

# EATALY MOSCOW



## ЧАСТНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

*Банкеты, дегустации, арт-вечеринки,  
мастер-классы, кулинарное шоу*

КОНТАКТЫ ДЛЯ СВЯЗИ EATALY MOSCOW



+7 (495) 665-96-55  
(Понедельник - пятница, 10:00 - 23:00)



Email: [ciao@eataly.ru](mailto:ciao@eataly.ru)



# СОДЕРЖАНИЕ

Карта EATALY 3

## Банкеты

*Quattro Venti* 4

*La Carne* 6

*Il Pesce* 8

*La Pizza & La Pasta* 10

## Бизнес-завтраки

*Lavazza* 12

## Дегустации

*Pane e Vino* 13

*La Cucina* 14

## Мастер-классы

*La Cucina* 14



## КОНТАКТЫ ДЛЯ СВЯЗИ EATALY MOSCOW

+7 (495) 665-96-55  
(Понедельник - пятница, 10:00 - 23:00)

Email: [ciao@eataly.ru](mailto:ciao@eataly.ru)



## LA PIZZA E LA PASTA



Ресторан Пизца & Паста  
АУТЕНТИЧНАЯ  
НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА  
И СОВЕРШЕННАЯ ПАСТА  
«al dente»

EATALY  
MARKET

Маркет Eataly  
ВЫБИРАЙТЕ МЕЖДУ 8000 ВЫСОКО-  
КАЧЕСТВЕННЫХ НАИМЕНОВАНИИ  
НАПРЯМУЮ ИЗ ИТАЛИИ

## LA PIAZZA



Бар «Ла Пьяцца»  
ПОЛУЧАЙТЕ УДОВОЛЬСТВИЕ  
ОТ ОТДЫХА НА  
НАШЕЙ ИТАЛЬЯНСКОЙ  
ПЛОЩАДИ

## 4.20 - QUATTRO VENTI

Ресторан «4.20»  
БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ  
ВЫСОКОЙ  
ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ

## VENCHI



Кафе «Venchi»

## LAVAZZA

Кафе «Lavazza»



## ENOTECA

Энотека Eataly  
ИГРИСТЫЕ, КРАСНЫЕ И БЕЛЫЕ,  
ВИНА ОТ ИТАЛЬЯНСКИХ И ГРУЗИНСКИХ  
ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ.  
КРЕПКИЕ И ПИВНЫЕ НАПИТКИ.

КАССА

ИНФОРМАЦИЯ

ГАРДЕРОБ

ВХОД/ВЫХОД

ТУАЛЕТ

КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ

LA CUCINA



## PASTA A MANO

Паста ручной работы



## MOZZARELLA



Сыространия и производство Моццареллы  
КАЖДЫЙ ДЕНЬ СВЕЖИЕ СЫРЫ,  
ПРОИЗВЕДЕННЫЕ  
НА ЛОКАЛЬНОМ МОЛОКЕ

## SALUMI &amp; FORMAGGI

Рай Мясных и Сырных деликатесов  
СПРОСИТЕ СОВЕТА У ОФИЦИАНТОВ  
ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО СОЧЕТАНИЯ С  
ВИНОМ ИЗ НАШЕЙ ЭНОТЕКИ



## LA CARNE E IL PESCE



Ресторан Рыба & Мясо

## PANETTERIA



Пекарня  
МЫ ВЫПЕКАЕМ ЕЖЕДНЕВНО  
СВЕЖИЙ ХЛЕБ ДЛЯ ВАС  
ИЗ НАШЕЙ ДРОВАНОЙ ПЕЧИ

## NUTELLA® BAR



## PANE E VINO



Бар «Pane e Vino»

RISTORANTE  
4·2 QUATTRO  
VENTI



*Банкетный зал высокой кухни Шеф-повара Калоджеро Интерранте, демонстрирующий кулинарное разнообразие классических блюд регионов Италии, наряду с блюдами авторской кухни. Этот банкетный зал – идеальное место для тех, кто хочет попробовать новые, изысканные вкусы в сочетании с традиционными итальянскими блюдами, приготовленными по старинным рецептам.*

*Quattro Venti – это 20 регионов Италии, прекрасных все 4 сезона в году.*

ВС - ЧТ: 12.00 - 23.00  
ПТ - СБ: 12.00 - 00.00

БАНКЕТ:  
60 ПЕРСОН

ФУРШЕТ:  
80 ПЕРСОН

## КОНТАКТЫ ДЛЯ СВЯЗИ EATALY MOSCOW

+7 (495) 665-96-55  
(Понедельник - пятница, 10:00 - 23:00)

Email: [ciao@eataly.ru](mailto:ciao@eataly.ru)



