EATALY

MILANO SMERALDO

MANGIA, COMPRA & IMPARA

Vivi 3 esperienze in un unico posto!

EAT, BUY & LEARN

Live 3 experiences in one place!

CHI SIAMO

Eataly Milano Smeraldo è uno spazio dove comprare mangiare e imparare a conoscere le eccellenze italiane. Una meta ideale per i turisti che vogliono scoprire l'anima enogastronomica del nostro paese e la sua biodiversità. Un percorso sensoriale tra degustazioni, visite ai laboratori di produzione, lezioni di cucina e menu dedicati!

WHO WE ARE

Eataly Milano Smeraldo is a special place which proposes to Italian and foreign tourists a gastronomic journey, discovering the best of what the italian biodiversity offers. An unique experience, a journey in tasting, visits of production areas, cooking lessons and customized menu!!

I NOSTRI SPAZI

- *4 piani*
- *5.000 mq di eccellenze*
- *12 ristoranti*
- *10 aree mercato emozionali*
- *5 laboratori artigianali*
- *1 aula didattica*
- *1 centro congressi*
- *1 palco*

OUR SPACES

- *4 floors*
- *5.000 square meters of excellences*
- *12 restaurants*
- *10 emotional market areas*
- *5 artisanal laboratories*
- *1 teaching classroom*
- *1 convention center*
- *1 stage*

IL TOUR DEL MERCATO

di Eataly Smeraldo

Un vero e proprio viaggio tra i colori, gli odori e i sapori delle specialità regionali di tutt'Italia,
un itinerario enogastronomico ricco di gusto per conoscere la grande varietà dei prodotti italiani.
In compagnia di una guida alla scoperta della filosofia e i valori di Eataly tra i reparti e i ristoranti in quello, che un tempo,
era il teatro Smeraldo, tante degustazioni di prodotti dei laboratori di produzione e dei banchi di vendita.
Un'idea perfetta per un'attività di team building o per un aperitivo itinerante tra amici.

TOUR OF THE MARKET

by Eataly Milano Smeraldo

We will provide a unique sensorial experience: you will be welcomed by one of our guides who will explain Eataly's concept and value
and will guide you through the departments and restaurants of the building, that was once the Smeraldo Theatre.
The tour alternates with tastings of our excellences directly from the production labs, and with the story of Eataly and its values.
A perfect idea for a team building activity or for an itinerant aperitivo with friends!!

IL TOUR DEL MERCATO

di Eataly Smeraldo

Le nostre proposte

Our offers

Eataly Lab

•Miracolo a Milano mozzarella "nodino"

•Pane rustico realizzato dalla panetteria di Eataly

•Gelato Soban

Eataly Lab

•Miracolo a Milano mozzarella "nodino"

•Rustic bread by Eataly's bakery

•Soban Icecream

45 minuti

45 minuts

A partire da 15€ a persona (+10% IVA)

Price per person starting from 15€ (+10% VAT)

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

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

IL TOUR DEL MERCATO

di Eataly Smeraldo

Le nostre proposte

Our offers

Assaggio di Eataly

•Pane Rustico e Focaccia Genovese realizzate dalla panetteria di Eataly

•Tartare di manzo, tagliata al coltello.

(La nostra carne è pura razza Piemontese e viene dal Consorzio La Granda, presidio Slow Food)

•Miracolo a Milano Mozzarella "nodino"

•Gelato Soban

Taste of Eataly

•Rustic bread and Plain Focaccia Genovese by Eataly's bakery

•Beef Tartare, pounded by knife.

(Our meat is a pure Piedmontese breed and comes from La Granda Consortium, a Slow Food presidium)

•Miracolo a Milano Mozzarella "nodino"

•Soban Icrecream

1 ora

1 hour

A partire da 25€ a persona (+10% IVA)

Price per person starting from 25€ (+10% VAT)

IL TOUR DEL MERCATO

di Eataly Smeraldo

Le nostre proposte

Our offers

Tour Eataliano

•Prosciutto crudo Ruliano, stagionato 24 mesi
•Formaggio Parmigiano
•Miracolo a Milano Mozzarella "nodino"
•Pane Rustico, Focaccia genovese e focaccia dolce realizzate dalla panetteria di Eataly
•Tartare di manzo, tagliata al coltello.
(La nostra carne è pura razza Piemontese e viene dal Consorzio La Granda, presidio Slow Food)
•Gelato Soban
•Bicchiere di bollicini selezionati dall'enoteca

