

# OSTERIA

## DEL VINO

 [EatalyParisMarais](#)

 [eatalyparis](#)

[eataly.fr](#)

LES CHÈQUES NE SONT PAS ACCEPTÉS  
PRIX EN EUROS TOUTES TAXES ET SERVICE COMPRIS

LES LISTES DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS  
ET BOISSONS SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE

Toutes nos viandes entrant dans la composition des plats de cette carte  
ont pour origine l'Italie sauf pour le veau qui a pour origine la France.  
Nous tenons à votre disposition les documents pouvant  
attester de la traçabilité de nos viandes.

 | plat végétarien

## [O.STE.'RI.A]

En Italie, une "osteria" (en italien : [oste'ria]) est à l'origine un lieu informel et convivial pour dîner. Les locaux s'y retrouvaient autour d'un verre de vin et de plats authentiques.

La plupart des "osterie" étaient en réalité des auberges où les voyageurs pouvaient passer une nuit et se restaurer avec un repas généreux et abordable.

Plus récemment, les "osterie" proposent davantage de nourriture, avec une offre limitée de plats mais mettant l'accent sur les spécialités régionales et saisonnières.

Eataly Paris Marais  
vous fait voyager et découvrir  
des mets des **POUILLES**

La région des Pouilles, située dans le sud de l'Italie, est réputée pour sa gastronomie riche et variée, reflétant l'influence des cultures méditerranéennes qui s'y sont entrelacées au fil des siècles. Parmi les plats emblématiques, on trouve les **orecchiette**, petites pâtes en forme d'oreille, les **fruits de mer** ainsi qu'une grande variété de **fromages locaux**, comme la burrata crémeuse qui ajoute une touche distinctive à de nombreux plats traditionnels.



## ANTIPASTI

**BURRATA CON POMODORINI E TARALLI | 17,00**   
Burrata des Pouilles, tomates bicolores et taralli

**BURRATA CON PROSCIUTTO DI PARMA E TARALLI | 18,00**  
Burrata des Pouilles, jambon de Parme et taralli

**VITELLO TONNATO | 20,00**  
Fines tranches de viande de veau, sauce tonnato, câpres frites, artichauts, tomates confites et roquette

**FRITTO MISTO ALL'ITALIANA | 21,00**  
Friture de poissons et de légumes et sauce tartare

**TARTARE DI TONNO | 23,00**  
Tartare de thon aux agrumes et pain carasau

## PRIMI

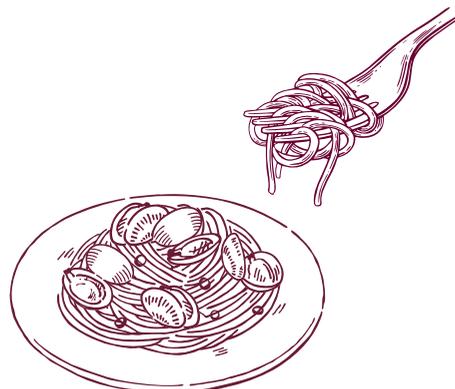
**PARMIGIANA DI MELANZANE | 24,00**   
Aubergines panées et frites, tomates cœur de bœuf et stracciatella

**ORECCHIETE AL SUGO GIALLO | 26,00**  
Orecchiette, tomates jaunes *Cosi Com'è*, stracciatella et chips de pancetta croustillante

**SPAGHETTO DI GRAGNANO ALLE VONGOLE E COLATURA DI ALICI | 29,00**  
Spaghetti aux palourdes et colatura d'anchois

**RISOTTO AI FRUTTI DI MARE | 31,00**  
Risotto aux fruits de mer

**TAGLIATELLE AL PARMIGIANO E TARTUFO NERO | 34,00**   
Tagliatelle à la crème de Parmigiano Reggiano DOP 24 mois *Gennari* et truffe noire



## SECONDI

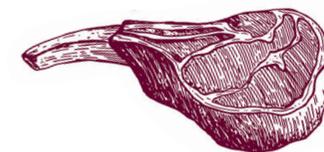
**MERLUZZO ALLA PUTTANESCA | 29,00**  
Cabillaud à la sauce puttanesca (tomate, ail, persil, câpres, poivrons), purée de pommes de terre et tombée d'épinards

**BOMBETTE ALLA SALSA POMODORO | 32,00**  
Paupiette de veau à la sauce tomate, herbes, persil et pommes de terre au four

**POLPO GRIGLIATO, CREMA DI PATATE E FAVE | 34,00**  
Poulpe grillé, crème de pommes de terre, fèves poêlées, pickles d'oignons et taralli

**CARNE MISTA ALLA BRACE | 35,00**  
Sélection de viandes et légumes grillés

**COSTATA PIEMONTESE "LA GRANDA" | 58,00**  
Côte de bœuf de race piémontaise *La Granda*, accompagnée de pommes de terres au four et d'endives rouges grillées



