

I COCKTAIL

APEROL SPRITZ 15 cl	10€
Aperol • Prosecco • Eau gazeuse • Rondelle d'orange	
CAMPARI SPRITZ 15 cl	10€
Campari Bitter • Prosecco • Eau gazeuse • Rondelle d'orange	
CAMPARI TONIC 13 cl	10€
Campari Bitter • Tonic • Rondelle d'orange	
BELLINI 15 cl	11€
Prosecco • Purée de pêche	
ITALICUS APERITIVO 15 cl	12€
Liqueur de bergamot et citron cédrat • Prosecco • Eau gazeuse • Rondelle de citron	
HUGO APERITIVO 15 cl	12€
Liqueur de sureau • Prosecco • Eau gazeuse	
MILANO TORINO 8 cl	12€
Campari Bitter • Vermouth rouge • Rondelle d'orange	
AMERICANO 10 cl	12€
Campari Bitter • Vermouth rouge • Eau gazeuse • Rondelle d'orange	
NEGRONI 9 cl	12€
Campari Bitter • Vermouth rouge • Gin • Rondelle d'orange	
NEGRONI SBAGLIATO 9 cl	12€
Campari Bitter • Vermouth rouge • Prosecco • Rondelle d'orange	
GIN TONIC 13 cl	12€
Gin • Tonic • Rondelle de citron	
VODKA TONIC 13 cl	12€
Vodka • Tonic • Rondelle de citron	

LA BIRRA

ALLA SPINA | PRESSION

PERONI NASTRO AZZURRO 25 cl	4,50€
PERONI NASTRO AZZURRO 50 cl	8€
BALADIN WAYAN 33 cl	7,90€
BALADIN IPPA 33 cl	7,90€

IN BOTTIGLIA | EN BOUTEILLE

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

I VINI

LE BOLLICINE VINS PÉTILLANTS	12 cl	50 cl	75 cl
RONCO BELVEDERE	7,50€	-	39€
Prosecco extra dry Vénétie FRUITÉ			
CLETO CHIARLI	7,50€	-	42€
Rose de noir brut Émilie-Romagne FRUITÉ			
BISOL	-	-	48€
Jeio Vénétie FRUITÉ, ÉLÉGANT			
SULLALI	12€	-	56€
Franciacorta extra brut Lombardie FRAIS			
FONTANAFREDDA	-	-	63€
Alta langa extra brut Piémont SEC			
I BIANCHI VINS BLANCS			
BAGLIO DI GRISI	7,50€	28€	41€
Viognier Sicile FRUITÉ			
FEUDI DI SAN GREGORIO	8,50€	31€	45€
Serro cielo Campanie SEC			
LE VIGNE DI ZAMO'	9,50€	33€	48€
Sauvignon Collio Frioul-Vénétie julienne FLORAL			
FONTANAFREDDA	10€	36€	51€
Marin Piémont FRAIS, AGRUMÉ			
CAPICHERA	11€	42€	59€
Lintori Sardaigne MINÉRAL, COMPLEXE			
I ROSSI VINS ROUGES			
PELLEGRINO	7,50€	27€	39€
Tareni Sicile FRUITS ROUGES			
SANTI	8€	30€	43€
Le Caleselle Vénétie ÉQUILIBRÉ, SOUPLE			
MASSIMO RATTALINO	8,50€	31€	46€
Ventisette Piémont ÉPICÉ			
MESA	9€	32€	47€
Buo Sardaigne PUISSANT			
COLOMBAIO DI CENCIO	10€	35€	52€
Montemassi Toscane TANNIQUE			
I ROSATI VINS ROSÉS			
MANDRAROSSA	7,50€	27€	39€
Perricone rosé bio Sicile FRUITÉ			
DOLCI VINS DOUX			
FONTANAFREDDA	9€	33€	46€
Monucco Piémont DOUX			

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€

LE BEVANDE



ACQUA | EAU

LURISIA STILLE - LURISIA BOLLE 75 cl	6€
Eau filtrée Aquachiara 75 cl	2€
Sirop à l'eau - parfum sur demande 25 cl	4€

SODA | BOISSON GAZEUSE

MOLECOLA CLASSIQUE 33 cl	5€
MOLECOLA SANS SUCRE 33 cl	4,50€
LIMONATA NIASCA PORTOFINO 25 cl	4,50€
MANDARINATA NIASCA PORTOFINO 25 cl	5€
LURISIA 27,5 cl	5€
Gazzosa citron • Chinotto • Orange sanguine • Orange	
CRODINO 17,5 cl	5€
Apéritif amer italien	

SUCCHI DI FRUTTA | JUS DE FRUITS

JUS DE FRUITS 25 cl	5€
Orange • Pamplemousse • Citron pressé	
JUS BIO 20 cl	5€
Pomme • Poire • Abricot • Pêche	