Eatalian Tour

•Cured ham Ruliano, 24 months aged
•Parmesan Cheese
•Miracolo a Milano Mozzarella "nodino"
•"Rustic" Bread, Plain focaccia Genovese and Sweet Focaccia from Eataly's bakery
•Beef tartare, pounded by knife.
(Our meat is a pure Piemontese breed and comes from La Granda Consortium, a Slow Food presidium)
•Soban Icrecream
•Sparkling wine selected from Eataly Enoteca

1 ora e 30 minuti

1 hour and 30 minutes

A partire da 35€ a persona (+10% IVA)

Price per person starting from 35€ (+10% VAT)

IL TOUR DEL MERCATO

di Eataly Smeraldo

Le nostre proposte

Our proposals

Tour Smeraldo

•Prosciutto crudo Ruliano, stagionato 24 mesi
•Formaggio Parmigiano
•Miracolo a Milano Mozzarella "nodino"
•Pane Rustico, Focaccia genovese e focaccia dolce realizzate dalla panetteria di Eataly
•Tartare di manzo, tagliata al coltello.
(La nostra carne è pura razza Piemontese e viene dal Consorzio La Granda, presidio Slow Food)
•Gelato Soban

Per concludere:

Aperitivo al nostro ristorante che include:
•Un bicchiere di Franciacorta o bollicine selezionate dall'enoteca
•Selezione di crudo: ostriche bretoni, carpaccio o tartare
•Pescato del giorno, con marinatura a scelta

Smeraldo Tour

•Cured ham Ruliano, 24 months aged
•Parmesan Cheese
•Miracolo a Milano Mozzarella "nodino"
•"Rustic" Bread, Plain focaccia Genovese and Sweet Focaccia from Eataly's bakery
•Beef tartare, pounded by knife.
(Our meat is a pure Piemontese breed and comes from La Granda Consortium, a Slow Food presidium)
•Venchi chocolate or Soban Icrecream

To conclude:

•Aperitif at our raw restaurant that includes:
•Franciacorta glass or sparkling wine
•Selection of raw: Breton oysters, carpaccio or tartare
•Shellfish of the day, with marinating of your choice

1 ora e 30 minuti
1 hour and 30 minutes

A partire da 50€ a persona (+10% IVA)
Price per person starting from 50€(+10% VAT)

Disponibile con un anticipo di 24 ore e per gruppi di massimo 25 persone | *Available with 24 h notice and for groups of maximum 25 people*

LE ESPERIENZE "MANI IN PASTA"
di Eataly Smeraldo

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 verranno visitati i laboratori di produzione a vista per vivere un'esperienza sensoriale unica e prendere parte ad una lezione pratica su come nascono le eccellenze di Eataly.

Le Esperienze

PIZZA: *incontreremo i fornai che preparano l'impasto della pizza di Eataly, fatto con la farina biologica ed il lievito madre, cotto nel forno a legna.*

MOZZARELLA: *visiteremo i casari che mozzano con le mani la mozzarella di bufala, prodotta con il latte fresco di giornata.*

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.*

PESCE: *vi racconteremo il nostro pesce fresco che arriva ogni giorno dai vicini mercati di Anzio, Fiumicino e Civitavecchia e scopriremo i segreti e le ricette per assaporarlo al meglio.*

Disponibile con un anticipo di 48 ore e per gruppi di massimo 4 persone

Disponibile in lingua italiana e inglese
(altre lingue su richiesta)
A partire da 15€ a persona (+10% IVA)

THE HANDS-ON
by Eataly Smeraldo

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 behind 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 on how our excellences were created.

