

GENOVA

MANGIA, COMPRA & IMPARA

Vivi 3 esperienze in un unico posto!

EAT, BUY & LEARN

Live 3 experiences in one place!







CHI SIAMO

Eataly Genova è un posto speciale che propone ai turisti italiani e stranieri un viaggio enogastronomico affascinante, alla scoperta del meglio che la biodiversità italiana offre. Un'esperienza unica, un percorso che si snoda tra degustazioni, visite alle aree di produzione, lezioni di cucina e menu dedicati!

WHO WE ARE

Eataly Genoa is a special place which proposes to its italian and foreign tourists a gastronomic journey, discovering the best of what the italian biodiversity is offering.

An unique experience, a journey in tasting, visits of production area, cooking lessons and customized menu!

I NOSTRI SPAZI

- 2 þiani
- 1.700 mq di eccellenze
- 3 ristoranti
- 8 aree mercato emozionali
- 1 aula didattica
- 5.500 þiatti serviti ogni settimana
- 10.000 visitatori settimanali
- 150 metri dall'acquario
- rete wi-fi gratutita

OUR SPACES

- 2 floors
- 1.700 square meters of excellences
- 3 restaurants
- 8 emotional market area
- 1 teaching classroom
- 5.500 dishes sold each day
- 10.000 weekly visitators
- 150 meters from the aquarium
- free wi-fi



IL TOUR DEL MERCATO

——— di Eataly Genova —

Ti faremo vivere un'esperienza sensoriale unica: un vero e proprio viaggio tra i colori, gli odori e i sapori delle specialità regionali di tutt'Italia, accompagnandoti in un itinerario enogastronomico ricco di gusto durante il quale conoscerai la grande varietà dei prodotti italiani.

Verrai accolto da una nostra guida che ti racconterà la filosofia di Eataly e ti condurrà tra i reparti e i ristoranti, alternando alle degustazioni delle nostre eccellenze direttamente dai laboratori di produzione, il racconto di quello che è Eataly e dei suoi valori.

E, per ogni tappa, una degustazione dedicata. Un'idea perfetta per un'attività di team building o per un aperitivo itinerante tra amici!

TOUR OF THE MARKET

—— by Eataly Genoa ——

We will let you experience a unique sensorial experience: you will be welcomed by one of our guides who will tell you the philosophy of Eataly and will lead you through the departments and restaurants of the building, alternating with tastings of our excellences directly from the production labs, the story of Eataly and its values.

At each stop there is a tasting. A perfect idea for a team building activity or for an itinerant aperitivo with friends!



1 ora — 1 hour



A partire da € 15 a persona (IVA inclusa)

Price per person starting from € 15 (VAT included)

Disponibile in lingua italiana e inglese (altre lingue su richiesta)*

Available in italian and english (other languages available on request)*

*interprete non incluso *interpreter not included





LE ESPERIENZE "MANI IN PASTA"

——— di Eataly Genova ———

Gli Artigiani del Gusto

L'attività è dedicata a chi non vuole perdere l'occasione di visitare i nostri laboratori e conoscere i segreti del mestiere.

Durante la visita guidata potrai visitare i laboratori di produzione a vista per vivere un'esperienza sensoriale unica e prendere parte ad una lezione pratica su come nascono le nostre eccellenze.

Le Esperienze

PANE

Incontreremo i fornai che preparano il pane di Eataly, fatto con la farina biologica ed il lievito madre, cotto nel forno a legna.

FORMAGGIO

Farai un viaggio tra le eccellenze casearie e le tradizioni delle regioni italiane, che si concluderà in Laboratorio.

SALUMI

Il Salumiere di Eataly sarà la tua guida tra i prosciutti e i culatelli, raccontandone la storia e le caratteristiche.

CARNE

I nostri esperti vi racconteranno la Granda, l'associazione di allevatori guidata da Sergio Capaldo, presidio Slow Food, che produce carne di razza piemontese, buona pulita e giusta.



A partire da € 15 a persona (IVA inclusa)

Disponibile in lingua italiana e inglese* (altre lingue su richiesta)

*interprete non incluso





THE EXPERIENCES "HANDS IN THE DOUGH"

——— by Eataly Genoa ———

The Artisans of Taste

The tour is dedicated to those who do not want to miss the opportunity to visit our laboratories and learn the secrets of the craft of food artisans. During the guided tour you can visit the production workshops and you will have the opportunity to live an unique sensorial experience and take part in a practical lesson about how born our excellences.

