

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	
LIMONCELLO APERITIVO 15 cl	12€
Limoncello "Mamma mia!" · Prosecco · Eau gazeuse · Rondelle de citron	
ITALICUS APERITIVO 15 cl	12€
Liqueur de bergamote 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 IPA 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			
RONCO BELVEDERE Prosecco DOC Vénétie FRUITÉ	7,50€	-	39€
VILLA SANDI Il fresco Rosé Vénétie FRAIS, FRUITÉ	8,50€	-	45€
FONTANAFREDDA Alta Langa Limited Edition DOCG Piémont FRAIS, AGRÉABLE	-	-	51€
CA' MAIOL Cantariva Metodo Classico Lombardie FRAIS, LONG	10€	-	59€
FERRARI Maximum Blanc de blancs DOC Trentin-Haut-Adige SEC, ÉLÉGANT	12,50€	-	74€
FERRARI Maximum Rosé DOC brut Trentin-Haut-Adige RAFFINÉ, FRUITÉ	14,50€	-	84€
I BIANCHI VINS BLANCS			
MANDRAROSSA Grillo Sicilia Sicile FLORAL	7,50€	28€	39€
FRESCOBALDI Massovivo Vermentino IGT Toscane FRAIS, MINÉRAL	8€	30€	42€
BORGO CONVENTI Chardonnay Isonzo DOC Frioul-Vénétie julienne FRUITÉ, AROMATIQUE	8,50€	31€	44€
FEUDI DI SAN GREGORIO Falanghina Serrocielo Campanie SEC	9€	33€	46€
LE VIGNE DI ZAMO Ribolla Gialla Friuli DOC Frioul-Vénétie julienne ENVELOPPANT	10€	36€	51€
I ROSSI VINS ROUGES			
RONCO BELVEDERE Lambrusco Emilia Émilie-Romagne DOUX, AGRÉABLE	7,50€	27€	39€
TRULLO DI NOHA Primitivo Salento BIO Pouilles STRUCTURÉ, FRUITÉ	7,50€	27€	39€
MANDRAROSSA Nero d'Avola DOC BIO Sicile FRAIS, FRUITÉ	8€	30€	42€
ALLEGRINI Valpolicella Classico Vénétie SOUPLE	8,50€	32€	46€
FONTANAFREDDA Ebbio Nebbiolo DOC Piémont ÉPICÉ	9€	35€	51€
SALCHETO Nobile di Montepulciano BIO Toscane TANNIQUE	10,50€	41€	60€
I ROSATI VINS ROSÉS			
CA' MAIOL Roseri Chiaretto DOP Lombardie FRUITÉ	8€	31€	45€
FRESCOBALDI Alié Rosato Toscane FRAIS, COMPLEXE	8,50€	34€	50€

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 Plate · Pétillante 75 cl	6€
Eau filtrée Aquachiarà 75 cl	2€
Sirop à l'eau - parfums au choix 25 cl	4€

SODA | BOISSON GAZEUSE

MOLECOLA CLASSIQUE 33 cl	4,50€
MOLECOLA SANS SUCRE 33 cl	4,50€
LIMONATA NIASCA PORTOFINO 25 cl	5€
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 (sans alcool)	

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" 4cl	5€
LIMONCELLO "MAMMA MIA!" 4cl	5€
AMARETTO "ADRIATICO" 4cl	6€
GRAPPA "MONTANARO" 4cl	8€



EATALLY

PASTA E PIZZA



ANTIPASTI

I BOCCONI | APÉRITIFS

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

FRITTI | FRITURES

PANZEROTTI POMODORO
E MOZZARELLA | 7,30€
Chaussons de pâte à pizza frits • Tomate • Mozzarella

SUPPLI CACIO E PEPE | 7,50€
Boule de riz panée frite • Pecorino • Poivre

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

MINI MOZZARELLE FRITTE | 8€
Mini mozzarella frite

FIORI DI ZUCCA | 8,90€
Fleurs de courgette • Ricotta

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

ANTIPASTI & INSALATE | ENTRÉES & SALADES

POLPETTE AL SUGO | 15,90€
Boulettes de bœuf "La Granda" • Sauce tomate "Antonella" • Copeaux de Parmigiano Reggiano DOP 24 mois "Gennari"

BURRATA POMODORI DATTERINO GIALLI E ROSSI
E PANE CARASAU | 15,90€
Burrata • Tomates jaunes et rouges • Pain carasau

BURRATA E PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI
"ZUARINA" E PANE CARASAU | 17,90€
Burrata • Prosciutto di Parma DOP 24 mois "Zuarina" • Pain carasau

PIATTO DI SALUMI E FORMAGGI | 18,50€
Assiette de charcuteries et fromages

INSALATA CESARE | 23€
Salade romaine • 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 cœliaques. 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

plat végétarien

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"

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

VEGETARIANA | 17€
Pulpe de tomate 100% italienne "Antonella" • Mozzarella fior di latte "Ignalat" • Les meilleurs légumes de notre marché

PARMIGIANA | 18€
Pulpe de tomate 100% italienne "Antonella" • Mozzarella fior di latte "Ignalat" • Aubergines • Parmigiano Reggiano DOP 24 mois "Gennari"

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

4 FORMAGGI | 19€
Mozzarella fior di latte "Ignalat" • Gorgonzola doux DOP "Invernizzi" • Fromage Taleggio DOP "Carena" • Pecorino romano DOP "Cibaria"

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

BRESAOLA, RUGHETTA E PARMIGIANO | 20€
Mozzarella fior di latte • Bresaola • Roquette • Parmigiano Reggiano DOP 24 mois "Gennari"

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

Nous vous proposons en remplacement une pâte à pizza produite à base de farine sans gluten. Supplément de 2€. Attention, notre environnement de travail n'est cependant pas sans gluten : cette option ne convient pas aux personnes cœliaques.

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



PANNA COTTA | 8€

Panna cotta • Coulis mangue ou fruits rouges

GESTINO AL LIMONE | 9€

Tarte au citron meringuée

TIRAMISÙ | 10€

Crème de Mascarpone • Biscuits boudoirs "Di Leo" • Café espresso "Lavazza" • Cacao amer "Venchi"

CROSTATINA LAMPONI | 10€

Tartelette • Crèmeux framboise • Meringue suisse brûlée • Framboises fraîches

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.

Toutes nos viandes entrant dans la composition des plats de cette carte ont pour origine l'Italie. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes. CB, AMEX, Espèces, titres restaurant Les règlements par chèque 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.