Experiences

PIZZA*: we will meet the bakers who prepare Eataly bread, made with organic flour and mother yeast, cooked in a wood oven.*
MOZZARELLA*: we will visit the cheese makers who mozzarella with their hands the mozzarella di bufala, produced with fresh milk of the day.*
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 jin a fair way*
PESCE*: we will tell you about our fresh fish that arrives every day from the nearby markets of Anzio, Fiumicino and Civitavecchia and we will discover the secrets and recipes in order to enjoy it in the best way.*

Available with 48 h notice and for groups of maximum 4 people

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

A partire da 15€ a persona (+10% IVA)

L'ENOTECA

di Eataly Smeraldo

- *Oltre 1500 etichette provenienti da più di 10 paesi*
  Over 1500 labels from more than 10 countries
- *50.000 bottiglie di vini di 40 regioni del mondo*
  50.000 bottles of wines from 40 regions of the world
- *Spazio Bollicine*
  Spazio Bollicine
- *Zona Cult dove sono custodite le bottiglie più preziose*
  Cult Area where the most precious bottles are preserved
- *Una vasta scelta di birre di alta qualità, italiane e internazionali*
  Wide variety of beers, both italians and internationals
- *Oltre 150 etichette di spirits: dal torinese Vermouth alle grappe, rum, whisky e molto altro*
  Over 150 spirits labels: fromVermouth to grappa, rum, whisky and much more

SCOPRENDO I VINI ITALIANI

Un percorso dedicato a chi vuole scoprire i diversi vitigni del nostro paese e le varietà di vino che nascono da essi. I nostri Cantinieri guideranno i partecipanti alla scoperta dei profumi, colori e sentori dei vini delle diverse regioni italiane unici grazie al clima e terroir.

Le degustazioni di EATALY SMERALDO

- ### L'ITALIA DEL VINO
  I nostri sommeliers vi guideranno alla scoperta degli aromi, colori e profumi dei vini di ogni regione del nostro paese.

- ### PERCORSO FRANCIACORTA
  Un omaggio ai grandi vini del nostro territorio: i nostri esperti saranno le guide perfette di un itinerario tra le tipicità, per scoprire e assaporare la tradizione enologica Lombarda.

- ### VINI NATURALI ITALIANI
  Un viaggio sensoriale dal vigneto al calice per conoscere da vicino i più celebri vini prodotti dagli Agricoltori, Artigiani e Artisti che hanno dato vita al movimento tripla A.

Ogni esperienza, dalla durata di un'ora circa, include la degustazione di 3 etichette diverse

A partire da 50€ a persona (IVA inclusa)

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

SCOPRENDO I VINI ITALIANI

A journey dedicated to those who want to discover the different grape varieties of our country. 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 by EATALY SMERALDO

- ### ITALY WINE TOUR
  From Valle d'Aosta to Sicily, passing through the excellences of Piedmont, Lombardy, Emilia Romagna, Lazio, Puglia … All the Italian regions have a wine history to be told and tasted. The Experts of Eataly Smeraldo will accompany you on a journey to discover the main wires of our Peninsula.

- ### FRANCIACORTA ROUTE
  A tribute to the great wines of our territory: our Experts will be the perfect guides for an itinerary through the specialties of the region, in order to discover and savor the Lombard wine tradition.

- ### NATURAL ITALIAN WINE
  A sensory journey from the vineyard to the glass, to discover the wine excellences produced by the "Agriculturists, Artisans and Artists" who gave life to the Triple A Movement.

The experience, approximately one hour, includes a tasting of 3 different labels.

Starting from 50 € per person (+ 10% VAT)

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

ESPERIENZE A TUTTA BIRRA

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

Le degustazioni di EATALY SMERALDO

BIRRA D'ITALIA: *Una degustazione di 3 diverse tipologie di birre servite in abbinamento con 3 finger food. Scopri insieme al nostro mastro birraio tutte le eccellenze italiane.*

BIRRE E METODO CLASSICO: *Scoprendo la birra Champagne: scopri e prova le migliori etichette che usano il metodo classico in chiave moderna.*

BIRRE DAL MONDO: *Assaggia una selezione delle migliori birre, scoprendone le qualità olfattive e gustative. Un'unione di stili diversi, tradizioni e produzioni legate al territorio.*

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

A partire da 45€ a persona
(IVA inclusa)