Experiences

PANE

We will meet the bakers who prepare Eataly bread, made with organic flour and mother yeast, cooked in a wood oven.

FORMAGGIO

Take a journey through the dairy excellences and traditions of the Italian regions, which will finish up in the laboratory.

SALUMI

Eataly's salumi expert will guide you through prosciutti and culatelli, telling their story and characteristics.

CARNE

Our experts will tell you about the Granda, the association of farmers led by Sergio Capaldo, Slow Food presidium, which produces Piedmontese meat, clean and just right.



Price per person starting from € 15 (VAT included)

Available in italian and english* (other languages available on request)

*interpreter not included





SCOPRENDO I VINI ITALIANI

Ti faremo conoscere i vitigni e i vini più rinomati del panorama italiano.

I nostri esperti ti guideranno alla scoperta dei profumi, colori e sapori dei vini di ogni regione del nostro paese
e delle diversità climatiche e territoriali che li caratterizzano in maniera unica.

LE DEGUSTAZIONI

Bollicine italiane ————

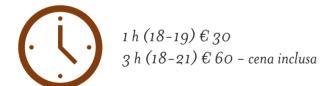
Metodo classico vs metodo Charmat: un tasting guidato per scoprire vini eleganti. Perfetto per occasioni speciali ma anche per un aperitivo con amici. Il meglio delle bollicine eataliane insieme a prodotti eccellenti.

Vino d'autore: rosso vs bianco

L'Italia è l'area vitivinicola più straordinaria del mondo. I differenti suoli e climi creano le condizioni ideali per numerose e uniche varietà di uve. Dal nord al sud della penisola, potrai degustare le varietà fresche e fruttate o quelle più profonde e con un carattere più deciso.

I vini liguri ——

La Liguria è una regione con territori affascinanti. Montagne, colline e mare creano un microclima unico. Scopri come un lembo di terra così ristretto e arroccato possa sprigionare profumi e sapori incomparabili.





A partire da € 30 a persona (IVA inclusa)

Disponibili in lingua italiana e inglese (altre lingue su richiesta)*

*interprete non incluso





DISCOVERING ITALIAN WINES

Get acquainted with the most revered wines and vineyards of the Italian landscape.

Our Experts will guide you in discovering the colors and flavors of the wines of each region of our Country and the climatic and territorial differences that characterize them.

TASTINGS

Bollicine italiane

Classic Method vs. Charmat method: a guided tasting to discover exciting, elegant wines. Perfect for special occasions but also for an aperitif with friends. The best of Eatalian bollicine to combine with our excellent products. To each, his perlage!

Vino d'autore: rosso vs bianco

Italy is by far the most fascinating wine-growing area in the world thanks to its wealth of quality denominations and the diversity of autochthonous wine varieties. Different soils and climates create ideal conditions to compicment the variety of Italian grapes and thus create unique wines. From north to south of the Peninsula you will find all varieties from fresh and fruity white wines, to the up to the famous aged reds. This wine trip will take you from white with citrus notes to the Chianti area with classic and unusual combinations.

I vini liguri —

Liguria is an arduous and fascinating territory, where the hills and the Maritime Alps overlook the sea.

Let's cross it from west to east, tasting the goodness of the territory.



1 h (6-7 pm) € 30 3 h (6-9 pm) € 60 - dinner included



Price per person starting from € 30 (VAT included)

Available in italian and english (other languages available on request)*

*interpreter not included





ESPERIENZA A TUTTA BIRRA

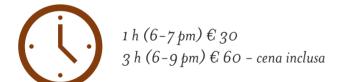
Dal malto al teku, insieme al nostro esperto potrai vivere un percorso di degustazione e scoprire le qualità olfattive e gustative della nostra birra.



Il nostro appassionato staff ti accompagnerà nella scoperta del mondo della birra. Una delle più antiche bevande alcoliche al mondo che dietro la sua semplicità maschera un mondo di diverse opzioni e metodi.

