula	STRACCHINO, SALMONE E ZUCCHINE R\$ 68 Queijo stracchino, salmão defumado, rúcula, carpaccio de abobrinha, raspas de limão, sementes de erva-doce e azeite extravirgem	BURRATA, GAMBERI E SALSA ROSA R\$ 70 Burrata, rúcula, camarão, raspas de limão, molho rosé e azeite extravirgem

Tradizionali

nossas pizzas são individuais

MARINARA R\$ 28

Molho de tomate, alho, azeite extravirgem e orégano

COSACCA R\$ 32

Molho de tomate, mix de queijo Pecorino Romano, manjericão e azeite extravirgem

MARGHERITA R\$ 36

Molho de tomate, mozzarella fior di latte, manjericão fresco e azeite extravirgem

ROSSOPOMODORO R\$ 40

Molho de tomate-cereja vermelho e amarelo, mozzarella "La Bufalina", lascas de ricotta salgada, manjericão e azeite extravirgem



DELLA CASA

MARGHERITA EXTRA VERACE TSG R\$ 45

Molho de tomate, mozzarella di bufala "La Bufalina", manjericão fresco e azeite extravirgem

PEPPERONI R\$ 42

Molho de tomate, mozzarella "La Bufalina" e pepperoni picante

CAPRICCIOSA R\$ 44

Molho de tomate, mozzarella "La Bufalina", presunto cozido, cogumelos, alcachofras e azeitonas

PARMIGIANA R\$ 46

Molho de tomate, mozzarella "La Bufalina", parmigiana de berinjela, Parmigiano Reggiano, manjericão e azeite extravirgem

Eleita a Melhor Margherita de São Paulo pelo Paladar do Estadão, assinada pelo Mestre Pizzaiolo Rosario Minucci



SALSICCIA E ZUCCA R\$ 42

Mozzarella "La Bufalina", linguiça, abóbora, mix de queijo pecorino e azeite extravirgem

LA PARMA R\$ 49

Mozzarella "La Bufalina", rúcula, presunto di Parma e lascas de Parmigiano Reggiano

BURRATA R\$ 55

Molho de tomate, burrata fresca, Prosciutto di Parma, tomate cereja, azeite extravirgem e manjericão fresco

FANTASIA DELLO CHEF R\$ 54

Pizza com 4 sabores: Margherita; linguiça, gorgonzola; presunto cozido e cogumelos; mozzarella "La Bufalina", mini-rúcula, tomate-cereja e Parmigiano Reggiano

4 FORMAGGI R\$ 45

Molho de tomate, mozzarella "La Bufalina", gorgonzola, Parmigiano Reggiano e Pecorino Romano

BUFALOTTA R\$ 50

Molho de tomate, tomate cereja, mozzarella di bufala "La Bufalina", Prosciutto di Parma, manjericão e azeite

FRU-FRU R\$ 48

Pizza oval com 3 sabores: molho de tomate e mozzarella; mozzarella, prosciutto di Parma, rúcula e grana padano; e mozzarella, ricotta e presunto cozido

TRICOLORE R\$ 48

Pizza oval com 3 sabores: Margherita; quatro formaggi e pesto de manjericão

...DE NOSSA PADARIA



COUVERT

PÃO RÚSTICO FEITO EM FORNO A LENHA
COM AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM.

R\$ 5,5

NO EATALY, VOCÊ ENCONTRA OS INGREDIENTES
DO MENU, NOS SETORES DO NOSSO MERCADO:



PASTA FRESCA



QUEIJOS E EMBUTIDOS



MERCEARIA

LE BEVANDE NATURALI

ÁGUAS

PRATA Com e sem gás	R\$ 5,5	300ML
PANNA Sem gás	R\$ 7,5	250ML
SAN PELLEGRINO Com gás	R\$ 7,5	250ML

SODA ITALIANA

LURISIA Chinotto	R\$ 10,8	275ML
NIASCA Limonata, Mandarinata e Festivo	R\$ 10,8	250ML

REFRIGERANTES

WEWI Guaraná, Laranja e Cola	R\$ 6,8	355ML
WEWI ZERO Guaraná, Laranja e Cola	R\$ 6,8	355ML
GLOOPS Framboesa e Guaraná	R\$ 7,8	269ML

SUCO NATURAL GREENPEOPLE

Abacaxi com hortelã, Laranja, Maçã e Beterraba com laranja e cenoura	R\$ 10,9
----------------------------------------------------------------------	----------