LE BEVANDE CALDE



ESPRESSO	3,20€
ESPRESSO MACCHIATO	3,40€
CAFFÈ AMERICANO	3,60€
SHAKERATO (CAFÉ FRAPPÉ)	4,80€
TÈ	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 "AVERNA" 4 cl	5€
LIMONCELLO "VILLA MASSA" 4 cl	5€
AMARETTO "ADRIATICO" 4 cl	6€
GRAPPA "MONTANARO" 4 cl	8€



PASTA E PIZZA



ANTIPASTI

I BOCCONI | APÉRITIFS

TARALLI • Biscuits salés apéritif des Pouilles | 2,50€
OLIVE • Olives | 3,90€

FRITTI | FRITURES

CROCCHETTE DI PATATE CON SALSA
AL POMODORO | 6,90€
Croquettes de pommes de terre frites • Sauce tomate

PANZEROTTI PROVOLA E FRIARIELLI | 7€
Chaussons de pâte à pizza frits • Fromage provola • Friarelli

ARANCINO AL RAGÙ | 7,50€
Boule de riz panée frite • Ragoût de bœuf • Sauce tomate
"Antonella"

POLPETTE DI MELANZANE | 7,90€
Beignets d'aubergines et mozzarella

MINI MOZZARELLE FRITTE | 8€
Mini mozzarella frite

PARMIGIANO REGGIANO DOP "GENNARI" 24 MESI | 4,90€
PATATA EATALY | 7€

ANTIPASTI & INSALATE | ENTRÉES & SALADES

POLPETTE AL SUGO | 13,90€
Boulettes de bœuf "La Granda" • Sauce tomate "Antonella" •
Copeaux de Parmigiano Reggiano DOP 24 mois "Gennari"

BURRATA E FRIARIELLI | 14,50€
Burrata • Tombée de friarielli à l'ail

BURRATA E PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI
"ZUARINA" | 16,90€
Burrata • Prosciutto di Parma DOP 24 mois "Zuarina"

PIATTO DI SALUMI E FORMAGGI | 18€
Assiette de charcuteries et fromages

INSALATA CESARE | 21€
Salade romaine • Filets d'anchois • Poulet croustillant • Croûtons •
Copeaux de Parmigiano Reggiano DOP 24 mois "Gennari" • Sauce César



PATATA EATALY | 7€

Pommes de terres croustillantes préparées chaque jour, cuites à la vapeur
et fraîchement frites. Sauce mayonnaise à la moutarde, anchois et câpres

PASTA

PASTA SECCA | PÂTES SÈCHES

SPAGHETTO EATALY | 15€
Spaghetti "Afeltra" IGP 100% blé italien • Sauce tomate
rouge datterino "Cosi Com'è" • Huile d'olive extra
vierge "Roi"

SPAGHETTO EATALY CON MOZZARELLA
DI BUFALA "IL PARCO" | 17€
Spaghetti "Afeltra" IGP 100% blé italien •
Mozzarella di Bufala "Il Parco" • Sauce tomate rouge datterino
"Cosi Com'è" • Huile d'olive extra vierge "Roi"

MEZZO PACCHERO ALLA CARBONARA | 21€
Mezzo pacchero "Afeltra" IGP 100% blé italien •
Guanciale "La Granda" • Œufs frais • Pecorino
romano DOP "Cibaria" • Poivre

Nous vous proposons également des pâtes produites à base de farine sans gluten, accompagnées de la sauce de votre choix.
Attention, notre environnement de travail n'est cependant pas sans gluten : cette option ne convient pas aux personnes coeliaques.
Supplément de 2€.

SPAGHETTO EATALY

AVEC CINQ INGRÉDIENTS, essayez ce classique dans notre restaurant ou achetez de quoi le réaliser chez vous dans notre marché !



Spaghetti
"Afeltra"



Sauce tomate rouge
datterino "Cosi Com'è"



Huile d'olive
extra vierge "Roi"



Sel de mer
Sicilien



Basilic
frais

PIZZA

MARGHERITA ORIGINALE DI EATALY | 14€
Pulpe de tomate 100% italienne "Antonella" • Mozzarella
fior di latte "Ignalat" • Huile d'olive extra vierge "Roi"

MARGHERITA ORIGINALE DI EATALY CON
BUFALA | 16€
Pulpe de tomate 100% italienne "Antonella" • Mozzarella
di bufala "Il Parco" • Huile d'olive extra vierge "Roi"

NAPOLI | 16€
Pulpe de tomate 100% italienne "Antonella" • Mozzarella
fior di latte "Ignalat" • Câpres • Anchois • Origan • Huile
d'olive extra vierge "Roi"