LE INSALATE

- Салаты -

INSALATA PARMIGIANA CON MELANZANE | 390 P

*Салат из баклажан с пармезаном*

INSALATA CON FRUTTI DI MARE

CON FAGIOLINI | 1690 P

*Салат с дарами моря*

CAPRESE | 690 P

*Салат Капрезе*



ANTIPASTI

- Закуски -

VITELLO TONNATO | 890 P

*Вителло тоннато*

BURRATA CON POMODORI

E SALSA BASILICO | 1890 P

*Буррата с томатами и соусом из базилика*

MOZZARELLA GRANDE CON MIX

DI POMODORI | 1790 P

*Большая буррата с томатами*

BRUSCHETTE STRACCIATELLA

E ALICI | 290 P

*Брускетта со страчателлой и анчоусами*

BRUSCHETTA CON MELANZANE

RICOTTA | 290 P

*Брускетта с рикоттой и баклажанами*

BRUSCHETTA CON SALMONE | 590 P

*Брускетта с лососем*



LA PASTA

- Наша паста -

RAVIOLI CON SALMONE

E SALSA BISQUE | 790 P

*Равиоли с лососем под соусом биск*

RAVIOLI DI CARNE CON SALSA

AL TARTUFO | 990 P

*Равиоли с мясом под трюфельным соусом*

RAVIOLONE CON TARTARE

DI BRANZINO E GAMBERI | 1090 P

*Равиоли с сибасом и креветками*

RISOTTO FRUTTI DI MARE | 1190 P

*Ризотто с морепродуктами*

TAGLIATELLE CON AL RAGU | 690 P

*Папарделле с рагу из утки*

TAGLIATELLE CON GAMBERI E

FUNGHI PORCINI | 990 P

*Тальятелле с креветками и белыми грибами*



I PRIMI E CONTORNI

- Основные блюда и гарниры -

TAGLIATA DI MANZO | 1590 P

*Тальятта*

DENVER STEAK | 1190 P

*Стейк Денвер*

COSTOLETTE DI AGNELLO | 1690 P

*Каре ягненка*

RIBEYE ALLA GRIGLIA | 2990 P

*Рибай гриль*

GRIGLIATA MISTA DI PESCE | 1590 P

*Ассорти из рыбы на гриле*

SALMONE CON CREMA

DI PORRO E GAMBERI | 1590 P

MERLUZZO FRITTO CON CREMA BARBABIETOLA

E GORGONZOLA | 990 P

PATATE BABY AL FORNO | 250 P

*Запеченный картофель беби*

VERDURE ALLA GRIGLIA | 360 P

*Овощи гриль*

VERDURE STUFATE AL BALSAMICO | 250 P

*Тушеные овощи с бальзамическим уксусом и кедровыми орешками*



# RISTORANTE DELLA CARNE



*В La Carne обычный обед или ужин превращается в мясное торжество, ведь мы привозим мясо только из лучших фермерских хозяйств России. Здесь вы можете насладиться лучшими мясными блюдами из нашего мясного отдела, которые были приготовлены для вас по итальянским традиционным рецептам в нашей печи Josper.*

*Наша мясная кухня удовлетворит даже самые «хищные» аппетиты.*



ВС - ЧТ: 12.00 - 23.00  
ПТ - СБ: 12.00 - 00.00



БАНКЕТ:  
60 ПЕРСОН



ФУРШЕТ:  
80 ПЕРСОН

## КОНТАКТЫ ДЛЯ СВЯЗИ EATALY MOSCOW



+7 (495) 665-96-55  
(Понедельник - пятница, 10:00 - 23:00)



Email: [ciao@eataly.ru](mailto:ciao@eataly.ru)



LA CARNE

- Мясо -

Лучший выбор специально нарубленного свежего мяса

DAL JOSPER

- Блюда из Хоспера, лучшего закрытого угольного гриля -

SPIEDINO A SCELTA TRA: POLLO, MANZO O AGNELLO | 690/890/790P

Люля кебаб на выбор из курицы, говядины или ягнятины /360гр/380гр/320гр

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E POMODORINI | 1590P

Тальята Стриплойн Праймбиф /270гр

T-BONE | 690P/100g  
Премимальный T-Bone стейк ( не менее 600 гр.)

