

## INSALATA

INSALATA <i>di Rucola</i>	8/14
Arugula, lemon, extra virgin olive oil, Parmigiano Reggiano® DOP	
INSALATA <i>Verde</i>	10/15
Mixed Greens, Little Gem Lettuce, Radishes, Herb Vinaigrette	

## ANTIPASTI

BRUSCHETTA <i>Primavera</i>	8
Whipped ricotta, spring peas, asparagus, mint	
SUPPLÌ	10
Pecorino-stuffed fried arborio rice balls, Parmigiano Reggiano® DOP	
POLPETTE	12
Housemade beef brisket & pork shoulder meatballs, tomato sauce, Parmigiano Reggiano® DOP	

GRANDE PIATTO	26
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prosciutto di Parma, 14 month</li> <li>• Calabro Ricotta</li> <li>• Prosciutto Cotto</li> <li>• Housemade Mozzarella</li> <li>• Coppa Dolce</li> <li>• Pecorino Calabrese</li> </ul>	

PROSCIUTTO <i>di Parma</i>	10
Ferrarini, aged 14 months	
SALUMI MISTI	15
Prosciutto di Parma, Prosciutto Cotto, Coppa Dolce	
MOZZARELLA	8
Housemade ball of cow's milk mozzarella	
BURRATA	13
Soft, cream-filled ball of mozzarella from Italian cheesemakers Caseificio Artigiana in Puglia	
~~~~ ADD TO YOUR MOZZARELLA ~~~~	
Housemade basil walnut pesto	4
Marinated tomatoes	4

## PIZZA NAPOLETANA

*Eataly has teamed up with the experts at Rossopomodoro to bring you traditional Neapolitan pizza*

MARGHERITA VERACE TSG	14
San Marzano tomato DOP, mozzarella di bufala, extra virgin olive oil	
MARINARA	11
San Marzano tomato DOP, garlic, oregano, basil, extra virgin olive oil	
COSACCA	13
San Marzano tomato DOP, Pecorino Romano DOP, extra virgin olive oil, basil	
CALZONE	15
Filled with San Marzano tomato DOP, ricotta, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, tomato sauce	
MASSESE	16
San Marzano tomato DOP, mozzarella di bufala, Ferrarini spicy salami, basil	
QUATTRO FORMAGGI	16
Mozzarella di bufala, gorgonzola, Pecorino Romano, Grana Padano DOP, basil	
SALSICCIOтта	18
San Marzano tomato DOP, mozzarella di bufala, sweet Italian sausage, mushroom, basil	
CAPRICCIOSA	19
San Marzano tomato DOP, mozzarella di bufala, mushroom, prosciutto cotto, artichoke, olive, basil	
MARGHERITA RUSTICA	18
San Marzano tomato DOP, oregano, garlic, mozzarella di bufala, extra virgin olive oil, basil, Grana Padano DOP	
VENTURA	20
Mozzarella di bufala, arugula, Prosciutto di Parma, basil, Grana Padano DOP, extra virgin olive oil	
BURRATA	24
Burrata, basil pesto, cherry tomato confit, pine nuts	
TARTUFO	27
Mozzarella di bufala, truffle and mushroom purée, fresh black truffle, basil	

## ROSSOPOMODORO

*pizzeria napoletana*

LEGGERA PIZZA DOUGH	+ 3
Made from a blend of corn, rice and buckwheat flours	
While the flour is gluten-free, our environment is not, meaning trace amounts of gluten may be present. NOT CERTIFIED FOR CELIAC DISEASE.	

## PASTA

*A selection of Afeltra pasta made in Gragnano, Napoli and Eataly's housemade fresh pastas*

LO SPAGHETTO <i>al Pomodoro</i>	10
Afeltra spaghetti, Così Com'è datterino tomatoes, extra virgin olive oil, sea salt, basil	
Add mozzarella di bufala +\$6	
CACIO E PEPE	14
Afeltra spaghetti, Pecorino Romano Zerto, black pepper	
RAVIOLI <i>di Spinaci e Ricotta</i>	12
Housemade spinach & ricotta-filled pasta, lemon butter, Parmigiano Reggiano® DOP	
FIORE <i>di Piselli</i>	17
Housemade spring pea & ricotta-filled pasta, pea leaves, butter, Parmigiano Reggiano DOP®	
BUCATINI <i>all'Amatriciana</i>	15
Afeltra hollow string pasta, Tempesta guanciale, red onion, tomato, chili flake, Pecorino Romano Zerto	
PAPPARDELLE <i>ai Ragù di Funghi</i>	19
Hand cut wide fresh pasta ribbons, mushroom ragù, Pecorino Romano Zerto	
TAGLIATELLE <i>al Ragù</i>	21
Ribbon-shaped housemade pasta, ragù bolognese, Mutti tomato, Parmigiano Reggiano® DOP	
LASAGNA <i>Emiliana</i>	18
Housemade lasagna, ragù bolognese, béchamel, Parmigiano Reggiano® DOP	
TAGLIOLINI <i>al Ragù Bianco</i>	23
Thin, housemade string pasta, white short rib ragù, Pecorino Romano Zerto	

DOP | A guarantee that your favorite cheese, prosciutto, etc., is produced in a specific geographical zone and according to tradition.

IGP | An indication that the quality or reputation of your food or condiment is linked to the place or region where it is produced.

 Vegetarian  Vegan  Gluten Friendly

@EATALYCHICAGO    #MYEATALYCHICAGO

## DOLCI

CANNOLI	5
Sicilian-style cannoli filled with sweet ricotta cream	
TIRAMISÙ DELLA NONNA	7
Lady fingers, espresso, mascarpone, cocoa	
