

# EAT ITALY

alti cibi



*Cene, Eventi, Corsi di cucina, Team building a pochi passi dal Duomo di Firenze*

# LE NOSTRE PROPOSTE

## PER EVENTI E INIZIATIVE SPECIALI

Nella splendida location della storica Libreria Martelli, Eataly Firenze offre la possibilità di vivere esperienze sensoriali uniche. Avrete la possibilità di imparare passo dopo passo i segreti della cucina italiana attraverso degustazioni, pranzi, cene, corsi personalizzati ed un'esperienza d'acquisto guidato alla ricerca del miglior prodotto per le vostre esigenze. Occasioni perfette per conoscere al meglio il cibo in tutte le sue forme e le altre bellezze del grande patrimonio enogastronomico. Il nostro team supporta in modo professionale le aziende e i privati in tutte le fasi dell'organizzazione dei vostri eventi:

- MEETING ◆
- APERITIVI, PRANZI & CENE SU MISURA ◆
- COFFEE BREAK ◆
- TEAM BUILDING ◆
- EVENTI AZIENDALI ◆
- EVENTI A TEMA ◆
- SHOW COOKING, DEGUSTAZIONI, COOKING CLASS ◆
- COCKTAIL PARTY, CHRISTMAS PARTY ◆
- CONCERTI, LETTURE ◆
- COMPLEANNI PER TUTTE LE ETÀ ◆
- ADDII AL NUBILATO ENOGASTRONOMICI ◆
- CATERING & BANQUETING ◆
- BUY OUT ◆



# I NOSTRI SPAZI

## SCHEDA TECNICA

3 LIVELLI, 2000 MQ ◆

2 RISTORANTI ◆

4 AREE MERCATO EMOZIONALI ◆

3.500 PASTI CONSUMATI SETTIMANALMENTE ◆

10.000 PASSAGGI SETTIMANALI ◆

100 PASSI DAL DUOMO DI FIRENZE ◆

DEHORS CON VISTA BATTISTERO ◆

TERRAZZA INTERNA ◆

2 AULE DIDATTICHE ◆



# I NOSTRI SPAZI

## IL RISTORANTE

Collocato su 2 livelli, il Ristorante di Eataly Firenze, offre diverse tipologie di menu adattabili alle vostre esigenze:

- TOSCANO ♦
- EATALIANO ♦
- VEGETARIANO ♦
- A TEMA ♦

N° posti seduti: 125 pax  
N° posti a buffet: 300 pax  
Possibilità di Esclusiva



## L'OSTERIA DI SOPRA

Al primo piano è collocata l'Osteria di Eataly Firenze, con ogni mese un Ristorante diverso da tutta Italia, l'Enoteca, con oltre 800 etichette diverse e la nostra Terrazza, per cene e aperitivi a lume di candela.

Una location raffinata ed esclusiva, con affreschi e mosaici rinascimentali.

N° posti seduti: 70 pax  
N° posti a buffet: 150 pax  
Possibilità di Esclusiva



# I NOSTRI SPAZI

## L'AULA DIDATTICA

I corsi di Eataly Firenze sono un'esperienza sensoriale unica: lasciatevi affascinare dai colori, dagli odori e dai sapori per imparare il meglio delle specialità enogastronomiche italiane.

Tipologie di corsi, per adulti e bambini:

CUCINA PIZZA, PASTA FRESCA, ✦  
DOLCI, CUCINA EATALIANA ✦  
DEGUSTAZIONI DI VINO, BIRRA E OLIO ✦  
PROPOSTE SU MISURA ✦

Aula Didattica: cucina professionale (max 15 pax)  
Aula Degustazioni: max 25 pax)



## ALTRI SPAZI DIDATTICI

Possibilità di corsi personalizzati anche:

AL BANCONE PIZZERIA ✦  
con i nostri Maestri Pizzaioli ✦  
IN ENOTECA ✦  
INTORNO ALL'ULIVO ✦  
nella nostra Piazza



# I NOSTRI SPAZI

## IL DEHORS

Ti aspettiamo nel nostro dehors di via De' Martelli  
ancora più bello e accogliente.  
Potrai gustare la selezione di caffè Illy, i dolci e  
la pasticceria di Luca Montersino  
di Golosi di Salute, panini gastronomici,  
salumi regionali e nazionali,  
una vasta selezione di vini  
ed i migliori piatti del nostro Ristorante!