——— Birra italiana —

La birra viene prodotta anche a Genova. Sarà interessante scoprire come un territorio da sempre legato al vino, sveli invece un interessante sapore anche per la birra.





A partire da € 30 a persona (IVA inclusa)

Disponibile in lingua italiana e inglese (altre lingue su richiesta)*

*interprete non incluso





BEER EXPERIENCE

From malt to teku, with our brewer you will live a taste itinerary and discover olfactory and taste qualities of our beer.

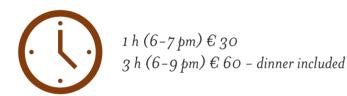
It's Beer Time

Our passionate staff will lead you to the discovery of high and low fermentation beers.

Let's understand their differences and enjoy their taste, combining them with a selection of foods that enhance their characteristics.

Italian Beer ———

We also produce beer in Genoa. Over time, more and more people are choosing to use local products to create doubly good beers, both on the palate and in the environment.





Price per person starting from € 30 (VAT included)

Available in italian and english (other languages available on request)*

*interpreter not included





IN CUCINA

lezioni
show cooking
team building
menù ristoranti

THE KITCHEN

lessons
show cooking
team building
restaurant menu

LE LEZIONI DI CUCINA

I partecipanti guidati da uno Chef/docente, cucineranno piatti tipici della cucina italiana con prodotti d'eccellenza.

A fine corso i partecipanti degusteranno i piatti preparati in aula. Su richiesta si possono concordare dei buffet

da integrare alle preparazioni svolte.

corso a scelta tra



UN MENU COMPLETO



PIZZA EATALY



PASTA FRESCA



TIRAMISÙ EATALY

la proposta comprende

- Chef/docente dedicato
- personale di servizio
- materie prime per la realizzazione delle ricette
- acqua Lurisia naturale e frizzante
- vini in abbinamentoscelti dalla nostra enoteca



A partire da 1 ora

Disponibile in lingua italiana e inglese
(altre lingue su richiesta)*

*interprete non incluso





COOKING LESSONS

The participants, led by a Chef /teacher, will cook typical Italian dishes with excellent products.

At the end of the course the participants will taste the dishes prepared in the classroom.

On request, buffets can be arranged to supplement the preparations made.

an elective from



UN MENU COMPLETO



PIZZA EATALY



FRESH PASTA



TIRAMISÙ EATALY

the proposal includes

- chef/ dedicated teacher
- service staff
- raw materials for the realization of recipes
- still and sparkling Lurisia water
- wines paired chosen by our wine shop



1 hour for fresh pasta, complete menu, pizza and tiramisù Available in italian and english (other languages available on request)*



 $ask \ for \ your \ quotation$

*interpreter not included



ESPERIENZA SHOW COOKING

Dimostrazione pratica e realizzazione da parte del nostro Chef di tipiche ricette "eataliane".

SHOW COOKING EXPERIENCE

Preparation at sight and realization by our Chef of typical Eatalian recipes.

la proposta comprende

- Chef/docente dedicato
- personale di servizio
- vini in abbinamento scelti dalla nostra enoteca
- acqua Lurisia naturale e frizzante

the proposal includes

- chef/ dedicated teacher
- service staff
- wines paired chosen by our wine shop
- still and sparkling Lurisia water



2 ore e 30 minuti circa 2 hours and 30 minutes

Disponibile in lingua italiana e inglese (altre lingue su richiesta)*

Available in italian and english (other languages available on request)*

*interprete non incluso

*interpreter not included



chiedi il tuo preventivo

ask for your quotation



TEAM BUILDINGS

I professionisti di Eataly si sono specializzati nell'organizzazione di attività di team building a tema enogastronomico: laboratori di cucina, aperitivi guidati, degustazioni, sfide a squadre.

Tutte attività che, per loro natura, rafforzano lo spirito di gruppo, la motivazione e la competizione costruttiva. Le nostre aule di cucina saranno lo scenario perfetto per i vostri team building. Un'esperienza formativa, di gusto e cultura.

Disponibili in lingua italiana e inglese (altre lingue su richiesta)*

*quotazione interprete a parte

chiedi il tuo preventivo

Eataly's experts are specialized in the organization of team building activities focused on food and beverage: cooking laboratories, appetizers, tasting and team matches. Those activities improve team spirit, motivation and constructive competition. Our teaching classrooms will be the perfect scenario for your team buildings.