Decadent and creamy, made using the recipe of our Pastry Chef's grandmother	
GELATO	5
Housemade gelato and sorbeto from our Gelato Cart	
Chocolate Gelato, Fior di Latte Gelato, or Raspberry Sorbeto	

*"It's difficult to be simple."*

## LO SPAGHETTO AL POMODORO

If there's one dish – just one dish – that represents Italy, it's probably *lo spaghetti al pomodoro*. With five simple ingredients, this classic is a time-honored tradition renowned throughout the entire peninsula and beyond. Try it here and shop the ingredients in our market.

### Afeltra Spaghetti di Gragnano IGP



Gragnano, Campania Bronze-Extruded



### Così Com'è Whole Red Datterino Tomatoes

Unpeeled for texture   Uncooked for freshness

Monocultivar Taggiasca Extra Virgin Olive Oil from Liguria



Fresh Basil

Sicilian Sea Salt by Il Mercante di Spezie

Earthy flavor 

Hand-harvested Unrefined

## \$11 GLASS \$44 BOTTLE

### BOLLICINE

**Prosecco NV**, Ronco Belvedere, *Veneto*  
**Moscato d'Asti**, Brandini, *Piemonte*

### BIANCHI

**Pecorino d'Abruzzo**, Marchesi Migliorati, *Abruzzo*

### ROSATO

**Rosé**, Planeta, *Sicilia*

### ROSSI

**Montepulciano d'Abruzzo**, Marchesi Migliorati, *Abruzzo*

**Nero d'Avola**, Baglio di Grisi, *Sicilia*

**Valpolicella Classico**, Allegrini, *Veneto*

**Dolcetto d'Alba**, Brandini, *Piemonte*

**Nero d'Avola Sedera**, Donnafugata, *Sicilia*

## \$13 GLASS \$52 BOTTLE

### BOLLICINE

**Lambrusco NV Cialdini**, Cleto Chiarli, *Emilia-Romagna*  
**Bollicine Rosato NV**, Serafini & Vidotto, *Veneto*

### BIANCHI

**Verdicchio di Castelli di Jesi "Castelfiora,"**  
Fulvia Tombolini, *Marche*

**Friulano "Orsone,"** Bastianich, *Friuli*

### ROSSI

**Palazzo della Torre**, Allegrini, *Veneto*

**Primitivo "Torcicoda,"** Tormaresca, *Puglia*

**Cabernet Sauvignon**, La Mozza, *Toscana*

**Aglianico Rubrato**, Feudi di San Gregorio, *Campania*

## \$15 GLASS \$60 BOTTLE

### BOLLICINE

**Trento DOC Brut NV**, Ferrari, *Trentino-Alto Adige*

### BIANCHI

**Gavi di Gavi**, Fontanafredda, *Piemonte*

**Pomino Bianco**, Frescobaldi, *Toscana*  
(*Chardonnay, Pinot Bianco*)

**Fiano**, Feudi di San Gregorio, *Campania*

### ROSATO

**Ramato**, Le Vigne di Zamò, *Friuli (Pinot Grigio)*

### ROSSI

**Tenuta Frescobaldi di Castiglioni**, Frescobaldi, *Toscana*  
(*Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese*)

**Rosso di Montalcino**, Col d'Orcia, *Toscana*

**Etna Rosso**, Firriato, *Sicilia*

**Chianti Classico**, Castello Nipozzano, *Toscana*

**Pinot Noir**, Colterenzio, *Trentino-Alto Adige*

## BIRRA

**Peroni**, Nastro Azzurro (*draft*) 8  
Lager | 5.1% ABV | Lombardia

**Rotating Draft Beer**, Ask your server for details! 8

**Seaquench Ale**, Dogfish Head 7  
Session Sour | 4.9% ABV | Milton, DE

**Namaste Can**, Dogfish Head 7  
Wit Beer | 4.8% ABV | Milton, DE

**Speakerswagon® Pilsner**, Haymarket Beer Co. 8  
Pilsner | 5% ABV | Chicago

**60 Minute**, Dogfish Head 7  
IPA | 6% ABV | Milton, DE

## SPRITZ 12/ea

**APEROL**, Flor Prosecco, soda

**PALLINI LIMONCELLO**, Flor Prosecco, soda

**RAMAZZOTTI ROSATO**, Flor Prosecco, soda

## BIBITE

**Classic Water (Still/Sparkling)**, Lurisia  4/0.5L | 5/1L

**Limonata/Mandarinata/Chinotto Soda**, Niasca 5  
*All natural soda from Portofino, Italy*

**Mole Cola**, Classic or Sugar Free, *Torino, Italy* 4

**Iced Black Tea**, Plain-T 3

## GRANDI VINI

### BY THE GLASS

**Vespa Bianco 2016**, Bastianich, *Friuli (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Picolit)* 19 / 76

**Barolo Serralunga d'Alba 2014**, Fontanafredda, *Piemonte* 22 / 88

**Chianti Classico 2016**, Tenuta Perano, *Toscana* 17 / 68

### BOLLICINE

**Franciacorta PR Brut NV**, Monte Rossa, *Lombardia (Chardonnay)* 88

### BIANCO

**Chardonnay 2017**, Planeta, *Sicilia* 80

### ROSSI

**Nebbiolo "No Name" 2014**, Borgogno, *Piemonte* 88

**Brunello di Montalcino 2013**, Podere Brizio, *Toscana* 104

**Chianti Classico Gran Selezione 2011**, Badia a Passignano, *Toscana* 140

**Vespa Rosso 2014**, Bastianich, *Friuli* 90  
(*Merlot, Refosco, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc*)

**Amarone della Valpolicella Classico 2015**, Serafini & Vidotto, *Veneto* 96

(*Corvina, Corvinone, Rondinella*)

LE CUCINE di EATALY

# LA PIZZA & LA PASTA