- Блюда из Хоспера, лучшего закрытого угольного гриля -

FIORENTINA 30 GIORNI | 999P/100g  
Стейк Фиорентина (Short loin top choice) выдержанный 30 дней

FIORENTINA 45 GIORNI | 1299P/100g  
Стейк Фиорентина (Short loin top choice) выдержанный 45 дней

RIBEYE (COSTATA SENZA OSSO) 30 GIORNI NEL BURRO | 1499P/100g  
Стейк Рибай Праймбиф выдержанный 30 дней

IL GIOTTO | 790P

Джотто. Бургер из говядины с рикоттой, вялеными помидорами и базиликом, подается с картофельными чипсами /260гр

DENVER STEAK | 1190P

Денвер стейк /255гр

COSTOLETTE DI AGNELLO CON VERDURE | 1690P

Каре ягненка с овощами гриль /355гр

PRIME BEEF RIB EYE | 2990P

Рибай /422гр



PIATTI DELLO CHEF

- Блюда от Шефа -

ROTOLINO DI CONGLIO CON FRIARELLI | 890P E PATATE

Рулэт из кролика с фриарелли и картофелем /360гр

FILETTO DI MAIALE CON PURE DI CASTAGNE | 890P

Свиная вырезка с беконом, подаётся с пюре из каштанов /300гр

AGNELLO STUFATO CON FUNGHI E PATATE | 990P

Ягенок тушеный с грибами и картофелем /400гр

COSTOLETTE DI AGNELLO IMPANATE | 1390P

Ребрышки ягненка в панировке /290гр

FILETTO DI MANZO TAGLIATO | 1990P CON SALSA GORGONZOLA

Вырезка говяжья с соусом горгонзола. Подаётся с картофелем беби /550гр

I BURGER

- Бургеры -

BURGER CON SALSICCIA PICCANTE | 690P CALABRESE

Пикантный бургер по-калорийски с сальсиччей и страчателлой. Подаётся с картофельными чипсами и соусом Ред хот /500гр

BURGER DI MANZO CON PROVOLONE | 890P

Бургер с говядиной, пикантным сыром Проволоне, розовыми томатами и салатом романо. Подаётся с картофельными чипсами и томатно-соевым соусом BBQ с беконом /460гр

LA CARNE DEL GIORNO

Блюда дня от Шеф повара, спросите Вашего официанта



LE ZUPPE

- Супы -

CREMA DI ZUCCA CON RICOTTA | 390P  
Тыквенный крем-суп с рикоттой /290гр

MINISTRONE DI VERDURE | 390P  
Овощной суп минестроне /300гр

VELLUTATA DI CECI CON PORCINI | 590P E OLIO TARTUFO  
Суп-пюре из нута с белыми грибами и трюфельным маслом /350гр



CREMA DI CECI CON GAMBERI | 690P  
Крем-суп из нута с креветками /430гр

CREMA DI PORRO E PATATE | 790P CON SALMONE  
Крем-суп из лука-порей с лососем /430гр

CACCIUCCO ALLA LIVORNESE | 1690P  
Рыбный суп Качукко по-Ливорнски /458гр

# RISTORANTE DEL PESCE



*Il Pesce – наш рыбный ресторан, в концепции которого сочетаются традиционные итальянские рецепты и творческий подход к приготовлению морепродуктов.*


*Все, что вы будете есть в Il Pesce, будь то закуска из вяленой рыбы Crudo di Pesce или же горячие блюда, приготовленные в нашей печи, попадает сюда прямо из рыбного отдела напротив, где вы можете найти только самые лучшие и свежайшие морепродукты.*

ВС - ЧТ: 12.00 - 23.00  
ПТ - СБ: 12.00 - 00.00

БАНКЕТ:  
70 ПЕРСОН

ФУРШЕТ:  
90 ПЕРСОН

## КОНТАКТЫ ДЛЯ СВЯЗИ EATALY MOSCOW

 +7 (495) 665-96-55  
(Понедельник - пятница, 10:00 - 23:00)

 Email: [ciao@eataly.ru](mailto:ciao@eataly.ru)





## ANTIPASTI E INSALATE

- Закуски и салаты -

**PROVOLONE CROCCANTE CON SALSA | 690₽**  
**AI LAMPONI**

Пикантный сыр Проволоне жареный в панировке.  
Подаётся с малиновым соусом /230гр

**TORTINO DI MELANZANE | 690₽**  
**CON RICOTTA E SPINACI**

Пирог с жареными баклажанами, рикоттой и шпинатом  
под сырным соусом. Подаётся с соусом из томатов /295гр

**VITELLO TONNATO | 890₽**

Тонкие ломтики телятины с традиционным соусом  
из тунца и каперсов /225гр

**TARTARE DI MANZO | 990₽**

Тартар из говядины /350гр



**TARTARE DI SALMONE | 1190₽**

Тартар из лосося /180гр

**GAMBERI AL FORNO CON ZUCCHINE E FUNGHI | 1290₽**

Креветки с цуккини и грибами запечённые в соусе  
биск и деми глас /410гр

**TONNO CON PUREA DI MELANZANA | 1290₽**  
**AFFUMICATA**

Тунец на гриле с торе из запечённых  
баклажанов /227гр

**INSALATA TIEPIDA DI MARE | 1790₽**

Теплый салат из морепродуктов со стручковой  
фасолью /322гр

## IL PESCE

### I PIATTI DEL MARE

- Морские блюда -

**BIG BURGHER DI PESCE CON STRACCIATELLA | 990₽**

Бургер рыбный с томатами, рукколой и страчателлой.  
Подаётся на чёрной булочке из нашей пекарни, картофельными  
чипсами и соусом песто с рукколой. /505гр