BEER EXPERIENCE

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

Tasting by EATALY SMERALDO

ITALY'S BEER: *The Italian craft beer reserves the most delicious surprises: those wishing to take a trip to Wallonia or Flanders of Belgium in search of Trappist goodies, notice that even in Italy excellence is not lacking! Discover them together with the experts of Eataly Smeraldo.*

BEERS AND TRADITIONAL METHOD: *: Discovering Champagne beer: discover and taste the best labels that take the Classic Method in a modern way.*

BEERS FROM THE WORLD: *Taste a selection of the best beers, discovering their olfactory and taste qualities. Different styles, traditions and production, all related to their territory: the world's specialties meet in a single tasting.*

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

Starting from 45 € per person
(+ 10% VAT)

IN CUCINA

lezioni
show cooking
team building
menu ristoranti

THE KITCHEN

lessons
show cooking
team building
restaurant menu

LE LEZIONI DI CUCINA

di Eataly Smeraldo

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

PASTA FRESCA

MENÙ 3 PORTATE

la proposta comprende

- *Chef/docente dedicato*
- *personale di servizio*
- *materie prime per la realizzazione delle ricette*
- *cappellino da chef e ricettario*
- *acqua Lurisia naturale e frizzante*
- *vini in abbinamento scelti dalla nostra enoteca*
- *grembiule in cotone con logo Eataly*

2 ORE CIRCA

Disponibile in lingua italiana e inglese (altre lingue su richiesta).
A partire da 90€ a persona (+10% IVA)

COOKING LESSONS

by Eataly Smeraldo

The participants, led by a Chef /teacher, will cook typical Italian dishes with high quality ingredients.
At the end of the course the participants will taste the dishes prepared during the class.
On request, buffets can be arranged to supplement the preparations made by the participants.

an elective from

PASTA FRESCA

3 COURSES MENU

the offer includes

- *Chef/dedicated teacher*
- *service staff*
- *raw materials for the realization of recipes*
- *chef's hat and cookbook*
- *still and sparkling Lurisia water*
- *wines paired chosen by our wine shop*
- *cotton apron with Eataly logo*

2 HOURS

Available in italian and english (other languages available on request)
Starting from 90€ per person (+ 10% VAT)

ESPERIENZA IN CUCINA

di Eataly Smeraldo

Pranzo/cena privato in compagnia di uno chef e un sommelier, preparazioni a vista dei piatti.

COOKING DEMO EXPERIENCE

by Eataly Smeraldo

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

2 ore e 30 minuti circa
2 hours and 30 minutes

A partire da 110€ a persona (+10%IVA)
Starting from 110€ per person (+ 10% VAT)

la proposta comprende

- *Menu completo e vini in abbinamento*
- *Personale di servizio*
- *Acqua Lurisia naturale e frizzante*
- *Chef/docente dedicato*

the offer includes

- *Wines paired selected from our wine shop*
- *Service staff*
- *Still and sparkling Lurisia water*
- *Chef/dedicated teacher*

Disponibile in lingua italiana e inglese (altre lingue su richiesta). Quotazione su richiesta.
Available in italian and english (other languages available on request). Quotations on request.

L'ESPERIENZA GELATO

di Eataly Smeraldo

Pochi ingredienti, genuini e di qualità. Questo il segreto della gelateria Soban, che ospitiamo all'interno di Eataly Smeraldo. Vincitori del premio "Gelatieri dell'anno", la famiglia Soban crede ancora nel vero gelato artigianale italiano, prodotto partendo dalle semplici materie prime. Scegli l'esperienza che ti affascina di più!

Degustazione di gelato espresso prodotto con lo spettacolare utilizzo dell'azoto liquido.

Un viaggio alla scoperta del tradizionale gelato italiano, con degustazione guidata e assaggio di gelato prodotto con lo spettacolare utilizzo dell'azoto liquido.

Disponibile in lingua italiana e inglese (altre lingue su richiesta). Con preavviso minimo di 48 h
A partire da 40€ a persona (IVA inclusa)

GELATO EXPERIENCE

by Eataly Smeraldo

The secret of the Soban icecream, which you can find at Eataly Milano Smeraldo, are few genuine
The Soban family has won the "Gelatieri dell'anno" award, a prestigious recognition for icecream artisans.
The Sobans produce the authentic artisanal Italian icecream, with simple but fine ingredients.
Just choose the Experience that attracts you the most!