## LA TERRAZZA

Terrazza interna al primo piano,  
ambiente semplice ma chic.  
Perfetta per aperitivi per piccoli gruppi,  
una pausa relax a pranzo o a cena  
tra un giro turistico e l'altro.



# I NOSTRI EVENTI

## EVENTI A TEMA E AZIENDALI

A pochi passi dal Duomo di Firenze  
con la grande flessibilità del nostro Chef e della cucina,  
riusciamo ad allestire diverse tipologie di evento:

Cena con menu per gruppi:

- PIZZA ◆
- TOSCANO ◆
- EATALIANO ◆
- PESCE ◆
- VEG ◆
- SU MISURA ◆

Aperitivi & light lunch buffet  
con isole tematiche

Aule didattiche + coffee break



# I NOSTRI EVENTI

## TEAM BUILDING E COMPLEANNI ADULTI

Una sfida perfetta per gruppi dinamici e creativi, appassionati di cibo e buon vino italiano!

Lavoro di squadra, divertimento, valorizzazione delle proprie competenze manuali, organizzative, sensoriali in un percorso organolettico unico.

Tipologie di team building:

SFIDA PIZZA ◆

SFIDA PASTA FRESCA ◆

DOLCI TOSCANI A CONFRONTO ◆

WINE CHALLENGE ◆

OIL CHALLENGE ◆

EVENTI SU RICHIESTA ◆

Aperitivo Eataliano con bollicina e buffet della nostra Panetteria incluso

Possibilità di aggiungere:

LIGHT DINNER O LIGHT LUNCH ◆

SERVITI A BUFFET

COFFEE BREAK ◆

DOLCI DELLA NOSTRA PASTICCERIA ◆

GADGET TEMATICO ◆



# I NOSTRI EVENTI

## LEZIONI DI CUCINA

Ideato per chi ama la buona cucina e per chi vuole scoprire i valori della tradizione italiana ai fornelli.

Grazie alla professionalità e alla creatività dei nostri chef potrete imparare i segreti e le più famose ricette del nostro paese.

Tipologie di corsi di cucina per adulti:

- PIZZA ◆
- PASTA FRESCA ◆
- DOLCI TOSCANI A CONFRONTO ◆
- DOLCI TOSCANI ◆
- SHOW COOKING ◆
- CORSI SU MISURA ◆

Possibilità di aggiungere:

- LIGHT DINNER O LIGHT LUNCH ◆
- SERVITI A BUFFET
- COFFEE BREAK ◆
- DOLCI DELLA NOSTRA PASTICCERIA ◆
- GADGET TEMATICO ◆



# I NOSTRI EVENTI

## SPECIALE KIDS

E per i più piccoli:

- PIZZA ♦
- BISCOTTI ♦
- MENU PER PICCOLI CHEF ♦
- IN CUCINA CON MAMMA E PAPÀ ♦
- COMPLEANNI ♦

Possibilità di aggiungere:

- MERENDA ITALIANA ♦
- CENA TUTTI INSIEME ♦
- DOLCE DELLA NOSTRA PASTICCERIA ♦
- APERITIVO PER I GENITORI ♦



# I NOSTRI EVENTI

## DEGUSTAZIONI GUIDATE

Perfetto per i gruppi di diverse dimensioni  
e conoscere tutto sui prodotti e la biodiversità  
del territorio italiano.

Tipologie di degustazioni guidate:

- OLIO A CONFRONTO ◆
- VERTICALI DI VINO ◆
- CONFETTURE E MIELE ◆
- BIRRA TOSCANA CONTRO TUTTI ◆
- FORMAGGI & SALUMI ◆
- LUXURY ◆

Aperitivo Eataliano con bollicina  
e buffet della nostra Panetteria incluso

Possibilità di aggiungere:

- LIGHT DINNER O LIGHT LUNCH ◆
- SERVITI A BUFFET
- MENU PIZZA ◆
- COFFEE BREAK ◆
- DOLCE DELLA NOSTRA PASTICCERIA ◆
- GADGET TEMATICO ◆



# I NOSTRI EVENTI IN ESTERNA

CATERING & BANQUETING,  
CHEF A DOMICILIO

Porta dove vuoi il mondo Eataly!