**MERLUZZO FRITTO CON CREMA | 990₽**  
**BARBABIETOLA E GORGONZOLA**

Треска в панировке. Подаётся с торе из свёклы  
и с соусом горгонзола /300гр

**RAVIOLONE AL BRANZINO E GAMBERI | 1090₽**  
**CON STRACCIATELLA**

Равиолоне с сибасом, креветками и страчателлой  
собственного производства /344гр

**RISOTTO O TONNARELLI A SCELTA | 1390₽**  
**CON FRUTTI DI MARE**

Ризотто или тоннарелли на выбор с морепродуктами  
ризотто /400гр тоннарелли /430гр

**POLPETTE HAI FRUTTI DI MARE | 1390₽**  
**ALLA MEDITERRANEA**

Пальметте из морепродуктов по-средиземноморски /340гр

**FILETTO DI HALIBUT CON PUREA DI CASTAGNA | 1490₽**

Филе палтуса с торе из каштанов /370гр

**POLPO ALLA GRIGLIA CON POMODORINI | 1490₽**  
**E OLIVE SU PATATE SCHIACCIATE**

Осьминог на гриле с помидорами черри, оливками и толчёным  
картофелем /270гр

**SALMONE CON CREMA DI PORRO E GAMBERI | 1590₽**

Лосось с кремом из лука-пороя и креветками /320гр

**ORATA ALLA MEDITERRANEA | 1590₽**

Дорадо алла Медитерране, с баклажанами, цуккини, томатами  
черри и болгарским перцем /580гр

**MISTO DI PESCE ALLA GRIGLIA | 1590₽**

Ассорти из рыбы на гриле. Подаётся с картофелем и лимоном /315гр

**FILETTI DI ORATA AL CARTOCCIO | 1690₽**

Филе дорады запеченная в патыльотке с цуккини, томатами,  
стручковой фасолью и таджасскими оливками /320гр

- Рыба -

Свежайшая рыба  
с рыбного прилавка  
Eataly

### DALLA GRIGLIA

- Рыба целиком на гриле (цена за 100г) -

**ORATA | 590₽**

Дорада

**SPIGOLA | 650₽**

Сибасс

**TRIGLIA | 690₽**

Барабулька

**DENTICE ROSSO | 650₽**

Красный луциан

**CALAMARO | 650₽**

Кальмар

**GAMBERI | 700₽**

Креветки

**PESCE SPADA | 800₽**

Рыба меч

**CAPASANTA | 790₽**

Гребешки

**PAGRO | 750₽**

Пагр

**ROMBO | 990₽**

Запечённая тюрбо с  
томатами и оливками

**SEPPIA | 790₽**

Каракатица

**TONNO | 950₽**

Тунец

**POLIPO | 1150₽**

Осьминог



### IL PESCE DEL GIORNO

Блюдо дня от Шеф повара,  
спросите Вашего официанта



## I CONTORNI

- Гарниры -

**VERDURE STUFATE ALL'ACETO BALSAMICO E PINOLI | 360₽**

Тушёные овощи с бальзамическим уксусом и кедровыми орешками /200гр

**PURE' DI PATATE | 290₽**

Картофельное пюре с сыром Монтазио /230гр

**CAVOLFIOR GRATINATO | 360₽**

Гратте из цветной капусты /231гр

**VERDURE ALLA GRIGLIA | 360₽**

Овощи на гриле /250гр

**PURE' DI PATATE TARTUFATO | 390₽**

Картофельное пюре с трюфельным маслом /210гр

**GRIGLIATA DI ASPARAGI | 690₽**

Спаржа на гриле /80гр

# LA PIZZA & LA PASTA



## Ресторан «Пицца и Паста»

*Италия действительно является синонимом пиццы и пасты, и в нашем ресторане La Pizza & La Pasta посетителей ждет широкий выбор фирменных блюд, не нуждающихся в переводе.*



ВС - ЧТ: 12.00 - 23.00  
ПТ - СБ: 12.00 - 00.00



БАНКЕТ:  
174 ПЕРСОН



ФУРШЕТ:  
250 ПЕРСОН

## КОНТАКТЫ ДЛЯ СВЯЗИ EATALY MOSCOW



+7 (495) 665-96-55  
(Понедельник - пятница, 10:00 - 23:00)



Email: [ciao@eataly.ru](mailto:ciao@eataly.ru)



# LA PIZZA

Наша пицца



Наша пицца печется в дровяной печи и готовится из муки **Molino Marino**



Вы можете выбрать пиццу на классической основе из муки **Molino Marino** или из теста **Integrale** на итальянской цельнозерновой муке.



