

I COCKTAILS & MOCKTAILS

CRODINO VIRGIN SPRITZ Crodino, Eau gazeuse, Rondelle d'orange	6,00	15cl
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Eau gazeuse, Rondelle d'orange	10,00	15cl
CAMPARI SPRITZ Campari Bitter, Prosecco, Eau gazeuse, Rondelle d'orange	10,00	13cl
CAMPARI TONIC Campari Bitter, Tonic, Rondelle d'orange	10,00	13cl
BELLINI Prosecco, Purée de pêche	11,00	15cl
ITALICUS APERITIVO Liqueur de bergamote et citron cédrat, Prosecco, Eau gazeuse, Rondelle de citron	12,00	15cl
HUGO APERITIVO Liqueur de sureau, Prosecco, Eau gazeuse	12,00	15cl
LIMONCELLO APERITIVO Limoncello, Prosecco, Eau gazeuse	12,00	15cl
MILANO TORINO Campari Bitter, Vermouth rouge, Rondelle d'orange	12,00	7cl
AMERICANO Campari Bitter, Vermouth rouge, Eau gazeuse, Rondelle d'orange	12,00	8cl
NEGRONI Campari Bitter, Vermouth rouge, Gin, Rondelle d'orange	12,00	9cl
NEGRONI SBAGLIATO Campari Bitter, Vermouth rouge, Prosecco, Rondelle d'orange	12,00	9cl
GIN TONIC Gin, Tonic, Rondelle de citron	12,00	13cl
VODKA TONIC Vodka, Tonic, Rondelle de citron	12,00	13cl

LE BIRRE

ALLA SPINA		
PERONI NASTRO AZZURO	4,50	25cl
PERONI NASTRO AZZURO	8,00	50cl
BALADIN IPPA	7,90	33cl
IN BOTTIGLIA		
BALADIN NAZIONALE BLONDE	7,90	33cl
BALADIN ISAAC BLANCHE	7,90	33cl

LE BEVANDE

ACQUA - EAU		
Lurisia Plate ou pétillante	7,00	75cl
Eau filtrée Aquachiara	2,00	75cl
Sirop à l'eau Parfums au choix	4,00	25cl
SODA - BOISSONS GAZEUSES		
Lurisia : Gazzosa citron - Chinotto - Orange sanguine - Orange	5,20	27,5cl
Molecola Classique ou sans sucre	5,20	33cl
Limonata Niasca Portofino	5,20	25cl
Mandarinata Niasca Portofino	5,20	25cl
Crodino Apéritif amer italien (sans alcool)	6,00	17,5cl
SUCCHI DI FRUTTA - JUS DE FRUITS		
Jus BIO Pomme - Poire - Abricot - Pêche	5,50	20cl
Jus de fruits Orange - Pamplemousse - Citron pressé	6,00	25cl

LE BEVANDE CALDE

Espresso	3,20	
Espresso Macchiato	3,40	
Caffè Americano	3,60	
Shakerato (café frappé)	4,80	
Té	5,50	
Tisane	5,50	
Espresso doppio	5,95	
Cappuccino	5,95	
Latte Macchiato	6,20	
Choix de lait végétal sur demande	+0,50	

I DIGESTIVI

Amaro "Montenegro"	5,00	4cl
Amaretto "Adriatico"	6,00	4cl
Limoncello "Mamma Mia!"	7,00	4cl
Grappa "Montanaro"	8,00	4cl

CB, AMEX, Espèces, titres restaurant. Les chèques ne sont pas acceptés.

Prix en euros toutes taxes et services compris

LA PIAZZA

LA CUCINA DEL MERCATO

La Piazza est une véritable place du marché à l'italienne.

Entourée de comptoirs gourmands, c'est l'endroit idéal où se retrouver pour un moment convivial entre amis et famille, autour de planches apéritives italiennes, d'une cuisine de marché traditionnelle et d'un verre de vin issu de notre Enoteca, la plus grande cave à vins italiens de France.

BRUNCH

Tous les dimanches de 11h à 15h, profitez de notre brunch !



