

STAI FRESCO!

OFFERTE MAI VISTE SUI BANCHI DI EATALY

"GLI IMPERDIBILI"

Un'occasione unica per provare i prodotti migliori dei nostri banchi



-40%

PARMIGIANO REGGIANO DOP
48 MESI
"Caseificio Gennari"

€ 22,20 € 37,00 al kg

48 mesi sono un'ottima stagionatura per degustarlo da solo o grattugiato. I suoi profumi ricordano il fieno e i prati della terra d'origine.

SOLO il 13, 14 e 15 MAGGIO



-45%

OSTRICHE
Shardana e Sandalia
Pescheria di Eataly

€ 14,68 € 26,70 al kg

Ostriche italiane prodotte nelle lagune sarde, dal sapore intenso e persistente. Il gusto ricorda il profumo della macchia mediterranea.

SOLO il 16 e 17 MAGGIO



-40%

RIBEYE FROLLATO
Macelleria di Eataly

€ 35,70 € 59,50 al kg

Bistecca di controfiletto marinato con erbe aromatiche. Pronto per la griglia.

SOLO il 18 e 19 MAGGIO



-40%

CULATELLO DI ZIBELLO DOP
"Antica Ardenga"

€ 59,90 € 99,90 al kg

Il Re dei salumi italiani, Presidio Slow Food, ricavato dal cuore della coscia, salato a mano e stagionato nelle cantine dell'azienda.

SOLO il 20, 21 e 22 MAGGIO



-50%

ORATA
"Coop. La Peschereccia"

€ 9,35 € 18,70 al kg

La pesca tradizionale nella Laguna di Orbetello è un Presidio Slow Food, perché seleziona i pesci di stagione in modo sostenibile.

SOLO il 23 e 24 MAGGIO



-31%

CARRÈ DI FASSONA FROLLATO 80 GIORNI
"La Granda"

€ 39,90 € 57,90 al kg

Bistecca con osso di bovino adulto di razza piemontese, Presidio Slow Food. La frollatura per 80 giorni la rende ancora più tenera.

SOLO il 25 e 26 MAGGIO





ASTICE CANADESE VIVO

Pescheria di Eataly

€ 31,50 ~~€ 44,80~~ al kg

L'astice canadese ha un sapore delicato tendente al dolce. Si presta a moltissime preparazioni: bollito, alla griglia, al forno, nelle zuppe o come condimento per primi piatti.



VONGOLE VERACI
Pescheria di Eataly
€ 9,90 ~~€ 12,85~~ 500 g

La principessa dei frutti di mare dei nostri litorali. Ottima per insaporire sughi, guazzetti, sauté e spaghetti.



PECORINO FRESCO
"Ecolattorie Sabine"
€ 12,35 ~~€ 16,50~~ al kg

Formaggio della tradizione, di solo latte di pecora, da provare in compagnia di frutta o con del miele.



FIOR DI RICOTTA CREMOSA
"Il Fiorino"
€ 5,28 ~~€ 8,80~~ al kg

Ricotta leggermente addizionata con crema di latte per accentuarne la morbidezza. Si adatta ottimamente ad essere utilizzata nelle creme per dolci al cucchiaio.



PECORINO AL TARTUFO
"Il Fiorino"
€ 19,90 ~~€ 26,60~~ al kg

Sfizioso formaggio di latte di pecora aromatizzato al tartufo. Prodotto nella zona della Maremma Toscana, stagionato 15-30 giorni, ha un gusto dolce e aromatico.



SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP
"Caseificio Mambelli" - 100 g -
€ 1,00 ~~€ 1,30~~

Formaggio fresco della tradizione romagnola, facile da spalmare. Sapore leggermente acidulo, ma al contempo dolce e delicato.



RASCHERA D'ALPEGGIO DOP
"Perla"
€ 17,80 ~~€ 23,80~~ al kg

Formaggio semigrasso, crudo, pressato, a pasta compatta. Nel raschera di alpeggio prevalgono i caratteristici sentori di malga e di erbe alpine.



PARMIGIANO REGGIANO DOP
26 MESI
"Scalabrini"
€ 21,40 ~~€ 26,80~~ al kg

Scalabrini produce questo Parmigiano controllando la filiera, dal foraggio alla produzione del latte, per dare un formaggio dal gusto genuino e armonioso.