Tasting of gelato produced with the spectacular liquid nitrogen technique

Join us on a journey to discover Italian traditional gelato.
A guided tasting of the traditional and the freshly prepared with liquid nitrogen gelato.

Gourmet aperitivo with pizza and tasting of gelato produce with the spectacular liquid nitrogen technique.

Join us on a journey to discover Italian traditional gelato.
A guided tasting of the traditional produce with the liquid nitrogen techniquegelato.
In addition, tasting of artisanal Italian Gin flavoured sorbetto paired with Eataly's «pizza alla pala»

Available in Italian and English (other languages on request) and with 48 hours notice.
Starting from 50€ per person (+ 10% VAT)

L'APERITIVO MILANESE

di Eataly Smeraldo

A Milano l'aperitivo è davvero una cosa seria!

Scopri la storia di questo rito tutto italiano e impara i segreti per preparare un ottimo drink e servirlo al meglio.
La proposta prevede un percorso di degustazione di 2 drink in abbinamento agli Alti Cibi della tradizione Eataliana.
(pizza, salumi e formaggi).

In Milan we take Aperitivo in a serious way!!

Discover the story of this Italian ritual and learn all the secrets to prepare an excellent drink and to get the perfect serve. The proposal includes a tasting of 2 different drinks served in combination with the High Quality Eatalian traditional Foods. (pizza, cold meats and cheese)

Disponibile in lingua italiana e inglese (altre lingue su richiesta)
Available in italian and english (other languages available on request)

A partire da 35€ a persona (IVA inclusa)
Starting from 35€ per person (+10% VAT)

ASSAPORA IL CENACOLO

L'Ultima Cena di Leonardo da Vinci è un'opera d'arte conosciuta in tutto il mondo, invidiata e studiata dai massimi critici d'arte, un tesoro inestimabile. Un patrimonio artistico ineguagliabile, che necessita però di risorse e investimenti per rimanere splendente come tutti lo conoscono.

Eataly si è resa promotrice di un ingente restauro dell'opera, per far sì che il capolavoro del genio di Leonardo venga visto da sempre più persone e rimanga intatto con il passare degli anni. Eataly con la collaborazione del Cenacolo Vinciano e del Polo Museale Lombardo, ha organizzato un ciclo di serate imperdibili, per tutti gli amanti del buon cibo e dell'arte.

Il programma della serata:

- visita guidata in esclusiva del Cenacolo Vinciano (Piazza Santa Maria delle Grazie - Milano) - durata 30';
- spostamento autonomo dal Cenacolo a Eataly Smeraldo (Piazza XXV Aprile - Milano);
- social table con menu degustazione (tre portate con abbinamento di tre calici di vino, acqua e caffè).

CALENDARIO VISITE 2019

Orario visite 19.00 *oppure* 20.00
Si consiglia di prenotare con largo anticipo (i posti sono limitati). Disponibilità soggetta a riconferma.

Disponibili in lingua italiana e inglese (altre lingue su richiesta)
A partire da 100€ a persona (IVA inclusa)

SAVOR LEONARDO DA VINCI'S LAST SUPPER

Leonardo da Vinci's Last Supper is a masterpiece wellknown all over the world, envied and studied by the most important art critics. It is an invaluable piece of art that needs resorces and investments to remain in the same status as everyone knows it. Eataly sponsored a huge restoration of Leonardo's masterpiece, to keep it intact over the years and to let more and more people have the possibility to admire it. The experience of admiring this stunning piece of art is outstanding and invaluable.

Eataly in collaboration with Cenacolo Vinciano and Lombard Museum Centre, organizes a series of unmissable nights for all the art and excellent food lovers.

Schedule

- exclusive guided visit of Leonardo da Vinci's Last Supper (Piazza Santa Maria delle Grazie - Milano) – duration 30';
- autonomous transfer from the Last Supper Museum to Eataly Smeraldo (Piazza XXV Aprile - Milano);
- social table with tasting menu (three courses served in combination with three glasses of wine, water and coffee).

