

# LA PIAZZA

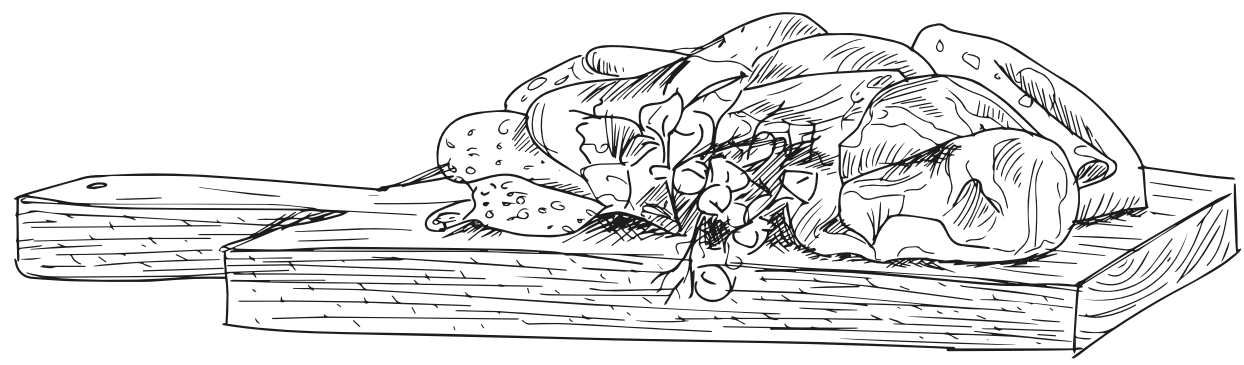
## VINO E CUCINA

Organisée comme une vraie place italienne, la Piazza est l'endroit idéal où se retrouver entre amis et famille autour d'un verre de notre cave à vins et d'antipasti! Différentes spécialités vous y sont proposées, comme des planches de charcuteries et fromages, de la mozzarella, des pâtes fraîches, des assiettes de dégustation ainsi qu'une sélection de vins blancs, rouges, et pétillants!



La Granda est une association d'éleveurs valorisant le bœuf Piémontais Présidium "Slow Food", elle respecte le bien-être environnemental, animal et humain. La viande La Granda est tendre, ses fibres sont fines, délicates et très pauvres en graisses. Son goût unique provient de l'alimentation de qualité des bœufs, nourris en foins riches de plusieurs variétés d'herbes.

### I SALUMI & I FORMAGGI



**PIATTO DI FORMAGGI | 7,00**  
Le fromage du jour

**TAGLIERE DI FORMAGGI | 18,00**  
Sélection de nos fromages

**PIATTO DI SALUMI | 7,00**  
La charcuterie du jour

**TAGLIERE DI SALUMI | 16,00**  
Sélection de nos charcuteries

**TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI | 20,00**  
Planche mixte de charcuteries et fromages italiens

### LA MOZZARELLA

**BUFALA | 12,00**

**BURRATA | 14,00**

**STRACCIATELLA | 12,00**

**DEGUSTAZIONE DI BURRATA, BUFALA E STRACCIATELLA | 28,00**

TOUTES NOS MOZZARELLE SONT SERVIES AVEC L'UN DE NOS TROIS ACCOMPAGNEMENTS :

**V INSALATA DI POMODORI**

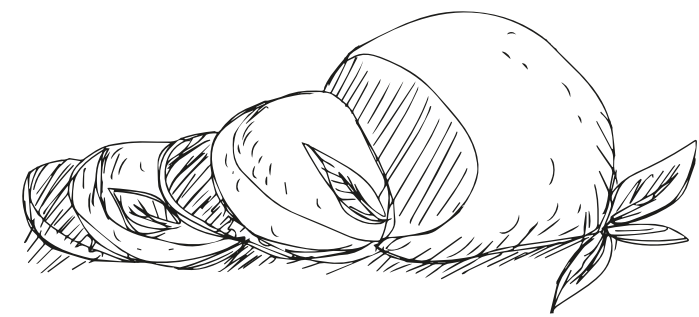
Salade de tomates de saison, en provenance directe de notre marché de fruits et légumes

**V INSALATA DI CECI**

Salade de pois chiches

**V CAPONATA SICILIANA**

Légumes cuits à l'huile d'olive extra vierge "ROI"



**Burrata & Stracciatella : quelle est la différence ?**

Stracciatella signifie « déchirée » en italien, c'est un fromage fait à base de fils de mozzarella trempés dans de la crème fraîche. Sa texture crémeuse est terriblement délicieuse comme celle que l'on trouve à l'intérieur de la burrata.

