



— ROMA —

MANGIA, COMPRA & IMPARA

Vivi 3 esperienze in un unico posto!

EAT, BUY & LEARN

Live 3 experiences in one place!



CHI SIAMO

Eataly Roma, un grande mercato che ti offre l'opportunità di vivere esperienze uniche all'interno dei suoi 17.000 metri quadri di eccellenze italiane, ristoranti e aule didattiche.

WHO WE ARE

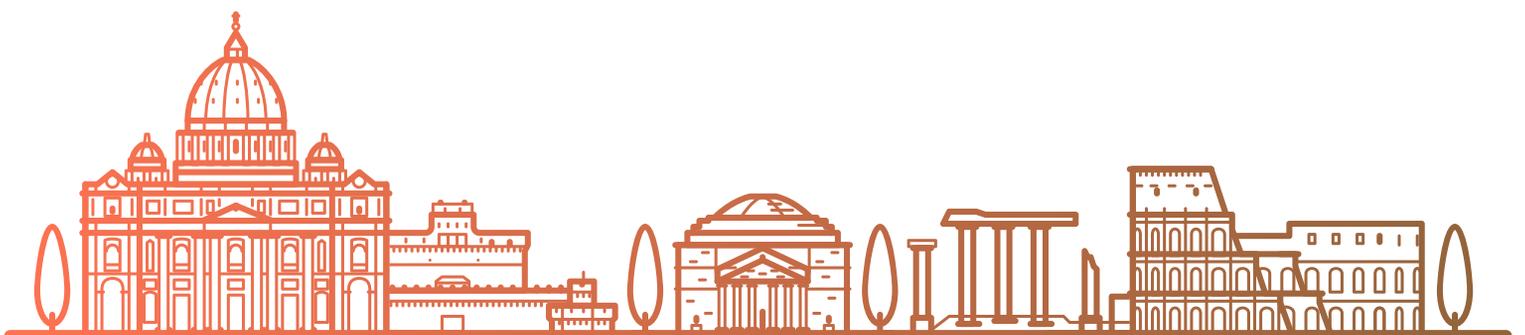
Eataly Rome, a big market that offers to you the opportunity to enjoy unique experiences inside its 17,000 square meters of Italian excellences, restaurants, kitchens and classrooms.

I NOSTRI SPAZI

- 4 piani
- 17.000 mq di eccellenze
- 5 ristoranti
- 1 wine bar
- 19 aree mercato
- 3 laboratori artigianali
- 3 aule didattiche
- 1 grande enoteca
- 1000 mq per congressi e meetings

OUR SPACES

- 4 floors
- 17.000 square meters of excellences
- 5 restaurants
- 1 wine bar
- 19 market area
- 3 artisanal laboratories
- 3 teaching classrooms
- 1 big wine shop
- 1000 sq. mt. for events and meetings



IL TOUR DEL MERCATO

di Eataly Roma

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 ospitati in quello che un tempo era l'Air Terminal di Ostiense, 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!

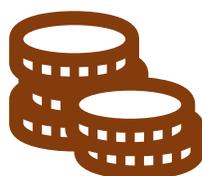
TOUR OF THE MARKET

by Eataly Rome

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, once the Air Terminal in Ostiense, 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!



minimo 1 ora
minimum 1 hour



A partire da 30€ a persona
(IVA inclusa)

Price per person starting from 30€
(VAT included)

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

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



LE ESPERIENZE “MANI IN PASTA”

di Eataly Roma

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.

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

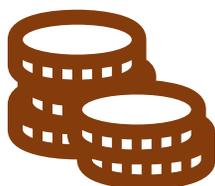
BIRRA: scopriremo i segreti della produzione delle birre artigianali e molto altro per vivere un'esperienza sensoriale unica.

VINO: un esperto della nostra enoteca vi guiderà in un percorso di degustazione ad alti livelli.

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.

CAFFETTERIA: gusteremo un caffè espresso dall'aroma unico ed inconfondibile.



A partire da 20€ a persona
(IVA inclusa)

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



THE EXPERIENCES “HANDS IN THE DOUGH”

————— by Eataly Rome —————

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

BREAD: 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.

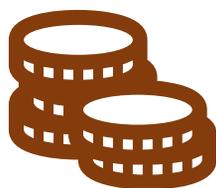
BEER: we will discover the secrets of the production of craft beers and much more to live a unique sensory experience.

WINE: an expert in our wine shop will guide you through a tasting at high levels.

MEAT: 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.

FISH: 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 secrets and recipes to enjoy it in the best way.

COFFEE BAR: we will taste an espresso coffee with a unique and unmistakable.