HORAIRES D'OUVERTURE

Du lundi au mercredi • 12h00-22h30

Du jeudi au samedi • 12h00-23h00

Dimanche • 11h00-22h30

I SALUMI & I FORMAGGI

FOCACCIA GENOVESE

Découvrez notre focaccia bianca, ultra savoureuse et préparée selon la recette traditionnelle de Ligurie avec de la farine, de la levure de bière, de l'huile d'olive extra vierge et du sel.

5,00

PIATTO DI SALUME

Assiette d'une charcuterie au choix parmi notre sélection : Mortadella "Negrini" • Prosciutto di Parma DOP 24 mois "Zuarina" • Coppa "Antica Ardenga" • Salame Liberato "Antica Ardenga"

11,00

TAGLIERE DI SALUMI

Planche de charcuteries italiennes

20,00

PIATTO DI FORMAGGIO

Assiette d'un fromage au choix parmi notre sélection : Taleggio DOP "Carena" • Pecorino romano DOP • Gorgonzola dolce DOP "Invernizzi" • Pizzoccheraia latteria "Valtellina"

11,00

TAGLIERE DI FORMAGGI

Planche de fromages italiens

20,00

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Planche mixte de charcuteries et fromages italiens

26,00

LA MOZZARELLA

Burrata & Stracciatella : quelle est la différence ?

Stracciatella signifie "déchirée" en italien, c'est un fromage fait à base de fils de mozzarella trempés dans de la crème fraîche. Sa texture crémeuse est terriblement délicate comme celle que l'on trouve à l'intérieur de la burrata.

LA MOZZARELLA

BUFALA Servie avec un contorno, au choix

15,50

STRACCIATELLA Servie avec un contorno, au choix

15,50

BURRATA Servie avec un contorno, au choix

17,50

DEGUSTAZIONE DI BURRATA, BUFALA

E STRACCIATELLA Servie avec 3 contorni, au choix

32,00

I CONTORNI

CREMA DI BARBABIETOLA ROSSA E NOCCIOLE

Crème de betterave et noisettes du Piémont IGP

6,00

PATATE AL FORNO

Pommes de terre au four

7,00

VERDURA DI STAGIONE

Légume de saison

7,00

FREGOLA SARDA, CAVOLO NERO E PEPERONI

Pâtes typiques de Sardaigne avec chou noir fiorentino poêlé à l'ail, piment, poivrons et pesto

8,00

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.

LA CUCINA FREDDA

INSALATA CESARE

Salade romaine, filets d'anchois, blanc de poulet, croûtons, copeaux de parmesan et sauce César

22,00

VITELLO TONNATO ♥

Tranches de veau, sauce au thon, câpres, artichauts, roquette et tomates séchées

23,00

INSALATA MEDITERRANEA

Salade niçoise : salade verte, pommes de terres, tomates séchées, thon, œuf, anchois et olives

24,00

CARPACCIO DI MANZO E INSALATA DI RADICCHIO

Carpaccio de bœuf "La Granda", endive rouge, copeaux de parmesan et crème balsamique de Modena

25,00



LA CUCINA CALDA

BRUSCHETTA CON FUNGHI E PROVOLA

Bruschetta aux champignons et fromage provola fondu

19,00

GRANDE TOAST SPECK E SCAMORZA

Grand toast de speck, fromage scamorza et pesto, chips à la truffe, salade et crème balsamique de Modena

21,00

POLENTA CREMOSA E RAGÙ DI MANZO ♥

Polenta crémeuse, ragoût de bœuf "La Granda", huile d'olive "Roi" et copeaux de parmesan

21,00

PASTA DEL MOMENTO

Pâtes du moment, selon l'humeur du chef !