## LE ROSSE

- Классическая пицца с томатным соусом -

### MARGHERITA | 590₽

С томатным соусом, со свежей моцареллой, базиликом и оливковым маслом extra virgin /470гр

### MARINARA CON ACCIUGHE | 490₽

Маринара с анчоусами, томатным соусом, чесноком, орегано и оливковым маслом extra virgin /420гр

### TONNO, CAPPERI E CIPOLLA ROSSA | 590₽

С тунцом, каперсами и красным луком /450гр

### CAPRICCIOSA | 790₽

С прошутто котно, моцареллой, артишоками, грибами, оливками /610гр

### DIAVOLA CON SALAME PICCANTE | 790₽

Пикантная пицца с острой колбаской, томатным соусом, моцареллой /530гр

### ALLA PARMIGIANA | 690₽

С томатным соусом, со свежей моцареллой, баклажанами и базиликом /570гр

### MELANZANE, POMODORINI SECCHI E RICOTTA | 790₽

С баклажанами гриль, вялеными помидорами и рикоттой /680гр

### PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA | 1190₽

С томатным соусом, моцареллой собственного производства, прошутто crudo, рукколой и оливковым маслом extra virgin /580гр

## LE BIANCHE

- «Белая» пицца без томатного соуса -



### SCHIACCIATINA CON MORTADELLA | 390₽ E SQUACQUERONE

Скиачатина, мини фокачча с мортаделлой, скуаквероне из нашей сыроварни и салатом корни 250гр

### CINQUE FORMAGGI | 690₽

«5 сыров» /450гр

### PEPERONI, SALSICCIA | 790₽ E CACIOCAVALLO

Пицца с болгарским перцем, сальсиччей и сыром качокавалло из нашей сыроварни /520гр

### SALSICCIA E FRIARELLI | 890₽

Пицца с сальсиччей и фриарелли /500гр

### PERE E GORGONZOLA | 990₽

Пицца с грушей, моцареллой и горгонзоллой из нашей сыроварни /510гр

### MORTADELLA, PATE DI PISTACCHIO | 990₽

С мортаделла и соусом из фисташек /590гр

### SALMONE E RICOTTA AL LIMONE | 1190₽

Пицца с лососем, рикоттой и лимоном /545гр

## PIZZA CON ZUCCA E FUNGHI PORCINI TARTUFATI | 690₽

Пицца с тыквой, белыми грибами и трюфельным маслом /530гр



## LA PIZZA DEL GIORNO

Пицца дня, спросите  
Вашего официанта



### IMPASTO INTEGRALE | 100₽

Пицца на основе цельнозерновой  
муки **Интеграле**

## GLI ANTIPASTI

Закуски

### I PIATTI

- Закусочные блюда -

**FOCACCIA A SCELTA TRA PESTO E ORIGANO** | 190P  
Фокачча на выбор: с соусом песто или с орегано /210гр

**BRUSCHETTA AL POMODORO** | 290P  
Классическая брускетта со свежими помидорами, красным луком, базиликом и оливковым маслом extra virgin /140гр

**BRUSCHETTA CON STRACCIATELLA E ALICI** | 290P

Брускетта со сливочным сыром страчателла и анчоусами /120гр



**BRUSCHETTA CON FUNGHI E SCAMORZA** | 340P  
Брускетта с грибами и сыром скаморца из нашей сыроварни /150гр

**MELANZANE ALLA PARMIGIANA** | 390P  
Баклажаны и томаты запеченные под сырами моцарелла и монгазио собственного производства с базиликом /200гр

**LA CAPRESE** | 590P  
Классический салат Капрезе с помидорами, свежей моцареллой и базиликом /350гр

### I SALUMI E I FORMAGGI

- Мясные и сырные деликатесы -

**BURRATINA AL TARTUFO** | 690P  
Малая буррата с кремом из трюфеля /215гр

**TAGLIERE DI FORMAGGI** | 1190P  
Ассорти из сырных деликатесов с конфитюром и фруктами /248гр

**PIATTO DEL CASARO** | 890P  
Сырная тарелка; ассорти сыров нашего собственного производства /310гр

**TAGLIERE DI SALUMI** | 1290P  
Мясное ассорти с вялеными помидорами и артишоками в масле /200гр

**BURRATA E POMODORO** | 1890P  
Свежая большая буррата из нашей сыроварни с томатами /900гр

**MOZZARELLA E POMODORO** | 1790P  
Свежая большая моцарелла из нашей сыроварни с томатами /900гр



## LA PASTA

Наша паста

### PASTA SECCA DI GRAGNANO

- Сухая паста Граньяно -

Готовится al dente, как в Италии  
**SPAGHETTO «EATALY»** | 590P  
Спагетти из Граньяно с томатным соусом, базиликом и оливковым маслом extra virgin /350гр

