

# 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

### MELANZANE SOTTACETO R\$ 24

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

## IL PANE

### FOCACCIA CALABRESA R\$ 28

Mozzarella de búfala Vitalatte, fatias de calabresa e cebola caramelizada

### FOCACCIA 4 FORMAGGI R\$ 28

Focaccia com quatro queijos

## PRIMI PIATTI

### LASAGNA ALLA BOLOGNESE R\$ 74

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

### SPAGHETTI POMODORO R\$ 42

Massa fresca com molho de tomate e manjeriço

### SPAGHETTI AL TARTUFO R\$ 66

Massa seca com molho manteiga e trufas negras

### GNOCCHI, PANNA, BROCCOLI E PROSCIUTTO R\$ 58

Gnocchi de batata com creme de leite, brócolis e prosciutto

### GNOCCHI AL POMODORO E STRACCIATELLA R\$ 57

Gnocchi de batata com molho de tomates italianos, manjeriço e stracciatella Vitalatte feita na casa

### RAVIOLI DI MOZZARELLA R\$ 69

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

## SECONDI PIATTI

### FILETTO ALLA MILANESE E LIMONE R\$ 63

Filé de carne bovina empanado e frito acompanhado de limão

### FILETTO ALLA PARMIGIANA R\$ 74

Filé de carne bovina empanado e frito com molho de tomate, mozzarella de búfala Vitalatte e Grana Padano

## DOLCE

### TORTA AL CIOCCOLATO R\$ 27

Torta de chocolate cremosa com creme inglês

### CANNOLI R\$ 29

2 cannoli com o recheio a sua escolha. Consulte as opções de recheio disponíveis.

### INSALATA CAPRESE R\$ 39

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

### FICHI E FORMAGGI R\$ 42

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

### FOCACCIA RIPIENA R\$ 52

Focaccia recheada com prosciutto, mozzarella Vitalatte e tomate

### TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE R\$ 73

Massa fresca com molho bolonhesa, salsinha e manjeriço

### TAGLIATELLE AL RAGÙ DI OSSOBUCO R\$ 77

Massa fresca com ragù de ossobuco cozido por 12h

### RISOTTO CAPRESE R\$ 58

Risotto com tomates, mozzarella Vitalatte e manjeriço

### RISOTTO MILANESE CON RAGÙ DI OSSOBUCO R\$ 68

Risotto com açafrão e ragù de ossobuco

### RISOTTO AI FUNGHI R\$ 66

Risotto de cogumelos, acompanha queijo Grana Padano

### SOBRECOXA R\$ 55

Sobrecoxa desossada, marinada por horas e assada

### BURGUER DI EATALY R\$ 48

Hambúrguer bovino, bacon, queijo emmental, maionese de cerveja e pão da nossa padaria. Acompanha batata rústica.

### BURRATA R\$ 67

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

### CAPONATA R\$ 28

Berinjela, abobrinha, salsão, pimentão e erva-doce, assados com tomate e uvas-passas

### SELEZIONE DI SALUMI

### E FORMAGGI R\$ 72

Seleção de queijos e embutidos do mercado. Acompanha: pão rústico, mel, damasco e uvas.

## CONTORNI

### ARANCINI R\$ 28

Bolinho frito de arroz de risotto com ragù de linguíça e mozzarella Vitalatte

### ARANCINI CAPRESE R\$ 32 (4 unidades)

Bolinho frito feito com arroz de risotto de tomate e mozzarella Vitalatte

### PATATE EATALY R\$ 24

Batata assada e depois fritas com alecrim

### POLENTA AL PECORINO R\$ 29

Polenta cremosa com queijo Pecorino Romano

### RISOTTO BIANCO R\$ 29

Risotto clássico de queijo Parmigiano Reggiano

### INSALATA MISTA R\$ 24

Mix de folhas, tomatinhos assados e Grana Padano



### TIRAMISÙ R\$ 24

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

### CHEESECAKE R\$ 19

Cheesecake de chocolate branco e calda de frutas vermelhas

### DIABELLA R\$ 21

Bolo de chocolate com mousse de chocolate e avelã e ganache de chocolate ao leite

# BEVANDE

---

## ÁGUAS

PRATA *Com e sem gás* R\$ 8

PANNA *Sem gás* R\$ 14

SAN PELLEGRINO *Com gás* R\$ 14

## SODAS

SODAS ITALIANAS R\$ 10

*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\$ 12

*Abacaxi com hortelã, Maçã, 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

Dolcetto d'Alba | Fontanafredda R\$ 159

Modello Corvina Verona | Masi R\$ 120

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

Primitivo | Bonacchi R\$ 159

Braccale Rosso | Jacopo Biondi Santi R\$ 299

Barolo DOCG | San Matteo R\$ 469

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

Chianti | Valdorella R\$ 109

Cabernet Sauvignon | Lozzolo R\$ 119

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

Montepulciano d'Abruzzo | Lozzolo R\$ 119

Grande Amore | Pirovano R\$ 169

Nero d'Avola La Segreta | Planeta R\$ 100

## 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

Gavi Bianco | San Matteo R\$ 149

Regaleali Bianco | Tasca d'Almerita R\$ 249

Vito Chardonnay | Piccini R\$ 129

Modello Pinot Grigio delle Venezia - DOC | Masi R\$ 99

Levarie Soave Classico - DOC | Masi R\$ 120

Modello Trevenezie Bianco - IGT | Masi R\$ 90

Pinot Grigio | Torresella R\$ 129

Pradalupo Roero Arneis | Fontanafredda R\$ 249

Grillo La Segreta | Planeta R\$ 109

Chardonnay Casalto | Bonfante e Chiarle R\$ 199

## ROSATI

Solerose Rosato | Fontanafredda R\$ 179

Rosa | Eternità R\$ 86

Vito Syrah Rosé | Piccini R\$ 139

Pinot Grigio Rosé | Torresella R\$ 119

Rosé | Planeta R\$ 109