22,00

GNOCCHI DI PATATE AL GORGONZOLA E NOCI

Gnocchi de pommes de terre au gorgonzola et noix

23,00

LASAGNA AL RAGÙ ♥

Lasagne au ragoût de bœuf "La Granda", mozzarella fior di latte, béchamel et parmesan

25,00

BURGER EATALY E PATATE ARROSTO

Burger de bœuf "La Granda", tomate, fromage pizzoccheraia, salade romaine, pancetta, oignons rouges, sauce Angelo au Brandy et pommes de terre au four

simple
25,00

signature
28,00

PESCE DEL GIORNO

Poisson du jour selon arrivage

27,00

TAGLIATA DI MANZO

Pièce de bœuf piémontaise "La Granda" 200g, poireaux grillés, pommes de terre au four et romarin

29,00

TAGLIATELLE AL PARMIGIANO E TARTUFO NERO

Tagliatelles à la crème de parmesan et truffe noire

34,00

Le Parmigiano Reggiano DOP

Toutes nos recettes sont élaborées avec du Parmigiano Reggiano DOP 24 mois "Gennari". Sa pâte est finement granuleuse et son goût évolue vers des notes de lait frais et de beurre.

PIZZA AL PADELLINO

La pizza al padellino est une pizza cuite dans un petit moule en métal sur un filet d'huile d'olive. Généralement servie à Turin, la pizza al padellino a une croûte épaisse et croustillante, au cœur moelleux.

PIZZA 4 FORMAGGI E NOCI

Mozzarella fior di latte, parmesan, gorgonzola, fromage taleggio, noix et roquette

17,00

PIZZA AMATRICIANA

Sauce tomate "Antonella", mozzarella fior di latte, pecorino romano et guanciale

18,00

PIZZA PARMA ♥

Sauce tomate "Antonella", mozzarella fior di latte et jambon de Parme 24 mois

19,00

PIZZA TARTUFO

Mozzarella fior di latte, parmesan, crème de truffe et ricotta

21,00

I DOLCI

DOLCE DEL MOMENTO

Dessert du moment

9,00

CANOLO SICILIANO

Biscuit sicilien farci à la ricotta "Il Parco" aux pépites de chocolat. Pistaches concassées et cerise confite

9,00

CROSTATINA AL CIOCCOLATO GIANDUJA ♥

Tartelette à la crème de chocolat Gianduja, noisettes du Piémont IGP et crumble de céréales

10,00

TIRAMISÙ AL PIATTO

Crème de mascarpone, biscuit boudoir "Di Leo", café espresso "Lavazza" et cacao amer "Venchi"

11,00

CAFFÈ O TÉ GOLOSO

Café ou thé, sélection de mignardises italiennes

13,00

GELATO

1 boule

2 boules

3 boules

8,00

9,00

10,00

MENU BAMBINO

jusqu'à 12 ans

15€

PASTA AL POMODORO : Pâtes à la sauce tomate

PIZZA AL PADELLINO MARGHERITA : Sauce tomate "Antonella", mozzarella fior di latte et basilic

PIZZA AL PADELLINO COTTO E FUNGHI : Mozzarella fior di latte, jambon blanc "Branchi" et champignons

I boisson (jus de fruits, sirop ou soda)

I boule de glace

Plats végétariens

Les listes des allergènes présents dans nos plats et boissons sont disponibles sur demande.



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.

I VINI

BOLLICINE / Vins pétillants

				12cl	75cl
RONCO BELVEDERE	PROSECCO EXTRA DRY	Vénétie	Fruité	7,50	39,00
CLETO CHIARLI	ROSE DE NOIR BRUT	Émilie-Romagne	Fruité	7,50	42,00
BISOL	JEIO	Vénétie	Fruité, élégant	-	48,00
SULLALI	FRANCIACORTA EXTRA BRUT	Lombardie	Frais	12,00	56,00
FONTANAFREDDA	ALTA LANGA EXTRA BRUT	Piémont	Sec	-	63,00

