

SALA NOBEL
E A T A L Y
AL CINEMA

Film + Pranzo = € 25

Pranzo

METTITI COMODO E SCEGLI UNO DEI MENU DEGUSTAZIONE
... E SE DESIDERI QUALCOS'ALTRO, FAI IL TUO ORDINE
DALLA CARTA "FUORI MENU"

Manni

Frisella

con tonno "Vicente Marino", cime di rapa e olive taggiasche "Roi"

Fregola sarda

con carciofi e bottarga di muggine

Cosciotto

Pollo de "La Granda" alla cacciatora con morbido di patate

Laura

Insalata di ceci

con pomodori secchi, rucola e Parmigiano Reggiano a scaglie

Fregola sarda

con carciofi e scorza di limone

Flan di verdure

con fonduta al Bitto e granella di nocciole

DESSERT

Tiramisù al caffè

o

Semifreddo al torrone con crema al gianduia e frutti rossi

o

Frutta fresca di stagione

IL MENU POTRÀ ESSERE ADATTATO A EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE. COMUNICA LE TUE ESIGENZE
DIRETTAMENTE AL PERSONALE IN SALA O ANTICIPALE ALL'INDIRIZZO eatyalcinema@eataly.it

ACQUA, CAFFÈ, COPERTO E SERVIZIO COMPRESI

SALA NOBEL EATALY AL CINEMA

Film + AperEataly = € 25

AperEataly

Questo mese l'AperEataly si ispira alla campagna di Eataly "I 100 capolavori" e offre l'esperienza di piccole opere d'arte in formato cibo.

In menu una selezione di prodotti che rappresentano la massima espressione del lavoro dei nostri amici produttori, affinatori e artigiani del cibo.

Mettiti comodo, scegli il tuo menu e decidi cosa vuoi bere dalla carta sul retro ... e se desideri qualcos'altro, fai il tuo ordine fuori menu*

Menu Leonardo

Tris di antipasti

Capocollo di Martina Franca

Scamorza affumicata "Miracolo a Milano"

Crostino di pane Rustic, tonno in olio di oliva "Campisi" e olive taggiasche "Roi"

Spaghetti IGP "Afeltra" al pomodoro "Così Com'è"

Crostata di confettura della panetteria di Eataly

Menu Michelangelo

Tris di antipasti

Scamorza affumicata "Miracolo a Milano"

Caponata di verdure "Alicos"

Crostino di pane Rustic, pesto di pistacchi "Alicos" e Robiola di Roccaverano DOP "Agrilanga"

Spaghetti IGP "Afeltra" al pomodoro "Così Com'è"

Crostata di confettura della panetteria di Eataly

IL MENU POTRÀ ESSERE ADATTATO A EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE. COMUNICA LE TUE ESIGENZE DIRETTAMENTE AL PERSONALE IN SALA O ANTICIPALE ALL'INDIRIZZO eatalyalcinema@eataly.it

il Vino

REGIONE

Bollicine

Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG "Rive di Soligo" BIANCA VIGNA	VENETO
Maximum Ferrari DOC Brut FERRARI	TRENTINO
Flamingo Franciacorta DOCG Rosè Brut MONTE ROSSA	LOMBARDIA

Bianchi

Gewurztraminer Alto Adige DOC WEINDORF	ALTO ADIGE
Trebbiano d'Abruzzo BIO DOC PODERI MARCHESI MIGLIORATI	ABRUZZO
Greco Di Tufo DOCG CIRO PICCARIELLO	CAMPANIA