PECORINO STAGIONATO A LATTE CRUDO
"Bini di Barbagosa"
€ 22,00 ~~€ 29,80~~ al kg

Prodotto con latte crudo di pecora a lavorazione artigianale. La breve maturazione, circa 3 mesi, lo rende compatto ma morbido, dolce e aromatico.



UOVA FRESCHE SFUSE
"Fattoria La Fornace"
€ 0,26 ~~€ 0,35~~ al pz.

Uova bianche da allevamento all'aperto, fonte di Omega 3.



PETTO DI POLLO A FETTE
Macelleria di Eataly
€ 10,90 ~~€ 14,80~~ al kg

Pollai allevati a terra senza l'uso di antibiotici e con un'alimentazione vegetale no ogn.



FIorentINA DI CHIAnINA IGP
Macelleria di Eataly
€ 35,90 ~~€ 47,50~~ al kg

Fiorentina di Chianina IGP del Consorzio del vitellone bianco dell'Appennino centrale.



LATTE ERBALATTE
"La Corte" - 1 litro -
€ 1,45 ~~€ 1,95~~

Latte da agricoltura simbiotica che arricchisce il suolo e migliora le qualità nutrizionali degli alimenti. Intero o parzialmente scremato.



PROSCIUTTO COTTO ARROSTO "Bacalini"

€ 19,40 ~~€ 27,80~~ al kg

Prodotto nelle Marche con cosce di suino italiano, questo prosciutto viene cotto al forno a bassa temperatura per 24 ore, così da risultare delicato ma saporito!



PROSCIUTTO CRUDO
"Marini"
€ 29,60 ~~€ 39,50~~ al kg

Ottenuto da suini italiani. Sapore aromatico grazie all'aggiunta di aglio, sale, pepe e spezie e per il profumo intenso, grazie alla stagionatura all'aria.



BRESAOOLA DI FASSONA PIEMONTESE
"Mottolini"
€ 43,30 ~~€ 57,80~~ al kg

Profumata bresaola prodotta utilizzando la carne dei bovini di razza fassona piemontese, ottenendo un prodotto unico, tenero e delicato.



COPPIETTE DOLCI E PICCANTI - 100 g -
"Reggiani"
€ 5,40 ~~€ 7,80~~

Prodotte da tagli pregiati di maiali italiani. Dopo la salagione si aggiungono le spezie e si passa alla stagionatura.



SALAMINO TOSCANO
"Salumificio Renieri"
€ 14,50 ~~€ 20,80~~ al kg

Prodotto con i migliori tagli di spalle e pancette di suini italiani. Nell'impasto: sale, pepe, aromi naturali, senza l'impiego di derivati del latte.



-29%
YOGURT BIO
 "Latteria Chiuro" - 125 g -
€ 0,95 ~~€ 1,35~~

Mucche di razze autoctone adatte al pascolo montano producono un latte proteico e i tempi naturali di acidificazione del latte fanno il resto!



-40%
FRAGOLE
 Ortofrutta di Eataly
 vaschetta 500 g
€ 1,55 ~~€ 2,55~~

Oltre ad essere deliziose, hanno proprietà antiossidanti e antinfiammatorie. Inoltre svolgono un'azione diuretica e depurativa.



-40%

ASPARAGI
 Ortofrutta di Eataly
 mazzo 500 g circa
€ 2,35 ~~€ 3,95~~

Re indiscusso delle tavole primaverili, l'asparago è poco calorico, ricco di acido folico e di asparagina, sostanza che aumenta la resistenza alla fatica.



-35%
YOGURT GRECO
 "Fattorie Voula" - 375 g -
€ 1,95 ~~€ 2,90~~

Yogurt greco prodotto e consegnato direttamente dalle Fattorie Voula per Eataly. Nelle varianti 0% di grasso e 3,85% di grasso.



-23%
YOGURT DI CAPRA
 GUSTI ASSORTITI
 "Argei" - 2 x 125 g -
€ 1,75 ~~€ 2,25~~

Uno yogurt delicato, ottenuto dal latte di capre sarde. In questa azienda ogni prodotto nasce nel rispetto di una terra protetta e amata.