2019 *VISITS SCHEDULE*

Two shifts available: 7 pm or 8 pm.
We recommend to book far ahead (limited number of seats). Availability to be confirmed

Available in italian and in english (other languages on request)
Starting from 130€ per person (VAT included)

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 su richiesta.

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

Available in italian and in english (other languages on request).
Quotations on request.

I MENÙ DEI RISTORANTI

di Eataly Smeraldo

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.

PER PRENOTARE UN TAVOLO E PER MAGGIORI INFORMAZIONI

Tel: + 39 02 49497301 – *eatalysmeraldo@eataly.it*

Le proposte menu nelle pagine seguenti possono essere soggette a variabilità dovuta a stagionalità e disponibilità delle materie prime.

IL RISTORANTE DELLA PIZZA

di Eataly Smeraldo

PIZZA RESTAURANT

MENU

Piatto principale

Main course

PIZZA A SCELTA

PIZZA TO CHOICE

Dolce

Sweet

TIRAMISÙ EATALY

con mascarpone "Mambelli", tuorlo d'uovo "Oliviero Claudio", caffe Huehue Il Supremo "Pausa cafe", savoiardi "Giovanni Moro", zucchero "Italia zuccheri", cacao amaro Due Vecchi "Venchi" e panna fresca

with "Mambelli" mascarpone cheese, eggs from "Oliviero Claudio", Huehue coffee, "Giovanni Moro" savoiardi biscuits, sugar from "Italia Zuccheri", "Venchi" bitter cocoa and fresh cream

bibita Lurisia a scelta o birra piccola | *Lurisia drinks to choose or beer*

acqua, pane e servizio | *water, bread and service*

€ 22 *IVA inclusa* | *VAT included*

RESTAURANTS' MENU

by Eataly Smeraldo

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

TO BOOK A TABLE AND FOR MORE INFORMATIONS:

Tel: + 39 02 49497301 – *eatalysmeraldo@eataly.it*

The menu proposals on the following pages may be subject of variability due to seasonality and availability of raw materials.

IL RISTORANTE DELLA PASTA

di Eataly Smeraldo

PASTA RESTAURANT

MENU

Piatto principale

Main course

SPAGHETTO EATALY CON BUFALA

spaghetto "Afeltra" IGP 100% grano italiano, pomodoro datterino rosso in succo "Così com'e", olio extravergine d'oliva "Roi", sale integrale siciliano, mozzarella di latte di bufala del caseificio "Domenico Romagnuolo"

spaghetto "Afeltra" IGP 100% Italian wheat, datterino tomato sauce "Così com'e", extra virgin olive oil "Roi", sicilian gray salt, mozzarella with buffalo milk from the dairy "Domenico Romagnuolo"

Dolce

Sweet

TIRAMISÙ EATALY

con mascarpone "Mambelli", tuorlo d'uovo "Oliviero Claudio", caffe Huehue Il Supremo "Pausa cafe", savoiardi "Giovanni Moro", zucchero "Italia zuccheri", cacao amaro Due Vecchi "Venchi" e panna fresca

with "Mambelli" mascarpone cheese, eggs from "Oliviero Claudio", Huehue coffee, "Giovanni Moro" savoiardi biscuits, sugar from "Italia Zuccheri", "Venchi" bitter cocoa and fresh cream

bibita Lurisia a scelta o calice di vino | *Lurisia drinks of your chioce or a glass of wine*

acqua, pane e servizio | *water, bread and service*

€ 22 *IVA inclusa* | *VAT included*

IL RISTORANTE DELLA MACELLERIA

di Eataly Smeraldo

MEAT RESTAURANT

MENÙ

Antipasto | *starter*

LA CRUDA DE "LA GRANDA"