Rossi

Valtellina Rosso Tei DOC SANDRO FAY	LOMBARDIA
Langhe Nebbiolo DOC MIRAFIORE	PIEMONTE
Sherazade Nero d'Avola Sicilia DOC DONNAFUGATA	SICILIA

le Birre in bottiglia

Super BALADIN corposa dal colore ambrato	8%
Nazionale BALADIN fresca dal colore dorato	6.5%
Bionda MENABREA chiara e beverina	5.0%

le Bevande

Acqua LURISIA leggerissima di montagna	0.50L
 Chinotto LURISIA con chinotto di Savona	0.27L
Gazzosa LURISIA con limone Sfusato di Amalfi	0.27L
Aranciata LURISIA con arancia del Gargano Igp	0.27L
 Tonica LURISIA con profumo di scorza di chinotto	0.27L
Succhi PLOSE sani e genuini	0.20L
Limonata NIASCA PORTOFINO con limone del Golfo del Tigullio	0.25L
Rossa MOLECOLA la cola classica fatta sotto la Mole	0.33L
Nera MOLECOLA la cola senza zuccheri aggiunti fatta sotto la Mole	0.33L
Thé al limone GALVANINA senza coloranti o aromi artificiali	0.35L
Thé alla pesca GALVANINA senza coloranti o aromi artificiali	0.35L

SALA NOBEL EATATLY AL CINEMA

Film + Cena = € 35

Cena

METTITI COMODO, SCEGLI UNO DEI DUE MENU DEGUSTAZIONE
E UN CALICE DALLA CARTA SUL RETRO
... E SE DESIDERI QUALCOS'ALTRO, FAI IL TUO ORDINE FUORI MENU

Elio

Frisella

con tonno "Vicente Marino", cime di rapa e olive taggiasche "Roi"

Fregola sarda

con carciofi e bottarga di muggine

Cosciotto

Pollo de "La Granda" alla cacciatora con morbido di patate

Oliver

Insalata di ceci

con pomodori secchi, rucola e Parmigiano Reggiano a scaglie

Fregola sarda

con carciofi e scorza di limone

Flan di verdure

con fonduta al Bitto e granella di nocciole

DESSERT

Tiramisù al caffè

o

Semifreddo al torrone con crema al gianduia e frutti rossi

o

Frutta fresca di stagione

IL MENU POTRÀ ESSERE ADATTATO A EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE. COMUNICA LE TUE ESIGENZE
DIRETTAMENTE AL PERSONALE IN SALA O ANTICIPALE ALL'INDIRIZZO eatalyalcinema@eataly.it

ACQUA, CAFFÈ, COPERTO E SERVIZIO COMPRESI

il Vino

REGIONE

Bollicine

Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG "Rive di Soligo" BIANCA VIGNA	VENETO
Maximum Ferrari DOC Brut FERRARI	TRENTINO
Flamingo Franciacorta DOCG Rosè Brut MONTE ROSSA	LOMBARDIA

Bianchi

Gewurztraminer Alto Adige DOC WEINDORF	ALTO ADIGE
Trebbiano d'Abruzzo BIO DOC PODERI MARCHESI MIGLIORATI	ABRUZZO
Greco Di Tufo DOCG CIRO PICCARIELLO	CAMPANIA



Rossi

Valtellina Rosso Tei DOC SANDRO FAY	LOMBARDIA
Langhe Nebbiolo DOC MIRAFIORE	PIEMONTE
Sherazade Nero d'Avola Sicilia DOC DONNAFUGATA	SICILIA

le Birre in bottiglia

Super BALADIN corposa dal colore ambrato	8%
Nazionale BALADIN fresca dal colore dorato	6.5%
Bionda MENABREA chiara e beverina	5.0%

le Bevande

Acqua LURISIA leggerissima di montagna	0.50L
 Chinotto LURISIA con chinotto di Savona	0.27L
Gazzosa LURISIA con limone Sfusato di Amalfi	0.27L
Aranciata LURISIA con arancia del Gargano Igp	0.27L
 Tonica LURISIA con profumo di scorza di chinotto	0.27L
Succhi PLOSE sani e genuini	0.20L
Limonata NIASCA PORTOFINO con limone del Golfo del Tigullio	0.25L
Rossa MOLECOLA la cola classica fatta sotto la Mole	0.33L
Nera MOLECOLA la cola senza zuccheri aggiunti fatta sotto la Mole	0.33L
Thé al limone GALVANINA senza coloranti o aromi artificiali	0.35L
Thé alla pesca GALVANINA senza coloranti o aromi artificiali	0.35L