- BUFFET IN ESTERNA ✦
- COFFEE BREAK & LIGHT LUNCH ✦
- CHEF A DOMICILIO ✦
- CORSO DI CUCINA + CENA ✦



# I NOSTRI EVENTI

## ALTRE TIPOLOGIE

La nostra location si presta anche  
per l'organizzazione di:

- SHOW COOKING ♦
- ADDII AL NUBILATO ENOGASTRONOMICI ♦
- “UNO CHEF TUTTO PER TE?”
- LETTURE ♦
- CHARITY DINNER ♦
- CONCERTI ♦

Possibilità di aggiungere:

- LIGHT DINNER, LIGHT LUNCH, ♦
- APERITIVO, CENA
- DOLCE DELLA NOSTRA PASTICCERIA ♦
- DEGUSTAZIONE DI VINO ♦
- DEGUSTAZIONE DI DOLCI ♦





# IL MANIFESTO DI EATALY

## 0. SIAMO INNAMORATI

Siamo persone innamorate dei cibi e delle bevande di qualità. Delle loro storie, delle tradizioni, delle donne e degli uomini che li producono, dei luoghi in cui questi prodotti nascono, dei bambini che in quei luoghi crescono.



## 1. IL CIBO UNISCE

Il “buon cibo” avvicina le persone, crea comunione tra i diversi strati sociali, aiuta a trovare punti di vista comuni tra gente di diverso pensiero. Abbiamo capito che la convivialità che nasce intorno ad una tavola imbandita aiuta a trovare momenti di vera felicità.



## 2. IL NOSTRO MESTIERE

Abbiamo deciso di trasformare questa passione nel nostro mestiere, in modo da poter dedicare la parte principale della nostra giornata a studiare e a proporre cibi e bevande di alta qualità.



## 3. LA QUALITA' DI VITA

Pensiamo così di migliorare la qualità della nostra vita. Inoltre, contiamo di poter apportare un aiuto a migliorare la qualità di vita dei nostri clienti.



## 4. TUTTI

Il nostro target di clienti è molto semplice : TUTTI! Abbiamo pensato di creare grandi luoghi aperti, in cui chiunque possa sentirsi a proprio agio e non solo un consumatore, ma protagonista di un informale percorso di avvicinamento e comprensione dei cibi e delle bevande di qualità.





# IL MANIFESTO DI EATALY

## 5. MANGIARE, COMPRARE, STUDIARE

In questi luoghi chiunque può mangiare, comprare e imparare, scegliendo liberamente quali esperienze vivere.



## 6. COPRODUTTORE

Raggiungeremo il nostro obiettivo quando il consumatore capirà di essere un coproduttore, cosciente di determinare con le sue scelte la qualità e la quantità dei cibi. Responsabile quindi, non solo della qualità della propria vita, ma anche di chi produce: contadini, allevatori, pescatori, affinatori, trasformatori.



## 7. TRE ESPERIENZE

Offiremo un vasto assortimento di cibi e bevande di alta qualità. Offiremo la possibilità al maggior numero di persone di accedervi, garantendo prezzi convenienti e sostenibili. Infine metteremo a disposizione di tutti, in modo non invasivo, gli strumenti per conoscere i valori e la storia che stanno alla base di questi prodotti.



## 8. SINCERI

Mai dovremo incorrere nella tentazione di utilizzare strumenti di persuasione occulta per incitare a comprare più del necessario.



## 9. RAGGIUNGERE LO SCOPO

La nostra inguaribile determinazione ci aiuterà a raggiungere l'obiettivo: aprire una nuova via nel mondo della distribuzione alimentare e della commercializzazione di prodotti artigianali. Vogliamo che i nostri clienti percepiscano questi valori e condividano le nostre esperienze. Se avremo successo potremo assicurare anche ai nostri collaboratori un soddisfacente livello di qualità della vita.





Per maggiori informazioni:

*For more information:*

Infobox Eataly Firenze  
Via De' Martelli, 22r  
eventifirenze@eataly.it

055 015 3610