### I CONTORNI

**V INSALATA DI POMODORI | 5,00**

Tomates de saison, en provenance directe de notre marché

**V CAPONATA SICILIANA | 6,00**

Légumes cuits à l'huile d'olive extra vierge "Roi"

**V PATATE AL FORNO | 6,00**

Pommes de terre au four

**V INSALATA DI CECI | 6,00**

Salade de pois chiches

### LA CUCINA FREDDA

**VITELLO TONNATO, CAPPERI, CARCIOFI E POMODORI SECCHI | 15,00**  
Veau, mayonnaise au thon, câpres, artichauts et tomates séchées

**CARPACCIO LA GRADISCA, INSALATA DI RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO | 18,00**  
Carpaccio La Gradisca, roquette et copeaux de parmesan

#### LE INSALATE | LES SALADES

**INSALATA DI POLLO | 14,00**

Salade du marché, blanc de poulet, coleslaw, croûtons, parmesan et noisettes

**INSALATA DI TONNO | 14,00**

Salade de saison, thon à l'huile, olives Cerignola et oignons

**PROSCIUTTO CRUDO, ZUCCA E MOZZARELLA | 17,00**

Jambon cru de Parma DOP 24 mois "Zuarina", courge roti au four, mozzarella fior di latte "Il Parco"

### LA CUCINA CALDA

#### DAL PASTAIO | LES PÂTES

**V GNOCCHI DI ZUCCA, GORGONZOLA E NOCI | 17,00**

Gnocchi de courge, gorgonzola doux DOP "Invernizzi" et noix

**TAGLIATELLE AL PARMIGIANO E TARTUFO NERO | 22,00**

**V Tagliatelle fraîches de notre pastaio, crème de Parmigiano Reggiano DOP "Gennari", truffe noire**

**PASTA DEL MOMENTO | 16,00**

Pâtes du moment

#### DALLA CUCINA | LA CUISINE DU MARCHÉ

**LA BRUSCHETTA D'AUTUNNO | 13,00**

Pain rustique, poêlées de champignons, mozzarella fior di latte "Ignalat", pesto di Prà

**ZUPPA DI COZZE, VONGOLE AL POMODORO E PREZZEMOLO | 18,00**

Soupe de moules et palourdes à la tomate et persil

**CARPACCIO DI MANZO CON CAPONATA E PATATE AL FORNO | 20,00**

Pièce de boeuf piémontaise "La Granda" (200g), caponata et pommes de terre au four

**PESCE DEL MOMENTO | 18,00**

Poisson du moment avec son accompagnement

### I DOLCI

**CANNOLO SICILIANO | 6,00**

Cannolo farci à la ricotta de vache «Il Parco», garni de pistaches concassées, pépites de chocolat et cerises confites

**TIRAMISU AL PIATTO | 7,00**

Crème de mascarpone, biscuit boudoir "Di Leo", café espresso "Lavazza", cacao amer "Venchi"

**TORTA DEL GIORNO | 7,00**

Tarte du jour

**CAFFE GOLOSO | 8,00**

Café et sélection de mignardises italiennes

**GELATO**

PETITE | 5,00

MOYENNE | 6,00

GRANDE | 7,00

HORAIRE D'OUVERTURE :

10H00-22H30 DIMANCHE, LUNDI, MARDI ET MERCREDI  
10H00-23H00 JEUDI, VENDREDI ET SAMEDI

CB, AMEX, ESPÈCES, TITRES RESTAURANT  
LES CHÈQUES NE SONT PAS ACCEPTÉS

EatalyParisMarais

eatalyparis

eataly.fr

## LE BOLLICINE

		12-5 CL	75 CL
Prosecco DOC extra dry RONCO BELVEDERE	VENETO	6,00	28,00
Trento DOC FERRARI	TRENTINO ALTO ADIGE	10,00	48,00
Alta Langa DOCG Extra Brut FONTANAFREDDA	PIEMONTE	10,00	48,00

## I ROSATI

Cerasuolo d'Abruzzo Bio MARCHESI MIGLIORATI	ABRUZZO	6,00	30,00
------------------------------------------------	---------	------	-------

## I BIANCHI

Vermentino Tenuta Ammiraglia FRESCOBALDI	TOSCANA	6,00	30,00
"Caeles" Grillo Sicilia DOC FIRRIATO	SICILIA	7,00	34,00
Greco di Tufo DOCG FONZONE	CAMPANIA	7,00	34,00
"Arneis" Langhe Le Margherite BRANDINI	PIEMONTE	9,00	45,00

