

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	15cl
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 "Mamma mia!", Prosecco, Eau gazeuse, Rondelle de citron	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 IPA	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
Siròp 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	25cl

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
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 "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 10h30 à 15h45, 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.

6,00

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

PATATE AL FORNO

Pommes de terre au four

7,00

VERDURA DI STAGIONE

Légume de saison

7,00

FREGOLA SARDA, ZUCCHINE E PEPERONI

Pâtes typiques de Sardaigne avec courgettes, poivrons et pesto de basilic

8,00

CAPONATA

Aubergines, courgettes, tomates, poivrons, pignons de pin et raisins secs

8,00

POMODORI DATTERINO GIALLI E ROSSI

Tomates datterino jaunes et rouges, ail et huile d'olive "Roi"

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 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.

LA CUCINA FREDDA

INSALATA DI SPINACI

Salade d'épinards, stracciatella, suprême d'agrumes, tomates jaunes, taralli, vinaigrette et piment

19,00

FRISELLA, POLPO E POMODORI

Frisella, poulpe, tomates à l'ail et basilic

21,00

INSALATA CESARE

Salade romaine, filets d'anchois, blanc de poulet, croûtons, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP et sauce César

23,00

MELONE, PROSCIUTTO, BURRATA E PESTO

Melon, Prosciutto di Parma DOP "Zuarina", burrata et pesto de basilic

24,00

VITELLO TONNATO

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

25,00

CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio de boeuf "La Granda", mâche, artichauts, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP, crème balsamique de Modena et croûtons

26,00

TARTARE DI TONNO E PANE CARASAU

Tartare de thon citronné et pain carasau

27,00



LA CUCINA CALDA

BRUSCHETTA STRACCIATELLA E POMODORI

Bruschetta, trio de tomates datterino, stracciatella et basilic

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

22,00

GNOCCHI DI PATATE RUSTICI ALLA SORRENTINA

Gnocchi de pommes de terre rustiques, sauce tomate "Antonella", mozzarella fior di latte, basilic et Parmigiano Reggiano DOP

23,00

PIATTO DEL MOMENTO

Plat du moment, selon l'humeur du chef !

23,00

PESCE DEL GIORNO

Poisson du jour selon arrivage

27,00

TAGLIATELLE AL PARMIGIANO E TARTUFO NERO

Tagliatelle à la crème de Parmigiano Reggiano DOP et truffe noire

27,00

BURGER EATALY E PATATE ARROSTO

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

28,00

SPAGHETTO DI GRAGNANO ALLE VONGOLE

Spaghetti aux palourdes

29,00

TAGLIATA DI MANZO

Pièce de boeuf piémontaise "La Granda" (200g), pommes de terre grillées au four et légumes de saison

31,00

CARNE MISTA ALLA BRACE

Assortiment de viandes et légumes grillés

37,00

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 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 ALLA NORMA

Sauce tomate "Antonella", aubergines, Pecorino Romano DOP et ricotta

18,00

PIZZA ESTIVA

Mozzarella fior di latte, courgettes marinées, Prosciutto di Parma DOP 24 mois "Zuarina", stracciatella et tomates piccadilly

20,00

PIZZA BRESAOLA, RUGHETTA E PARMIGIANO

Mozzarella fior di latte, bresaola, roquette et Parmigiano Reggiano DOP

20,00

I DOLCI

AFFOGATO

Glace à la vanille et café

6,90

DOLCE DEL MOMENTO

Dessert du moment

9,00

CANNOLO SICILIANO

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

9,00

CROSTATINA LAMPONI

Tartelette au crémeux de framboise, meringue suisse brûlée et framboises fraîches

11,00

TIRAMISÙ AL PIATTO

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

11,00

CAFFÈ O TÈ 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

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.

I VINI

BOLLICINE / Vins pétillants

				12cl	50cl	75cl
RONCO BELVEDERE	PROSECCO DOC	Vénétie	Fruité	7,50	-	39,00
VILLA SANDI	IL FRESCO ROSE	Vénétie	Frais, fruité	8,50	-	45,00
FONTANAFREDDA	ALTA LANGA LIMITED EDITION DOCG	Piémont	Frais, agréable	-	-	51,00
CA'MAIOL	CANTARIVA METODO CLASSICO	Lombardie	Frais, long	10,00	-	59,00
FERRARI	MAXIMUM BLANC DE BLANCS DOC	Trentin-Haut-Adige	Sec, élégant	12,50	-	74,00
FERRARI	MAXIMUM ROSE DOC BRUT	Trentin-Haut-Adige	Raffiné, fruité	14,50	-	84,00

ROSATI / Vins rosés

				12cl	50cl	75cl
CA' MAIOL	ROSERI CHIARETTO DOP	Lombardie	Fruité	8,00	31,00	45,00
FRESCOBALDI	ALIE' ROSATO	Toscane	Frais, complexe	8,50	34,00	50,00

BIANCHI / Vins blancs

				12cl	50cl	75cl
MANDRAROSSA	GRILLO SICILIA	Sicile	Floral	7,50	28,00	39,00
FRESCOBALDI	MASSOVIVO VERMENTINO IGT	Toscane	Frais, minéral	8,00	30,00	42,00
BORGO CONVENTI	CHARDONNAY ISONZO DOC	Frioul-Vénétie julienne	Fruité, aromatique	8,50	31,00	44,00
FEUDI DI SAN GREGORIO	FALANGHINA SERROCIELO	Campanie	Sec	9,00	33,00	46,00
LE VIGNE DI ZAMO	RIBOLLA GIALLA FRIULI DOC	Frioul-Vénétie julienne	Enveloppant	10,00	36,00	51,00

ROSSI / Vins rouges

				12cl	50cl	75cl
RONCO BELVEDERE	LAMBRUSCO EMILIA	Émilie-Romagne	Doux, agréable	7,50	27,00	39,00
TRULLO DI NOHA	PRIMITIVO SALENTO BIO	Pouilles	Structuré, fruité	7,50	27,00	39,00
MANDRAROSSA	NERO D'AVOLA DOC BIO	Sicile	Frais, fruité	8,00	30,00	42,00
ALLEGRI	VALPOLICELLA CLASSICO	Vénétie	Souple	8,50	32,00	46,00
FONTANAFREDDA	EBBIO NEBBIOLO DOC	Piémont	Épicé	9,00	35,00	51,00
SALCHETO	NOBILE DI MONTEPULCIANO BIO	Toscane	Tannique	10,50	41,00	60,00

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