## DOLCI

**SGROPPINO | 12,00**  
Sorbet au citron fouetté minute à la vodka et au Prosecco

**PASTICCIOTTO PUGLIESE | 12,00**  
Pâte sablée fourrée à la crème pâtissière et griottes

**TIRAMISÙ AL PIATTO, SCAGLIE DI CACAO | 12,00**  
Tiramisù au gruë de cacao

**CAFFÈ O TÈ GOLOSO | 14,00**  
Café ou thé gourmand et sélection de pâtisseries italiennes

### GRANDE BABA

- nature chantilly | 12,00
- chocolat et noisettes | 14,00
- limoncello | 15,00
- rhum | 15,00



La Granda est une association d'éleveurs valorisant le bœuf Piémontais Présidium "Slow Food", elle respecte le bien-être environnemental, animal et humain. La viande La Granda est tendre, ses fibres sont fines, délicates et très pauvres en graisses. Elle obtient son goût grâce à l'alimentation de qualité des bœufs, nourris en foins riches de plusieurs variétés d'herbes.

# OSTERIA DEL VINO

## I VINI

### BIANCHI | LES BLANCS

				8 CL	12 CL	75 CL
PATRUNO PERNIOLA	STRIALE	VERDECA	<i>Puglia</i>	-	9,00	40,00
L'ARCHETIPO	GRECO BIANCO	GRECO PUGLIESE	<i>Puglia</i>	-	10,00	44,00
SUAVIA	MASSIFITTI	TREBBIANO VENETO	<i>Veneto</i>	8,00	12,00	54,00
TORMARESCA	PIETRABIANCA	CHARDONNAY DI PUGLIA	<i>Puglia</i>	10,00	14,00	74,00

### I ROSATI | LES ROSÉS

LEONE DE CASTRIS	FIVE ROSES ROSATO	NEGRAMARO ROSATO	<i>Puglia</i>	-	10,00	46,00
---------------------	----------------------	------------------	---------------	---	-------	-------

### I ROSSI | LES VINS ROUGES

PATRUNO PERNIOLA	MARZAGAGLIA	PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE	<i>Puglia</i>	-	10,00	49,00
FELLINE	DUNICO	PRIMITIVO DI MANDURIA	<i>Puglia</i>	11,00	15,00	76,00
BORGOGNO	BAROLO	BAROLO DOCG	<i>Piemonte</i>	17,00	21,00	129,00
SEREGO ALIGHIERI	VAIO ARMARON	AMARONE DELLA VALPOLICELLA	<i>Veneto</i>	19,00	24,00	139,00

## I COCKTAILS

<b>CRODINO VIRGIN SPRITZ</b>	6,00
Crodino, Eau gazeuse, Rondelle d'orange	
<b>APEROL SPRITZ</b>	10,00
Aperol, Prosecco, Eau gazeuse, Rondelle d'orange	
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	10,00
Campari Bitter, Prosecco, Eau gazeuse, Rondelle d'orange	
<b>CAMPARI TONIC</b>	10,00
Campari Bitter, Tonic, Rondelle d'orange	
<b>MILANO TORINO</b>	12,00
Campari Bitter, Vermouth rouge, Rondelle d'orange	
<b>AMERICANO</b>	12,00
Campari Bitter, Vermouth rouge, Eau gazeuse, Rondelle d'orange	
<b>NEGRONI</b>	12,00
Campari Bitter, Vermouth rouge, Gin, Rondelle d'orange	
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	12,00
Campari Bitter, Vermouth rouge, Prosecco, Rondelle d'orange	
<b>GIN TONIC</b>	12,00
Gin, Tonic, Rondelle de citron	
<b>VODKA TONIC</b>	12,00
Vodka, Tonic, Rondelle de citron	
<b>LIMONCELLO APERITIVO</b>	12,00
Limoncello "Mamma Mia!", Prosecco, Eau gazeuse, Rondelle de citron	

## LE BIRRE

33 CL

<b>NASTRO AZZURRO "PERONI"</b>	7,00	<b>ISAAC "BALADIN"</b>	7,90
Blonde		Blanche	
<b>NORA "BALADIN"</b>	7,90	<b>NAZIONALE "BALADIN"</b>	7,90
IPA		Blonde	

## LE BEVANDE

### ACQUA | EAU

<b>ACQUA CHIARA</b> - Eau filtrée   75 cl	2,50
<b>LURISIA</b> : Plate • Pétillante   75 cl	7,50

### SODA

<b>MOLECOLA</b> : Classique • Sans sucre   33 cl	5,50
<b>LURISIA</b> : Gazzosa citron • Orange sanguine • Orange • Chinotto   27,5 cl	6,00

### SUCCHI DI FRUTTA | JUS DE FRUITS

<b>JUS DE FRUITS</b> : Orange • Pamplemousse • Citron pressé   25 cl	6,00
<b>JUS BIO</b> : Pomme • Poire • Abricot • Pêche   20 cl	6,50