ROSATI / Vins rosés

				12cl	75cl
MANDRAROSSA	PERRICONE ROSÉ BIO	Sicile	Fruité	7,50	39,00

BIANCHI / Vins blancs

				12cl	75cl
BAGLIO DI GRISI	VIOGNIER	Sicile	Fruité	7,50	41,00
FEUDI DI SAN GREGORIO	SERRO CIELO	Campanie	Sec	8,50	45,00
LE VIGNE DI ZAMO'	SAUVIGNON COLLIO	Frioul-Véné-tie julienne	Floral	9,50	48,00
FONTANAFREDDA	MARIN	Piémont	Frais, agrumé	10,00	51,00
CAPICHERA	LINTORI	Sardaigne	Minéral, Complexe	11,00	59,00

ROSSI / Vins rouges

				12cl	75cl
PELLEGRINO	TARENI	Sicile	Fruits rouges	7,50	39,00
SANTI	LE CALESSELLE	Vénétie	Équilibré, souple	8,00	43,00
MASSIMO RATTALINO	VENTISETTE	Piémont	Épicé	8,50	46,00
MESA	BUIO	Sardaigne	Puissant	9,00	47,00
COLOMBAIO DI CENCIO	MONTEMASSI	Toscane	Tannique	10,00	52,00

DOLCI / Vins doux

				12cl	75cl
FONTANAFREDDA	MONCUCCO	Piémont	Doux	9,00	46,00

I VINI

NOTRE CAVE À VINS

*Eataly Paris Marais vous propose
la plus grande sélection de vins italiens
de France dans notre Enoteca au niveau -1.*

*N'hésitez pas à demander conseil
à nos sommeliers pour trouver
la bouteille parfaite.*



DROIT DE BOUCHON +12,00€

*Pour les bouteilles dont le prix
est inférieur à 50,00€*

CB, AMEX, Espèces, titres restaurant. Les chèques ne sont pas acceptés.

Prix en euros toutes taxes et services compris

LE BEVANDE

ACQUA - EAU

Lurisia Plate ou pétillante	7,00	75cl
Eau filtrée Aquachiara	2,00	75cl
Sirop à l'eau Parfums au choix	4,00	25cl

SODA - BOISSONS GAZEUSES

Lurisia : Gazzosa citron - Orange sanguine - Chinotto - Orange	5,20	27,5cl
Molecola Classique ou sans sucre	5,20	33cl
Limonata Niasca Portofino	5,20	25cl
Mandarinata Niasca Portofino	5,20	25cl
Crodino Apéritif amer italien (sans alcool)	6,00	17,5cl

SUCCHI DI FRUTTA - JUS DE FRUITS

Jus BIO Pomme - Poire - Abricot - Pêche	5,50	25cl
Jus pressé Orange - Pamplemousse - Citron	6,00	20cl

LE BEVANDE CALDE

Espresso	3,20	
Espresso Macchiato	3,40	
Caffè Americano	3,60	
Shakerato (café frappé)	4,80	
Té	5,50	
Tisane	5,50	
Espresso doppio	5,95	
Cappuccino	5,95	
Latte Macchiato	6,20	
<i>Choix de lait végétal sur demande</i>	+0,50	

I DIGESTIVI

Amaro "Montenegro"	5,00	4cl
Amaretto "Adriatico"	6,00	4cl
Limoncello "Mamma Mia!"	7,00	4cl
Grappa "Montanaro"	8,00	4cl

LA PIAZZA

LA CUCINA DEL MERCATO

La Piazza est une véritable place du marché à l'italienne.

Entourée de comptoirs gourmands, c'est l'endroit idéal où se retrouver pour un moment convivial entre amis et famille, autour de planches apéritives italiennes, d'une cuisine de marché traditionnelle et d'un verre de vin issu de notre Enoteca, la plus grande cave à vins italiens de France.

BRUNCH

Tous les dimanches de 11h à 15h,
profitez de notre brunch !



HORAIRES

15H30 - 18H30

Hors week-end et vacances scolaires

LA MOZZARELLA



Burrata & Stracciatella : quelle est la différence ?

Stracciatella signifie "déchirée" en italien, c'est un fromage fait à base de fils de mozzarella trempés dans de la crème fraîche. Sa texture crémeuse est terriblement délicieuse comme celle que l'on trouve à l'intérieur de la burrata.