## I ROSSI

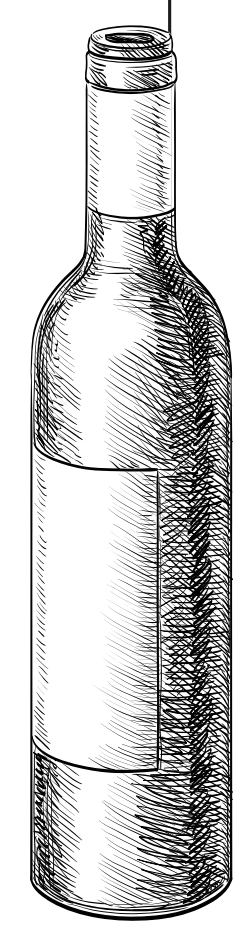
Carignano del Sulcis "Buio" DOC MESA	SARDEGNA	7,00	34,00
Langhe Nebbiolo DOC FONTANAFREDDA	PIEMONTE	8,00	40,00
Barbera d'Alba Superiore DOC MIRAFIORE	PIEMONTE	9,00	45,00
Valpolicella Ripasso DOC MASSIMAGO	VENETO	10,00	48,00
Rosso di Montalcino DOC FATTOI	TOSCANA	10,00	48,00
Etna Rosso "Villa dei Baroni" CARRANCO	SICILIA	11,00	52,00
Barolo DOCG Nebbiolo FONTANAFREDDA	PIEMONTE	11,00	52,00

## I DOLCI

Moscato d'Asti DOCG "Moncucco" FONTANAFREDDA	PIEMONTE	7,00	34,00
-------------------------------------------------	----------	------	-------

## Notre cave à vins

Eataly Paris Marais vous propose la plus grande sélection de vins italiens de Paris dans notre Enoteca au niveau -1. N'hésitez pas à demander conseil à nos sommeliers pour trouver la bouteille parfaite.



## BEVANDE FREDE

## ACQUA | EAU

Plate ou gazeuse	4,00	50CL	6,00	75CL
------------------	------	------	------	------

## SUCCHI DI FRUTTA | JUS DE FRUITS

Orange, pamplemousse ou citron pressé	5,00	25CL
Jus BIO Pomme, poire, pêche, abricot	5,00	20CL

## SODA | BOISSONS GAZEUSES

Lurisia Gazzosa Citron, Orange sanguine, Chinotto ou Orange	4,00	27,5CL
Molecola Classique ou sans sucre	4,00	33CL
Limonade Niasca Portofino	4,00	25CL

## BEVANDE CALDE

Espresso	2,20
Espresso Macchiato	2,40
Caffè Americano	3,00
Espresso Doppio	3,20
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	4,50
Shakerato Café frappé	4,50
Tè	4,30
Tisana	4,30

## LA COLAZIONE

Le petit déjeuner italien de 10h00 à 12h00

## I DOLCI | LE SUCRÉ

## CORNETTO (NORMAL OU INTEGRAL) | 1,50

Le cornetto est la version italienne de notre croissant. Son nom est dérivé de sa forme, qui ressemble à deux petites cornes.

## CORNETTO FARCITO | 2,00

Il est farci à la crème ou à la marmelade.

## MARITONZO ALLA CREMA | 4,50

Brioche maison à la crème chantilly

## CAFFÈ GOLOSO | 8,00

Café et sélection de mignardises italiennes

## TE GOLOSO | 9,00

Thé et sélection de mignardises italiennes

## LE BEVANDE | LES BOISSONS

Espresso	2,20	Tè	4,30
Espresso Macchiato	2,40	Tisana	4,30
Caffè Americano	3,00		
Espresso Doppio	3,20	Jus de fruits frais	5,00
Cappuccino	4,50	Orange, pamplemousse ou citron pressé	
Latte Macchiato	4,50		
Shakerato Café frappé	4,50		

## I COCKTAILS

## L'APERITIVO ITALIANO

Spritz Aperol Aperol, Prosecco Ronco Belvedere, eau gazeuse «Lurisia», rondelle d'orange	8,00	15CL
Spritz Campari Campari, Prosecco Ronco Belvedere, eau gazeuse «Lurisia», rondelle d'orange	8,00	15CL
Campari Tonic Bitter Campari, Tonic, rondelle d'orange	8,00	15CL

## I CLASSICI

Milano-Torino Bitter Campari, Vermouth rouge, rondelle d'orange	8,00	7CL
Americanico Bitter Campari, Vermouth rouge, eau gazeuse «Lurisia», rondelle d'orange	10,00	8CL
Negroni Bitter Campari, Vermouth rouge, Gin, rondelle d'orange	10,00	9CL
Negroni Sbagliato Bitter Campari, Vermouth rouge, Prosecco Ronco Belvedere	10,00	9CL
Gin Tonic Gin Bulldog, Tonic, rondelle de citron vert	10,00	13CL
Vodka Tonic Vodka, Tonic, rondelle de citron	10,00	13CL

## LE BIRRE

## ALLA SPINA

Peroni Nastro Azzuro 5,1°	4,00	25CL	7,50	50CL
Baladin Super Bitter			7,50	33CL

## IN BOTTIGLIA

Menabrea blonde	6,50	33CL
Menabrea ambrée	6,50	33CL

## I DIGESTIVI

Amaro "Montenegro"	4,00	4CL
Limoncello "Villa Massa"	5,00	4CL
Amaretto "Adriatico"	6,00	4CL
Grappa "Montanaro"	7,00	4CL