PARMIGIANA | 17€
Pulpe de tomate 100% italienne "Antonella" • Mozzarella
fior di latte "Ignalat" • Aubergines • Parmigiano Reggiano
DOP 24 mois "Gennari"

COTTO E FUNGHI | 17€
Mozzarella fior di latte "Ignalat" • Prosciutto cotto
"Branchi" • Champignons • Fromage Taleggio DOP "Carena"

4 FORMAGGI | 18€
Mozzarella fior di latte "Ignalat" • Gorgonzola doux
DOP "Invernizzi" • Fromage Taleggio DOP "Carena" •
Pecorino romano DOP "Cibaria"

DIAVOLA | 18€
Pulpe de tomate 100% italienne "Antonella" • Mozzarella
fior di latte "Ignalat" • Spianata piccante "Negrini"

COPPA E RICOTTA | 18€
Pulpe de tomate 100% italienne "Antonella" • Mozzarella
fior di latte "Ignalat" • Coppa Piacentina DOP • Ricotta

FRIARIELLI E SALSICCIA AL FINOCCHIO | 18€
Mozzarella fior di latte "Ignalat" • Brocoli-rave • Saucisse au fenouil

CALZONE | 19€
Pulpe de tomate 100% italienne "Antonella" • Mozzarella
fior di latte "Ignalat" • Prosciutto cotto "Branchi" • Champignons

TONNO | 19€
Sauce tomates jaunes "Cosi Com'è" • Mozzarella fior di
latte "Ignalat" • Thon • Oignons rouges • Olive taggiasche •
Roquette

CAPRICCIOSA | 20€
Pulpe de tomate 100% italienne "Antonella" • Mozzarella fior
di latte "Ignalat" • Prosciutto cotto "Branchi" •
Champignons • Artichauts • Olives taggiasche

PARMA | 22€
Pulpe de tomate 100% italienne "Antonella" • Mozzarella
di bufala "Il Parco" • Prosciutto di Parma DOP 24 mois
"Zuarina" • Huile d'olive extra vierge "Roi"

MORTADELLA E BURRATA | 22€
Mortadelle "Negrini" • Burrata "Ignalat" • Parmigiano Reggiano
DOP 24 mois "Gennari" • Pistaches • Pesto de basilic

FUNGHI E TARTUFO | 29€
Mozzarella fior di latte "Ignalat" • Champignons • Truffe

PIZZA GIGANTE 4 SAVEURS | 36€

Margherita Eataly + 4 Formaggi
+ Capricciosa + Parmigiana

Notre pâte à pizza classique est un mélange de pâte napolitaine et romaine qui donne
à cette base un bord doux et croustillant pour représenter le meilleur de l'Italie.



NOTRE PIZZA EST CUITE
DANS UN FOUR À BOIS ROTATIF MARANA

MENU BAMBINO

jusqu'à 12 ans | 15€



Un choix de pâte ou pizza à la carte

+

1 boisson (jus de fruit, soda, sirop)

+

1 boule de glace

DOLCI



CESTINO AL LIMONE | 9€
Tarte au citron meringuée

CROSTATATA VISCIOLE E RICOTTA | 9€
Tarte à la ricotta et aux griottes

TIRAMISÙ | 10€
Crème de Mascarpone • Biscuits boudoirs "Di Leo" •
Café espresso "Lavazza" • Cacao amer "Venchi"

CROSTATINA CON CREMA
AL CIOCCOLATO GIANDUJA | 10€
Tartelette au chocolat gianduja • Noisettes du Piémont IGP

GELATO
1 boule | 6,80€ • 2 boules | 7,80€ • 3 boules | 8,80€

Derrière chaque GRAND PRODUIT, se cache un GRAND PRODUCTEUR



LA PASTA DI GRAGNANO IGP AFELTRA

Nous utilisons la Pasta di Gragnano IGP Afeltra,
fabriquée à partir de blé italien. Elle est
produite selon des méthodes traditionnelles
et séchée à l'air libre pendant 48 heures pour
obtenir les meilleures pâtes.



CHARCUTERIES & FROMAGES

Nous utilisons uniquement de la charcuterie et des
fromages de la meilleure qualité provenant de
toute l'Italie. L'artisanat, l'amour et le respect
du terroir sont présents dans chaque bouchée.



L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

Nous n'utilisons que de l'huile d'olive extra
vierge provenant de producteurs qui récoltent
exclusivement en Italie, comme "Roi".
Chaque goutte est authentiquement italienne
et de la plus haute qualité.



FARINE ARTISANALE MULINO GRASSI

Pour réaliser la pâte, nous utilisons des
matières premières de haute qualité, comme
la farine artisanale Mulino Grassi, et de l'huile
d'olive extra vierge. La garniture est réalisée
avec les meilleurs ingrédients de notre marché pour
votre plus grand plaisir.