**VESUVIO CON PEPPERONI E RICOTTA** | 590P  
Паста Везувий с переперонтой, оливками и сыром рикотта собственного производства /450гр

**RIGATONI ALLA CARBONARA** | 690P  
Ригатони карбонара из пасты Афельтра с гуанчале, желтком и сыром Грана Eataly /330гр

**MEZZI PACCHERI AI FUNGHI E RICOTTA** | 690P  
Паккери с белыми грибами и рикоттой из нашей сыроварни /400гр

**RIGATONI GRATINATI** | 690P  
Ригатони гратен с полпетте, соусом из томатов и рикоттой /450гр

**LINGUINE CON TARTAR DI GAMBERI** | 790P  
Лингвини с креветками, переперонтой и страчателлой из нашей сыроварни /370гр



### I RISOTTI

- Ризотто -

**RISOTTO AI FUNGHI PORCINI** | 890P  
Ризотто с белыми грибами /400гр

**RISOTTO AI FRUTTI DI MARE** | 1190P  
Ризотто с морепродуктами /385гр

### ZUPPE E INSALATE

- Супы и салаты -

**ZUPPA DEL BOSCO** | 390P  
Грибной крем-суп со сливками /270гр

**CREMA DI ZUCCA CON RICOTTA** | 390P  
Крем-суп из тыквы с рикоттой и ароматными травами /280гр

**INSALATA CON BURRATA** | 690P  
Буррата малая с микс салатом и помидорами черри /250гр

**INSALATA CON ZUCCA** | 690P  
Салат с рикоттой и тыквой /210гр

### PASTA FRESCA

- Свежая паста ручной работы -

**GNOCCHI CON GAMBERI E ZUCCA** | 690P  
Ньокки картофельные с креветками и кремом из тыквы /320гр

**TAGLIATELLE AL RAGÙ** | 690P  
Тальятелле ручной работы с мясным рагу /380гр

**RAVIOLI DI ZUCCA AL BURRO E SALVIA** | 690P  
Раaviоли с тыквой и соусом из сливочного масла с шалфеем /230гр

**SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON POMODORO E MOZZARELLA** | 690P  
Спагетти ручной работы «алла китарра» с томатным соусом, свежей моцареллой и оливковым маслом extra virgin /400гр

**AGNOLOTTI AL TARTUFO** | 790P  
Аньолотти ручной работы с говядиной и соусом из трюфеля /260гр

**LASAGNE ALLA BOLOGNESE** | 790P  
Лазанья болоньезе /350гр

**TRIANGOLI AL SALMONE** | 790P  
Раaviоли ручной работы с лососем под соусом биск /370гр

**TAGLIATELLE CON GAMBERI E FUNGHI PORCHINI** | 990P  
Тальятелли с креветками и белыми грибами /300гр

**TONNARELLI AI FRUTTI DI MARE** | 1290P  
Тонарелли с дарами моря /350гр



Мы делаем свежую пасту прямо здесь, в нашем отделе свежей пасты



### LA PASTA DEL GIORNO

Паста дня, спросите Вашего официанта

# LAVAZZA



**Кафе Lavazza** – настоящее воплощение утончённого итальянского стиля. Подвесные световые конструкции создают в панорамном остеклении кофейни потрясающую игру оттенков благородных металлов: золота, бронзы, меди и серебра – главных мотивов в интерьере. В сочетании с мозаиками из натурального камня они делают пространство одновременно изысканно стильным и очень уютным, располагающим к приятной беседе за чашкой насыщенного кофе. Завершают оформление кафе работы легендарного фотографа Стива Маккари, снятые на плантациях Бразилии и Танзании, где Lavazza тщательно отбирает зёрна для создания ароматных кофейных смесей *Tierra!*



ВС - ЧТ: 10.00 - 23.00  
ПТ - СБ: 10.00 - 00.00



БИЗНЕС-ЗАВТРАК:  
100 ПЕРСОН

## КОНТАКТЫ ДЛЯ СВЯЗИ EATALY MOSCOW



+7 (495) 665-96-55  
(Понедельник - пятница, 10:00 - 23:00)



Email: [ciao@eataly.ru](mailto:ciao@eataly.ru)