An educational, culinary and cultural experience.

Available in italian and in english (other languages on request)*

*interpreter not included

ask for your quotation



I RISTORANTI

— di Eataly Genova —

Ogni giorno, i ristoranti di Eataly propongono in menù tantissime specialità realizzate con i migliori prodotti che la stagione e il nostro territorio ci offrono. Le proposte sono pensate per tutti i gusti: scegli se gustare una buona pizza cotta nel nostro forno a legna o passare un momento di relax con gli amici davanti ad un fritto di pesce e ad un calice di Bollicine. Scopri tutte le nostre proposte! Il nostro staff è a tua completa disposizione per organizzare insieme il tuo menù su misura.

Pizza & Cucina

La nostra cucina permette di trascorrere veloci pranzi di lavoro ma anche spensierate cene in famiglia. Qui i protagonisti sono i piatti della tradizione italiana e locale: la pizza in tutte le sue varianti, gli spaghetti al pomodoro di Eataly, le trofie al pesto e tanto altro.

Pizza unica | · Cucina ligure | Proposte vegetariane | · Menù a tema | · Business Lunch

Posti a sedere: 120

Per prenotare un tavolo e per maggiori informazioni : 342 3924638

Il Marin

Il ristorante gourmet di Eataly Genova. Lo chef Marco Visciola studia e realizza ogni piatto per esaltare al meglio le materie di alta qualità, seguendo la stagionalità. L'utilizzo sapiente di diverse tecniche di cottura si traduce in una cucina creativa, accompagnata da un servizio attento ma non invasivo.

Cucina contemporanea 2.0 | Esaltazione delle materie prime del territorio

Atmosfera cordiale con vista unica | Carta dei vini internazionale

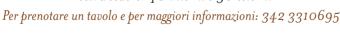
Posti a sedere: 50 interni e 20 esterni

Per prenotare un tavolo e per maggiori informazioni: 010 8698722

Pop-Up Restaurant

Il Pop-up famoso per la sua terrazza vista mare. Un menù creato per vivere un'esperienza speciale. Questo locale viene definito "temporaneo" dove non solo il menù ma anche il design cambia con le stagioni.

Format stagionale | Cucina ricercata | Terrazza vista mare | Aperitivi Posti a sedere: 40 interni e 30 esterni







RESTAURANTS' MENU

— by Eataly Genova —

Every day, Eataly's restaurants propose in the menu lots of specialities realised with the best seasonal products.

The proposals are thinked for all tastes: you can choose between a pizza cooked in our wood oven or chill with friends in front of a fried fish. Discover all of our proposals! Our staff is always available to organize with you your customized menu.

Pizza e Cucina

Our kitchen gives you the possibility to have your quickly business lunch but also to enjoy your family dinner. In this restaurant you can find the traditional and local dishes such as pizza, spaghetti al pomodoro and trofie al pesto.

Unique food | Local food | Vegetarian options | Business Lunch

Seats: 120

For more informations: + 39 342 3924638

Il Marin

Il ristorante gourmet di Eataly Genova. Lo chef Marco Visciola studia e realizza ogni piatto per esaltare al meglio le materie di alta qualità, seguendo la stagionalità. L'utilizzo sapiente di diverse tecniche di cottura si traduce in una cucina creativa, accompagnata da un servizio attento ma non invasivo.

Cucina contemporanea 2.0 | Esaltazione delle materie prime del territorio Atmosfera cordiale con vista unica | Carta dei vini internazionale

Seats: 50

For more informations: + 39 010 8698722

Pop-Up restaurant

The Pop-up famous for its terrace overlooking the sea. A menu created to live a special experience.

This place is called "temporary" where not only the menu but also the design changes with the seasons.

Seasonal format | Sophisticated cuisine | Sea view terrace | Appetizers

Seats: 40

For more informations: + 39 342 3310695





Gli imperdibili

LA NUOVA PIZZA EATALY

Il semplice segreto della nostra pizza sta nell'utilizzo di materie prime di alta qualità, pochissimo lievito e tanto riposo, oltre ad una certa esperienza e manualità nel farla.