Price per person starting from 20€
(VAT included)

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



LA GRANDE ENOTECA

— di Eataly Roma —

- *Oltre 5.000 etichette*
- *Più di 25.000 bottiglie a scaffale*
- *Grandi eccellenze italiane (Barolo, Amarone, Brunello...)*
- *Più di 1.500 etichette di vini biologici e biodinamici*
- *Zona Cult dove sono custodite le bottiglie più preziose*
- *Oltre 500 etichette di spirits: dal torinese Vermouth alle grappe, gin, rum, whisky... e molto altro!*

THE BIG WINE SHOP

— by Eataly Rome —

- *Over 5.000 labels from more than 30 states*
- *More than 25.000 bottles of wines*
- *Great Italian excellences (Barolo, Amarone, Brunello...)*
- *More than 1.500 labels of biologic and biodinamic wines*
- *Cult Area where are preserved the most precious bottles*
- *Over 500 spirits labels: from Vermouth to grappa, gin, rum, whisky and much more!*



SCOPRENDO I VINI ITALIANI

*Ti faremo conoscere i vitigni e i vini più rinomati del panorama italiano.
I nostri Cantinieri 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

L'Italia del vino

*I nostri sommeliers vi guideranno alla scoperta degli aromi, colori e profumi dei vini
di ogni regione del nostro paese.*

Alla scoperta del vino del Lazio

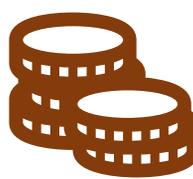
*Un viaggio alla ricerca e alla scoperta dei vini della nostra regione. Ti faremo conoscere i luoghi in cui nascono
le eccellenze laziali, i vitigni, gli uomini e le donne dietro ogni bottiglia.*

Il vino secondo natura

*Una nuova sensibilità sta cambiando il nostro gusto e il modo di bere vino. Attraverso alcune bottiglie, figlie
di vinificazioni ancestrali, senza chimica e compromessi, ti accompagneremo in un viaggio emozionale ed evocativo,
per scoprire un vino nuovo, antico e moderno allo stesso tempo.*



*Ogni esperienza, dalla durata di un'ora circa,
include la degustazione di 3 etichette diverse
e 3 finger food in abbinamento*



*A partire da 30€ a persona
(IVA inclusa)*

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



DISCOVERING ITALIAN WINES

*Get acquainted with the most revered vines 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

Italy Wine Tour

We will introduce you to the most renowned vines and wines of the Italian landscape.

Discovering wines from Lazio

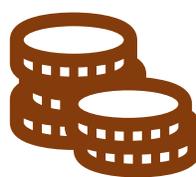
A journey to research and discover the wines of our region. We will let you know the places where the excellence of Lazio, the vines, the men and women behind every bottle are born.

Wine according to nature

A new sensibility is changing our taste and the way we drink wine. Through some bottles, daughters of ancestral vinifications, without chemistry and compromise, we will accompany you on an emotional and evocative journey, to discover a new, ancient and modern wine at the same time.



*The experience, approximately one hour,
includes a tasting of 3 different labels
served in combination with 3 finger food*



*Price per person starting from 30€
(VAT included)*

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



ESPERIENZA A TUTTA BIRRA

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

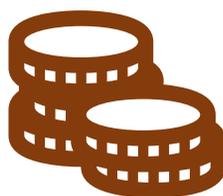
BEER EXPERIENCE

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



1 ora

1 hour



*A partire da 20€ a persona
(IVA inclusa)*

*Price per person starting from 20€
(VAT included)*

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

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



IN CUCINA



lezioni
show cooking
team building
menù ristoranti

IN 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



PIZZA
EATALY



PASTA
FRESCA



PRANZO
ITALIANO
MENU 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



*1 ora e 30 minuti circa per pasta fresca e pizza Eataly
2 ore e 30 minuti circa per il pranzo italiano*

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



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



PIZZA
EATALY



FRESH
PASTA



ITALIAN
SUPPER

3 COURSES
MENU

the proposal includes

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



1 hour and 30 minutes for fresh pasta and pizza Eataly

2 hour and 30 minutes for italian supper

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

Quotations on request.



CENA SERVITA CON SHOW COOKING

Cena di quattro portate con dimostrazione pratica e realizzazione da parte del nostro Chef di tipiche ricette "eataliane".

SHOW COOKING DINNER EXPERIENCE

Served dinner with 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/docente dedicato*
- *personale di servizio*
- *vini in abbinamento scelti dalla nostra enoteca*
- *acqua Lurisia naturale e frizzante*



2 ore e 30 minuti circa | 2 hours and 30 minutes

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.



TEAM BUILDINGS

I professionisti di Eataly 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. 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). Quotations on request.



GLI SPAZI PER EVENTI

— di Eataly Roma —

IL CENTRO CONGRESSI

Situato al terzo piano, il Centro Congressi è uno spazio polifunzionale, dove poter organizzare eventi di ogni tipo: meeting, convegni, conferenze, presentazioni, eventi enogastronomici, cene servite, showcooking, feste, e tanto altro ancora.