# LAVAZZA

## CAFFÈ CLASSICO

*Классический кофе*

ESPRESSO 30/60ml	130/190P
RISTRETTO 25ml	130P
ESPRESSO MACCHIATO 60ml	150P
ESPRESSO CON PANNA 60ml	150P
AMERICANO 150ml	180P
CAPPUCCINO 150/260ml	230/270P
LATTE 260ml	250P
FLAT WHITE 260ml	260P
AGGIUNTE	30P
<i>Добавки</i>	

## TÈ E INFUSI

*Классический чай*

SENCHA 600ml	490P
TÈ VERDE CON GELSOMINO 600ml	490P
<i>Зелёный чай с Жасмином</i>	
ASSAM 600ml	490P
EARL GREY 600ml	490P
ULUN 600ml	490P

## SPREMUTE DI FRUTTA FRESCA

*Свежевыжатые соки*

ARANCIA 250ml	250P
<i>Апельсин</i>	
CAROTA 250ml	250P
<i>Морковь</i>	
MELA 250ml	250P
<i>Яблоко</i>	
ANANAS 250ml	300P
<i>Ананас</i>	

## COLAZIONE DA EATALY

*Завтрак в Eataly*

CORNETTO TRADIZIONALE	129P
<i>Круассан</i>	
CORNETTO CON CREMA PASTICCERA	159P
<i>Круассан с кремом</i>	
CORNETTO CON NUTELLA	180P
<i>Круассан с Нутелла</i>	
FIOCCHI D'AVENA CON PISTACCHI E ALBICOCCHES SECCHES	180P
<i>Каша овсяная с фисташками и курагой</i>	
TIRAMISÙ	259P
<i>Бисквитные савоярди с муссом из маскарпоне натуральным кофе и какао</i>	
YOGURT CON CHIA	160P
<i>Йогурт с чиа</i>	
YOGURT CON FIOCCHI DI CHIA E FRAGOLE	280P
<i>Йогурт с чиа и клубникой</i>	
YOGURT CON FIOCCHI DI CHIA E MANGO	280P
<i>Йогурт с чиа и манго</i>	
TORTINE DI FORMAGGIO CON BACCHE E PANNA	290P
<i>Сырники с ягодами и сметаной</i>	
RICOTTA CON NOCI E MIELE	290P
<i>Рикотта с орехами и мёдом</i>	
PANE TOSTATO AI 4 FORMAGI E PERA	290P
<i>Тостата 4 сыра и груша</i>	
PANE TOSTATO CON UOVA STRAPAZZATE E AVOCADO	290P
<i>Тостата с яйцом и авокадо</i>	
PANE TOSTATO CON RICOTTA E SALMONE	390P
<i>Тостата с лососем и рикоттой</i>	
TOAST PROSCIUTTO E MOZZARELLA	390P
<i>Тост с прошутто и моцареллой</i>	

UOVA ALL'OCCHIO DI BUE	190P
<i>Яичница глазунья из 2 яиц</i>	
UOVA FRITTE CON BACON	290P
<i>Яичница с беконом</i>	
OMELETTE DI 3 UOVA CON BRUSCHETTA CON FUNGHI	290P
<i>Омлет из 3 яиц с чиабаттой и грибами</i>	
OMELETTE DI 3 UOVA CON BASILICO E BRUSCHETTA	290P
<i>Омлет из 3 яиц с базиликом и чиабаттой</i>	
UOVO AL TEGAMINO CON ASPARAGI FUNGHI E POMODORI	340P
<i>Яичница со спаржей, помидорами и шампиньонами</i>	
FRITTATA DI ASPARAGI CON FORMAGGIO CREMOSO	390P
<i>Фриттата со спаржей луком шалот и сыром Крэматте</i>	

COLAZIONE ALL'ITALIANA: CAFFÈ ESPRESSO O AMERICANO A SCELTA, CORNETTO E SPREMUTA D'ARANCIA  
 Завтрак по-итальянски:  
 Кофе эспрессо или Американо на выбор, круассан и свежевыжатый апельсиновый сок

# PANE E VINO



## Энотека «Пане & Вино»

*Pane & Vino - это энотека и аперитив-бар Eataly, где посетители могут насладиться бокалом (или парочкой) лучшего итальянского вина под легкую закуску, которая отлично подчеркнет его великолепный вкус.*



ВС - ЧТ: 12.00 - 23.00  
ПТ - СБ: 12.00 - 00.00



ФУРШЕТ:  
54 ПЕРСОН

## КОНТАКТЫ ДЛЯ СВЯЗИ EATALY MOSCOW



+7 (495) 665-96-55  
(Понедельник - пятница, 10:00 - 23:00)



Email: [ciao@eataly.ru](mailto:ciao@eataly.ru)



# PANE E VINO

RISTORANTE

В Италии хлеб и вино - это важнейшие составляющие кулинарии. Ни один дом или застолье не будут полноценными без хлеба и вина, основы итальянской кухни.