Besides our years of experience, and expert pizzaioli, the secret to our pizza lies in our use of high-quality ingredients, low amount of yeast and long rising period.





"è difficile essere semplici"

"it's difficult to be simple"

Gli imperdibili

SPAGHETTO EATALY

Lo abbiamo chiamato così perché ci rappresenta in tutto e per tutto: a noi piacciono le cose semplici e fatte bene, con pochi ingredienti genuini, per offrirvi il vero gusto del nostro mercato e portare sulle tavole di tutto il mondo i prodotti italiani di alta qualità.

We named this dish Lo Spaghetto Eataly because it means everithing to us: we like simple things, done well using few ingredients. This delicious dish brings together some of our favorite authentic Italian products found in our market.





"è difficile essere semplici"

"it's difficult to be simple"

Gli imperdibili

TIRAMISÙ EATALY

A noi piacciono le cose semplici e fatte bene, con pochi ingredienti genuini, per questo abbiamo preparato uno dei dolci italiani più conosciuti al mondo, con i prodotti di alta qualità di Eataly.

We like simple things, well done, with few ingredients. That's why we have made this well know italian dessert with high quality ingredients we sell in our market.



Da piccole piantagioni della zona Huehuetenango in Guatemala, coltivato secondo i criteri dell'agricoltura sostenibile tra i 1500 e i 2000 metri di altitudine

CACAO DUE VECCHI "VENCHI"

Cacao con 22% minimo di burro di cacao. Blend di cacao da São Tomé, Ecuador e Perù

I SAVOIARDI ARTIGIANALI "GIOVANNI MORO"

Da lavorazione artigianale, fatti a mano proprio come facevano le donne di casa di una volta

MASCARPONE FRESCO "MAMBELLI" TUORLO D'UOVO BIOLOGICO Ottenuto da ottima crema di latte e latte "OLIVERO CLAUDIO"

vaccino seguendo metodi tradizionali Da galline allevate a terra,

ZUCCHERO SEMOLATO "ITALIA ZUCCHERI"

 $Prodotto\ utilizzando\ solo\ barbabietole$ seminate e raccolte nelle campagne venete e emiliane





"è difficile essere semplici"

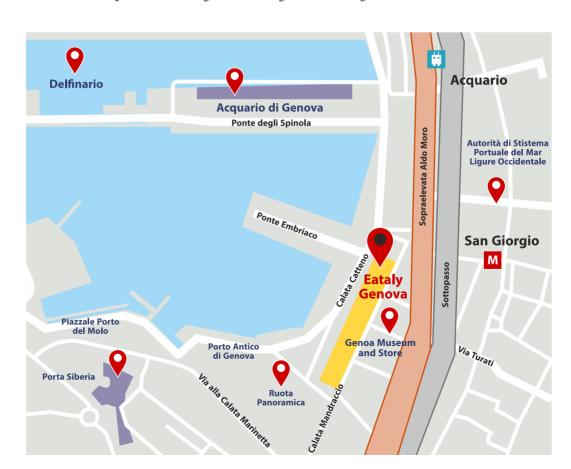
" it's difficult to be simple"

COME RAGGIUNGERCI

- CON LA MACCHINA: da Levante uscita autostradale Genova Ovest, da Ponente uscita Genova Aeroporto. Lascia la tua macchina in una delle aree parcheggio vicino al negozio
- CON LA METROPOLITANA: fermata "San Giorgio"
- CON IL BUS: linea 1 fermata capolinea "Acquario", linea 13 fermata capolinea "Turati / San Giorgio"
- CON IL TRENO: stazione Genova Piazza Principe, a 5 minuti con i mezzi, 15 minuti a piedi

HOW TO REACH US

- BY CAR: from east "Genova Ovest", from west "Genova Aeroporto".
 Leave your car in a parking area close to the store.
- BY SUBWAY: stop "San Giorgio"
- BY BUS: Lines 1 stop "acquario", lines 13 stop "Turati\San Giorgio"
- BY TRAIN: P. Principe station, is only 5 minutes by car or subway.





— GENOVA —

Per maggiori informazioni:

For more informations:

Infobox Eataly Genova

Edificio Millo Porto, Porto Antico, Antico Calata Cattaneo, 15
eatalygenova@eataly.it

+ 39 010 8698721