Il padiglione di 324 mq può ospitare sino a 300 persone con allestimento a platea. Divisibile in 3 moduli da 100 posti ciascuno, è insonorizzato e dotato di servizi tecnici audio Bose con microfoni a gelato e ad asta, videoproiettore con schermo, pc collegato e wi-fi gratuito. Un ampio spazio adiacente il Centro Congressi ospita l'area bar con tavoli e sedute di appoggio, un foyer con area accoglienza dotato di guardaroba, servizi e un'area expo, dove è possibile allestire mostre ed esposizioni.

IL TAVOLO DEI 10 FORTUNATI

Il tavolo realizzato da Whirlpool con piastrelle artigianali di ceramica firmate dal maestro Giacomo Alessi.

Il legno di rovere bianco e oltre 3.700 mattonelle dipinte a mano rappresentano importanti simboli della tradizione siciliana e uniti agli elettrodomestici Whirlpool creano un'armonia naturale tra bellezza della tradizione e innovazione.

In questo spazio è possibile realizzare cene, pranzi, buffet, aperitivi e showcooking, realizzati in esclusiva dai nostri chef, ed assistere alla preparazione e al racconto dei loro piatti.

EVENTS SPACES

— by Eataly Rome —

CONGRESS AREA

Situated at the third floor, the Congress Area is a multifunctional place where you can organize every kind of event: meeting, congresses, conferences, presentations, enogastronomic events, served dinners, showcooking, parties and much more. 324 square metres can host up to 300 seated people. The congress room can be divided in 3 rooms of 100 people each, soundproofed and with Bose technical services with microfones, video projector, pc and free wi-fi. A big area next to the congress room host the bar with tables and chairs, a foyer with hospitality, closet, services and expo area where it is possible to set up exhibitions.

IL TAVOLO DEI 10 FORTUNATI

The Whirlpool table is made with artisan pottery tiles signed by the master Giacomo Alessi. The white oak wood and more than 3.700 tiles hand-painted, represent important symbols of sicilian tradition and with Whirlpool electrical household appliances, create a natural harmony between innovation and traditional beauty. In this space it is possible to have dinners, lunches, buffet, aperitives and showcooking realized by our chef.



I RISTORANTI

— di Eataly Roma —

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.

THE RESTAURANTS

— of Eataly Rome —

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

Per prenotare un tavolo e per maggiori informazioni

To book a table and for more informations

Tel: + 39 06 90279266/13 – eventiroma@eataly.it



Ristorante della pasta e della pizza
Pasta and Pizza Restaurant



Birreria
Brewery



Terra, la griglia by Eataly
Terra, the grill by Eataly

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 Spaghetti Eataly because it means everithings 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 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
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.

CAFFÈ IL SUPREMO "PAUSA CAFFÈ"
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

TUORLO D'UOVO BIOLOGICO "OLIVERO CLAUDIO"
Da galline allevate a terra, ai piedi delle montagne cuneesi

MASCARPONE FRESCO "MAMBELLI"
Ottenuto da ottima crema di latte e latte vaccino seguendo metodi tradizionali

ZUCCHERO SEMOLATO "ITALIA ZUCCHERI"
Prodotto utilizzando solo barbabietole seminate e raccolte nelle campagne venete e emiliane

LA PANNA FRESCA



“è difficile essere semplici”

“it's difficult to be simple”

COME RAGGIUNGERCI

● METRO

Con la metropolitana / linea B / Fermata Piramide

Percorrendo il sottopassaggio sarai da Eataly in soli 5 minuti.

● TRENO

Con il treno regionale urbano FL / Trenitalia / Fermata Ostiense

Percorrendo il sottopassaggio sarai da Eataly in soli 5 minuti.

● MACCHINA

> Percorri via Ostiense oppure via Cristoforo Colombo

> Dirigiti verso Piazzale 12 Ottobre 1492

> Lascia la macchina in una delle aree parcheggio nei pressi dell'ingresso

> In meno di 1 minuto a piedi, sarai da Eataly Roma!

HOW TO REACH US

● BY METRO

line B / Piramide metro station: Going down the underpass you will be at Eataly in only 5 minutes.

● BY TRAIN

Ostiense train station: Going down the underpass you will be at Eataly in only 5 minutes.

● BY CAR

> Follow via Ostiense or via Cristoforo Colombo > Drive to Piazzale 12 Ottobre 1492

> Let your car in the parking area > In less than one minute you will be in Eataly!





— ROMA —

Per maggiori informazioni:

For more informations:

www.eataly.it/roma — sezione eventi ed aziende

e-mail: incomingroma@eataly.it — eventiroma@eataly.it

tel: 06.90279266 - 06.90279213