LA MOZZARELLA

BUFALA Servie avec un contorno, au choix	15,50
STRACCIATELLA Servie avec un contorno, au choix	15,50
BURRATA Servie avec un contorno, au choix	17,50

I CONTORNI

CREMA DI BARBABIETOLA ROSSA E NOCCIOLE Crème de betterave et noisettes du Piémont IGP	6,00
VERDURA DI STAGIONE Légume de saison	7,00
FREGOLA SARDA, CAVOLO NERO E PEPPERONI Pâtes typiques de Sardaigne avec chou noir florentino poêlé à l'ail, piment, poivrons et pesto	8,00

I SALUMI & I FORMAGGI

FOCACCIA GENOVESE <i>Découvrez notre focaccia bianca, ultra savoureuse et préparée selon la recette traditionnelle de ligurie avec de la farine, de la levure de bière, de l'huile d'olive extra vierge et du sel.</i>	5,00
TAGLIERE DI SALUMI Planche de charcuteries italiennes	20,00
TAGLIERE DI FORMAGGI Planche de fromages italiens	20,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI Planche mixte de charcuteries et fromages italiens	26,00

Toutes nos viandes entrant 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. Les listes des allergènes présents dans nos plats et boissons sont disponibles sur demande. CB, AMEX, Espèces, titres restaurant. Les chèques ne sont pas acceptés. Prix en euros toutes taxes et services compris

LA CUCINA FREDDA

INSALATA CESARE Salade romaine, filets d'anchois, blanc de poulet, croûtons, copeaux de parmesan et sauce César	22,00
VITELLO TONNATO ♥ Tranches de veau, mayonnaise au thon, câpres, artichauts, roquette et tomates séchées	23,00
INSALATA MEDITERRANEA Salade niçoise : salade verte, pommes de terres, tomates séchées, thon, œuf, anchois et olives	24,00



LA CUCINA CALDA

ARANCINI Deux boulettes de riz farcies et frites, au choix entre : • ragù (sauce bolognaise et petits pois) • norma (aubergines, sauce tomate et mozzarella) • cotto (jambon cuit et mozzarella)	15,00
PASTA DEL MOMENTO Pâtes du moment	22,00
LASAGNA AL RAGÙ ♥ Lasagne au ragoût de bœuf "La Granda", mozzarella fior di latte, béchamel et parmesan	25,00
BURGER EATALY E PATATE ARROSTO Burger de bœuf "La Granda", tomate, fromage pizzoccheraia, salade romaine, pancetta, oignons rouges, sauce Angelo au Brandy et pommes de terre au four	simple 25,00 signature 28,00
GNOCCHI DI PATATE AL GORGONZOLA E NOCI Gnocchi de pommes de terre au gorgonzola et noix	23,00
TAGLIATELLE AL PARMIGIANO E TARTUFO NERO Tagliatelles à la crème de parmesan et truffe noire	34,00

I DOLCI

CANNOLO SICILIANO Biscuit sicilien farci à la ricotta "Il Parco" aux pépites de chocolat. Pistaches concassées et cerise confite	9,00
CROSTATINA AL CIOCCOLATO GIANDUJA ♥ Tartelette à la crème de chocolat Gianduja, noisettes du Piémont IGP et crumble de céréales	10,00
TIRAMISÙ AL PIATTO Crème de mascarpone, biscuit boudoir "Di Leo", café espresso "Lavazza" et cacao amer "Venchi"	11,00
CAFFÈ O TÉ GOLOSO Café ou thé, sélection de mignardises italiennes	13,00
GELATO 1 boule • 8,00 2 boules • 9,00 3 boules • 10,00	



Plats végétariens

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.