-25%
HUMMUS DI CECI
 "Podere Cittadella" - 130 g -
€ 1,95 ~~€ 2,60~~

Hummus di ceci per insaporire tartine e creare deliziose ricette. Scegli tra gusto classico, alle olive oppure al basilico.



-30%
BURGER
 AL MONTASIO
 "Biolab" - 160 g -
€ 2,70 ~~€ 3,90~~

Tutto il gusto del Montasio DOP e la bontà di verdure e ortaggi freschi da assaporare nel burger. Scegli tra gusto spinaci oppure zucca e carote.



-38%
RAVIOLI DI ZUCCA
 "Pasta Fresca Rossi" - 250 g -
€ 2,20 ~~€ 3,60~~

Prodotti a Modena con un processo produttivo realizzato nel rispetto della tradizione artigianale della vera pasta fresca emiliana.



-27%
GNOCCHI
 DI PATATE
 "Master Gnocchi" - 400 g -
€ 1,95 ~~€ 2,70~~

Gnocchi come fatti in casa con patate fresche cotte a vapore.



-27%
GNOCCHI
 RICOTTA E SPINACI
 "Master Gnocchi" - 400 g -
€ 2,10 ~~€ 2,90~~

Preparati con patate fresche, cotti al vapore con ricotta e spinaci. Un ottimo primo piatto facile e veloce da preparare.



-38%
PESTO GENOVESE
 "Il pesto di Prà" - 90 g -
€ 1,80 ~~€ 2,95~~

Il pesto della tradizione genovese prodotto con il basilico DOP coltivato in azienda. In versione con e senz'aglio.



-30%
BRESAOLETTA
 "Mottolini"
€ 20,20 ~~€ 28,90~~ al kg

L'assaggio del prodotto è delicato e vellutato, come solo una buona carne fresca può essere. È un prodotto di nicchia e una specialità da intenditori.



-27%
STORIONE BIANCO
 "Agroittica" - 80 g -
€ 6,50 ~~€ 8,95~~

Lo storione bianco ha una carne prelibata e con un bassissimo contenuto di grassi. Ha carni molto tenere e un gusto delicato.



-32%
PANE GRANO DURO
 BIO Panetteria di Eataly
€ 4,00 ~~€ 5,90~~ al kg

Questo fantastico pane nasce dall'unione tra una miscela di sfarinato di grano duro, farina buratto e tipo 0.



-35%
BURRO STELLE ALPINE
 "Beppino Ocelli" - 100 g -
€ 1,69 ~~€ 2,60~~

Il burro di Beppino Ocelli fresco di panna di sola centrifuga italiana viene formato a mano "con il Calco delle Stelle Alpine".



-30%

MOZZARELLA
 DI BUFALA
 "Il Parco" - 250 g
€ 3,20 ~~€ 4,60~~

Il colore è bianco porcellanato. Al taglio sprigiona un profumo inconfondibile di latte fresco. È facilmente digeribile con un ridotto contenuto di zuccheri, colesterolo e lattosio.

CALENDARIO

INCONTRI, DEGUSTAZIONI ED EVENTI PER CONOSCERE I PRODUTTORI DI EATALY

DAL 13 AL 26 MAGGIO

Stai fresco... Anche a tavola!

PRANZO E CENA - RISTORANTI DI EATALY
Per l'occasione ti proponiamo una selezione di vini a prezzo di scaffale e le eccellenze dei nostri banchi a prezzi straordinari come la Ribeye da 300g a € 24,80 e l'orata di Orbetello da 500 g alla griglia a € 19,80.

MERCOLEDÌ 22 MAGGIO

Il Gran Fritto e birre artigianali

A CENA - RISTORANTE DELLA PASTA E DELLA PIZZA - € 48 PER DUE PERSONE
Il Gran Fritto per 2 persone con: alici, verdure, calamari, gamberi, subphl classico e cacio e pepe, panelle e crocchette di patate. In accompagnamento: una selezione esclusiva di birre del territorio e per finire in dolcezza: fragole con panna oppure un rinfrescante sorbetto.