Piatto principale

Main course

TAGLIATA DI PURA RAZZA FASSONA PIEMONTESE DE "LA GRANDA"

servita al piatto con patate al forno

TAGLIATA OF FASSONA PIEMONTESE BEEF BY "LA GRANDA"

with baked potatoes

Dolce

Sweet

TIRAMISÙ EATALY

con mascarpone "Mambelli", tuorlo d'uovo "Oliviero Claudio", caffe Huehue Il Supremo "Pausa cafe", savoiardi "Giovanni Moro", zucchero "Italia zuccheri", cacao amaro Due Vecchi "Venchi" e panna fresca

with "Mambelli" mascarpone cheese, eggs from "Oliviero Claudio", Huehue coffee, "Giovanni Moro" savoiardi biscuits, sugar from "Italia Zuccheri", "Venchi" bitter cocoa and fresh cream

acqua, pane e servizio | *glass of winr, water, bread and service*

€ 30 *IVA inclusa* | *VAT included*

Pane & Vino

LA VINERIA DI EATALY

APERITIVO MENU

di Eataly Smeraldo

Salame di Varzi con robiola di Roccaverano

Prosciutto crudo "Ruliano", stagionato 20 mesi, servito con pizza fritta

Pane, burro e alici "Riserva" da Cantabrico

Tartare di manzo "La Granda" con capperi "La Nicchia"

Mortadella "Villani", Parmigiano "Gennari" e aceto di Modena tradizionale

Un calice di vino o birra

ACQUA, PANE E SERVIZIO

€ 25 *(IVA inclusa)*

APERITIVO MENU

by Eataly Smeraldo

Salame from Varzi with robiola of Roccaverano

"Ruliano" 20 month aged raw ham served with fried pizza dough

Bread, butter and «Reserva» anchovies from Cantabrico

La Granda" Piemontese beef tartare with «La Nicchia» capers

Villani" mortadella, "Gennari" Parmesan and Modena traditional balsamic vinegar

A glass of wine or beer

WATER, BREAD AND COVER CHARGE

€ 22 *(VAT included)*

IL RISTORANTE DELLA PESCHERIA

di Eataly Smeraldo

FISH RESTAURANT

MENÙ

antipasto | *starter*

CROSTINO BURRO E ALICI

con pane Rustic, burro trentino e alici "Vicente Marino"

CROSTINO, BUTTER AND ANCHOVIES

with Rustic bread, trentino butter and anchovies "Vicente Marino"

Piatto principale | *main courses*

PESCATO DEL GIORNO ALLA PIASTRA

con contorno di stagione

THE CATCH OF THE DAY AT THE PLATE

with seasonal side dish

Dolce | *Sweet*

TIRAMISÙ EATALY

con mascarpone "Mambelli", tuorlo d'uovo "Oliviero Claudio", caffe Huehue Il Supremo "Pausa cafe", savoiardi "Giovanni Moro", zucchero "Italia zuccheri", cacao amaro Due Vecchi "Venchi" e panna fresca

with "Mambelli" mascarpone cheese, eggs from "Oliviero Claudio", Huehue coffee, "Giovanni Moro" savoiardi biscuits, sugar from "Italia Zuccheri", "Venchi" bitter cocoa and fresh cream

acqua, pane e servizio | *glass of wine, water, bread and service*

€ 30 *IVA inclusa* | *VAT included*

COME RAGGIUNGERCI

- CON LA METROPOLITANA: *linea 2 (linea verde), fermate "Moscova" o "Garibaldi"*
- CON IL TRAM: *linea 10, fermata "Viale Monte Grappa Via Gioia"*
- CON IL TRENO: *Milano Porta Garibaldi è la stazione più vicina e a soli pochi minuti di camminata dal nostro store. Da Milano Centrale o Milano Lambrate prendere la linea 2 (linea verde) della metropolitana e scendere a "Porta Garibaldi". Da Milano Cadorna prendere la linea 2 (linea verde) e scendere a "Moscova".*

HOW TO REACH US

- BY SUBWAY: *line 2 (green line), "Moscova" or "Garibaldi" stops.*
- BY TRAM: *lines 10, Viale Monte Grappa Via Gioia stop.*
- BY TRAIN: *Milano Porta Garibaldi is the closest station and it is just few minutes walking from our store. From Milano Centrale or Milano Lambrate get line 2 (green line) subway and stop at Porta Garibaldi. From Milano Cadorna get line 2 (green line) and stop at Moscova.*

EATALY

MILANO SMERALDO

Per maggiori informazioni:

For more informations:

Infobox Eataly Smeraldo

Piazza XXV Aprile 10

incomingsmeraldo@eataly.it

+ 39 0249497347