I VINI

BOLLICINE / Vins pétillants

				12cl	75cl
RONCO BELVEDERE	PROSECCO EXTRA DRY	Vénétie	Fruité	7,50	39,00
CLETO CHIARLI	ROSE DE NOIR BRUT	Émilie-Romagne	Fruité	7,50	42,00
BISOL	JEIO	Vénétie	Fruité, élégant	-	48,00
SULLALI	FRANCIACORTA EXTRA BRUT	Lombardie	Frais	12,00	56,00
FONTANAFREDDA	ALTA LANGA EXTRA BRUT	Piémont	Sec	-	63,00

ROSATI / Vins rosés

				12cl	75cl
MANDRAROSSA	PERRICONE ROSÉ BIO	Sicile	Fruité	7,50	39,00

BIANCHI / Vins blancs

				12cl	75cl
BAGLIO DI GRISI	VIOGNIER	Sicile	Fruité	7,50	41,00
FEUDI DI SAN GREGORIO	SERRO CIELO	Campanie	Sec	8,50	45,00
LE VIGNEDI ZAMO'	SAUVIGNON COLLIO	Frioul-Véné-tie julienne	Floral	9,50	48,00
FONTANAFREDDA	MARIN	Piémont	Frais, agrumé	10,00	51,00
CAPICHERA	LINTORI	Sardaigne	Minéral, Complexe	11,00	59,00

ROSSI / Vins rouges

				12cl	75cl
PELLEGRINO	TARENI	Sicile	Fruits rouges	7,50	39,00
SANTI	LE CALESSELLE	Vénétie	Équilibré, souple	8,00	43,00
MASSIMO RATTALINO	VENTISETTE	Piémont	Épicé	8,50	46,00
MESA	BUIO	Sardaigne	Puissant	9,00	47,00
COLOMBAIO DI CENCIO	MONTEMASSI	Toscane	Tannique	10,00	52,00

DOLCI / Vins doux

				12cl	75cl
FONTANAFREDDA	MONCUCCO	Piémont	Doux	9,00	46,00

I COCKTAILS & MOCKTAILS

CRODINO VIRGIN SPRITZ Crodino, Eau gazeuse, Rondelle d'orange	6,00	15cl
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Eau gazeuse, Rondelle d'orange	10,00	15cl
CAMPARI SPRITZ Campari Bitter, Prosecco, Eau gazeuse, Rondelle d'orange	10,00	13cl
CAMPARI TONIC Campari Bitter, Tonic, Rondelle d'orange	10,00	13cl
BELLINI Prosecco, Purée de pêche	11,00	15cl
ITALICUS APERITIVO Liqueur de bergamote et citron cédrat, Prosecco, Eau gazeuse, Rondelle de citron	12,00	15cl
HUGO APERITIVO Liqueur de sureau, Prosecco, Eau gazeuse	12,00	15cl
LIMONCELLO APERITIVO Limoncello, Prosecco, Eau gazeuse	12,00	15cl
MILANO TORINO Campari Bitter, Vermouth rouge, Rondelle d'orange	12,00	7cl
AMERICANO Campari Bitter, Vermouth rouge, Eau gazeuse, Rondelle d'orange	12,00	8cl
NEGRONI Campari Bitter, Vermouth rouge, Gin, Rondelle d'orange	12,00	9cl
NEGRONI SBAGLIATO Campari Bitter, Vermouth rouge, Prosecco, Rondelle d'orange	12,00	9cl
GIN TONIC Gin, Tonic, Rondelle de citron	12,00	13cl
VODKA TONIC Vodka, Tonic, Rondelle de citron	12,00	13cl

LE BIRRE

ALLA SPINA

PERONI NASTRO AZZURO	4,50	25cl
PERONI NASTRO AZZURO	8,00	50cl
BALADIN IPPA	7,90	33cl

IN BOTTIGLIA

BALADIN NAZIONALE BLONDE	7,90	33cl
BALADIN ISAAC BLANCHE	7,90	33cl



NOTRE CAVE À VINS

Eataly Paris Marais vous propose la plus grande sélection de vins italiens de France dans notre Enoteca au niveau -1. N'hésitez pas à demander conseil à nos sommeliers pour trouver la bouteille parfaite.

DROIT DE BOUCHON +12,00€

Pour les bouteilles dont le prix est inférieur à 50,00€

CB, AMEX, Espèces, titres restaurant. Les chèques ne sont pas acceptés.

Prix en euros toutes taxes et services compris