**ВС-ЧТ 16:00 - 23:00**

**ПТ-СБ 16:00 - 24:00**

## I TAGLIERI

Ассорти закусок EATALY идеально как блюдо для компании

Выдержанный сыр

Джем



Мясные деликатесы

**TAGLIERE DI FORMAGGI** | 1190₽

Ассорти из сырных деликатесов с конфитюром и фруктами

**TAGLIERE SPECIALE DEL SALUMIERE** | 1690₽

Особое мясное ассорти из итальянской салумерии без свинины

**TAGLIERE DI SALUMI** | 1290₽

Мясное ассорти с вялеными помидорами и артишоками в масле

**TAGLIERE MISTO** | 1590₽

Ассорти из мясных и сырных деликатесов

## ANTIPASTI E INSALATE

Закуски и салаты

**BRUSCHETTA CAPRESE** | 490₽

Брускетта со страчателлой и томатами

**BRUSCHETTA CON SALMONEE** | 590₽

**RICOTTA**

Брускетта с лососем, фрикоттой, таджасскими оливками

**LA CAPRESE** | 690₽

Классический салат Капрезе с помидорами, свежей моцареллой и базиликом

**BURRATA CON CAVIALE ROSSO** | 690₽

Буррата собственного изготовления с красной икрой

**CARPACCIO PERA E BRESAOLA** | 590₽

Карпаччо с грушей и брезаолой

**TARTARE DI SALMONE** | 1190₽

Тартар из лосося

**GAMBERI AL FORNO**

**CON ZUCCHINE E FUNGHI** | 1290₽

Креветки с цуккини и грибами запечённые в соусе биск и деми глас

**INSALATA TIEPIDA DI MARE** | 1790₽

Теплый салат из морепродуктов

## GLI STUZZICHI

Деликатесы и гарниры

**OLIVE VERDI SOTT'OLIO** - 100г | 380₽

Зелёные оливки в масле

**POMODORI SECCHI SOTT'OLIO** - 100г | 380₽

Вяленые томаты в оливковом масле

**CARCIOFI SOTT'OLIO** - 100г | 380₽

Артишоки в оливковом масле

**STRACCIATELLA FRESCA** - 100г | 380₽

Страчателла собственного производства

**PISTACCHI SECCHI** - 100г | 380₽

Сушеные фисташки

ЕШЬ ЛУЧШЕ И ДЕЛИСЬ УДОВОЛЬСТВИЕМ  
#eatalymoscow



# LA CUCINA



*Кулинарная студия **La Cucina** – настоящая лаборатория итальянской кулинарной науки, где обучение проходит весело и непринужденно.*

*В La Cucina мы проводим мастер-классы, дегустации вина и пивных напитков, а также там вы можете лично пообщаться с нашими поварами и экспертами.*



ВС - ЧТ: 12.00 - 23.00  
ПТ - СБ: 12.00 - 00.00



МАСТЕР-КЛАСС:  
20 ПЕРСОН



КУЛИНАРНОЕ ШОУ:  
30 ПЕРСОН

## КОНТАКТЫ ДЛЯ СВЯЗИ EATALY MOSCOW



+7 (495) 665-96-55  
(Понедельник - пятница, 10:00 - 23:00)



Email: [ciao@eataly.ru](mailto:ciao@eataly.ru)



# ПРАЗДНИК КАЖДЫЙ ДЕНЬ

Eataly – это потрясающе вкусная еда, свежие продукты, кулинарная студия, и неповторимая атмосфера праздника. Ежедневно мы стремимся радовать своих гостей приятными сюрпризами в виде дегустаций, сезонного меню, кулинарных шоу и других сюрпризов.

## НАШИ БАНКЕТНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ БЕЗГРАНИЧНЫ

Независимо от того – вас 2 или 3000 человек – мы организуем для вас вечеринку или официальный ужин, проведем идеальное мероприятие по любому поводу: тимбилдинги, дни рождения, фуршеты.

## СЛЕДИТЕ ЗА НАШИМИ НОВОСТЯМИ!

Подпишитесь на наши новости, и вы не пропустите увлекательнейшие вечеринки, самые интересные предложения и будете в курсе наших новинок! Пишите нам на [ciao@eataly.ru](mailto:ciao@eataly.ru) или следите за нами на наших страницах Facebook, VK и Instagram - [@eatalymoscow](https://www.instagram.com/eatalymoscow).



EAT BETTER, LIVE BETTER



УЛ. КИЕВСКАЯ 2  
ТГК «КИЕВСКИЙ», 4 ЭТАЖ  
+7 495 665 96 55

[WWW.EATALY.RU](http://WWW.EATALY.RU)