DAL 13 AL 19 MAGGIO

La Settimana della Pizza e dei pizzaioli

Dediciamo un'intera settimana alla pizza, ogni giorno con ospiti diversi, tra i più importanti pizzaioli romani e del panorama nazionale come: Angelo Iezzi, Roberta Esposito, Maurizio e Claudio Del Buono, Sestilio Ippoliti, Francesco Arnesano, Salvatore Gatta, Carmine Donzetti, Renato Bosco, Omar Abdel Fattah, Luca Issa, Stefano Callegari...
Inoltre Dj Set e tantissime altri eventi, scoprilvi tutti sul sito:

www.eataly.it/roma



VENERDÌ 17 MAGGIO

I segreti delle ostriche

DALLE 10 ALLE 19 - PESCHERIA
EVENTO GRATUITO

Con i ragazzi della peschiera per scoprire come si aprono le ostriche e quali sono le diverse qualità.

VENERDÌ 17 E 24 MAGGIO

L'Asta del Pesce a prezzi d'ingrosso

ALLE 17,30 - PESCHERIA - GRATUITO
Eataly ti fa vivere un'esperienza unica: potrai aggiudicarti il miglior pesce direttamente dai pescatori a prezzi d'ingrosso!



VENERDÌ 17 MAGGIO

Mani in pasta: il pane a casa tua

DALLE 15 ALLE 18 - PANETTERIA
EVENTO GRATUITO

Impara ad impastare il pane di Eataly con l'assistenza dei nostri panettieri. Potrai portare a casa l'impasto e cuocerlo nel forno domestico!

DOMENICA 26 MAGGIO

Pasta Madre Day

DALLE 11 ALLE 18 - PANETTERIA
EVENTO GRATUITO

Spaccio gratuito di lievito madre in collaborazione con l'associazione culturale Breadheart.



SABATO 18 E DOMENICA 19 MAGGIO

Il salmone

ALLE 11 - MERCATO - EVENTO GRATUITO
Degustazione di salmone dell'azienda "Up stream".

SABATO 25 E DOMENICA 26 MAGGIO

Pasta fresca fatta a mano

ALLE 10 - MERCATO - EVENTO GRATUITO
La pasta fresca fatta a mano in una dimostrazione del "Pastificio Vallebelbo".

SABATO 25 E DOMENICA 26 MAGGIO

Il latte di Paliano

ALLE 10 - MERCATO - EVENTO GRATUITO
L'azienda agricola Faustini ci spiegherà le proprietà che fanno del latte di Paliano uno dei migliori.

Seguirà la degustazione dei suoi prodotti: latte, yogurt e panna fresca.



GIOVEDÌ 16 MAGGIO

Legatura del Culatello

ALLE 11 E ALLE 17
EVENTO GRATUITO

Dimostrazione della legatura del Culatello di Zibello, Presidio Slow Food, praticata dal norcino di "Antica Ardenga" di Soragna (PR).

SABATO 18 E DOMENICA 19 MAGGIO

Taglio a mano del Parma e San Daniele

TUTTO IL GIORNO - SALUMI E FORMAGGI
EVENTO GRATUITO

Il taglio a mano in diretta del crudo di Parma dell'azienda "Eli" e del San Daniele dell'azienda "Fogolar".

SABATO 25 E DOMENICA 26 MAGGIO

L'apertura del Parmigiano Reggiano

ALLE 12 E ALLE 17 - SALUMI E FORMAGGI
EVENTO GRATUITO

Siete invitati ad assistere al taglio della forma del Parmigiano Reggiano di Bianca Modenesi, Presidio Slow Food del "Caseificio Rosola".

VENERDÌ 24 MAGGIO

"Doctor Cheese"

ALLE 12 E ALLE 17 - SALUMI E FORMAGGI
EVENTO GRATUITO

Vieni ad assistere al taglio "chirurgico" delle forme di Parmigiano e Grana Padano con Fiorenzo Giolito, esperto nel settore e responsabile del reparto formaggi di Eataly.



SABATO 18 E DOMENICA 19 MAGGIO

Il Pollo Ciociaro

ALLE 10
EVENTO GRATUITO

L'azienda agricola "Occhiodoro" ci racconterà e ci farà assaggiare il suo delizioso pollo ciociaro.