LA BIRRA | CHOPP

PAULISTÂNIA CLARA Lager premium 4,8%	R\$ 9,8	300ML
PAULISTÂNIA CRAFT Produzida em nossa cervejaria. Consulte o garçom	R\$ 10,8	250ML



IN BOTTIGLIA | GARRAFA

PAULISTÂNIA Session ipa 4,2%	R\$ 18,9	500ML
PAULISTÂNIA Tripel 8%	R\$ 18,9	500ML
MADALENA Bohemian pilsner 5%	R\$ 16,9	355ML
MADALENA Weiss 5%	R\$ 16,9	355ML
JEFFREY Witbier 5,3%	R\$ 18,9	300ML
JEFFREY Red pilsen 5%	R\$ 18,9	300ML
BLONDINE Jackpot 4,5%	R\$ 23,0	500ML
BLONDINE Witbier 4,4%	R\$ 23,0	500ML

LE CUCINE di EATALY

La Pasta



Todas as massas frescas
são produzidas no Eataly
no setor "La Pasta Fresca"
no 1.º piso

As massas de Gragnano
são de elaboração
artesanal, trabalhadas
em fôrmas de bronze,
secagem longa e
em baixa temperatura.

TIRA GOSTO

PORQUE O NOME EM
PORTUGUÊS É MELHOR QUE
O NOME EM ITALIANO!

3 OPÇÕES - R\$ 28
5 OPÇÕES - R\$ 40
7 OPÇÕES - R\$ 50

SARDELLA
CAPONATA

GRANA PADANO & UVAS
ABOBRINHA ALLA SCAPECE

BERINJELA SOTT'OLIO
MINI ALCACHOFRAS

TOMATINHOS E
MOZZARELLA

ANTIPASTI

INSALATA DI FOGLIE E
GRANA PADANO - R\$ 24
Salada verde com vinagrete e queijo
Grana Padano DOP

INSALATA DI FRUTTI
DI MARE - R\$ 30

Polvo e lula marinados com azeite,
suco de limão siciliano, cebola roxa,
supreme de laranja, tomate, abobrinha
e pimenta calabresa

ARANCINI - R\$ 12

Bolinho de arroz frito recheado com ragu
de linguça e mozzarella di bufala "Tuttolatte"

BURRATA - R\$ 44

Burrata fresca "Tuttolatte" servida com
a guarnição de sua escolha:
Pesto / Tapenade / Sardella

LA STELLA - R\$ 45

Massa de pizza com tomate-cereja, rúcula
e Parmigiano-Reggiano, manjeriço e azeite
extravirgem

FOCCACIA

ROSSOPOMODORO R\$ 46

Massa de pizza assada com orégano e
azeite, rúcula, Prosciutto di Parma e
mozzarella di bufala

IL RE DELLA PASTA: LO SPAGHETTO

CACIO E PEPE - R\$ 28
Massa seca de Gragnano
com clássico molho à base
de queijo pecorino e
pimenta-do-reino

AL POMODORO - R\$ 30
Massa seca de Gragnano com
tomate fresco e manjeriço

AL PESTO - R\$ 32
Massa seca de Gragnano
com pesto de manjeriço
e nozes

ALLA CARBONARA R\$ 34
Massa seca de Gragnano
emulsionada com gema,
queijo pecorino e guanciale

I CLASSICI

PENNE, ZUCCHINE
E GAMBERI R\$ 68
Massa seca de Gragnano
com camarões frescos,
creme de leite, abobrinha,
limão, alho e hortelã

LASAGNE ALLA
BOLOGNESE R\$ 52
Clássica lasanha de massa
verde, com ragu alla bolognese,
gratinada com Grana Padano

TAGLIATELLE AL RAGÙ
DI OSSOBUCO R\$ 48
Massa fresca feita "na casa"
com ragu de ossobuco cozido
lentamente por 8 horas

RIGATONI AL TONNO
& POMODORO R\$ 42
Massa seca de Gragnano
com tomate fresco, atum
e azeitonas pretas

RAVIOLI DI MOZZARELLA
E POMODORO R\$ 58
Massa fresca recheada com
mozzarella de búfala e
manjeriço, servida com molho
de tomate fresco e manjeriço

GNOCCHI ALLA
SORRENTINA R\$ 46
Nossa massa à base de batata
ao molho de tomate e
gratinada com mozzarella
de búfala "Tuttolatte"

RIGATONI CON RAGÙ
DI SALSICCIA R\$ 38
Massa seca de Gragnano
com linguça cozida ao
vinho tinto e escarola

PASTA INTEGRALE DEL
GIORNO AL PESTO R\$ 32
Massa seca integral de
Gragnano com pesto de
manjeriço e nozes