

Il manifesto del PESCE CRUDO secondo Eatly

BUONO

Al naturale o con
marinature espressive
per mantenere integro
il sapore del buon pescato.

SOSTENIBILE

Utilizziamo solo pesci
a ciclo vitale breve, quindi
non incaliamo sulla specie.

SALEBRE

I pesci a ciclo vitale
breve subiscono meno
l'inquinamento marino.

GUSTO

Rispettiamo le taglie
minime e la filera corta
acquistando presso
le aste più vicine ai
nostri punti vendita.

MEDITERRANEO

Impieghiamo specie
tipiche del mar Mediterraneo
non soltanto seguendo
la sua stagionalità.

TRADIZIONE E CULTURA

Ci ispiriamo ai classici
della cultura mediterranea
e alle tradizioni regionali.

SCURO

Abbattiamo il pescato
a -20°C per 24 ore
per un crudo fiero
dall'anisica.

IL CRUDO SECONDO EATALY

scegli il tuo pescato al naturale o con la marinatura che preferisci

AL NATURALE

con olio evo Roi e sale integrale siciliano

CROSTACEI

GAMBERO ROSA	€ 1,50 al pz.
GAMBERO ROSSO SICILIA	€ 3,80 al pz.
SCAMPO	€ 4,50 al pz.

PESCI

PALAMITA	€ 6,00 al piatto
TONNO	€ 6,00 al piatto
RICCIOLA	€ 6,00 al piatto

MOLLUSCHI

POLPO	€ 6,00 al piatto
CALAMARO	€ 6,00 al piatto
SEPPIA	€ 6,00 al piatto

CONCHIGLIE

MANDORLE	€ 3,00 al pz.
FASOLARI	€ 4,50 al pz.
FINES OLERONNAISE	€ 2,80 al pz.
SPECIAL ST. VAAST	€ 3,50 al pz.
SPECIAL CUVÉE PRESTIGE	€ 4,00 al pz.

LE MARINATURE

al momento

 olio extravergine Roi	+	 limone sfusato	+	 sale integrale	=	OLIO e LIMONE		
 olio extravergine Roi	+	 limone sfusato	+	 salicornia e finocchietto	+	 sale integrale	=	OLIO, LIMONE e FINOCCHIETTO
 olio extravergine Roi	+	 limone sfusato	+	 peperoncino e erba cipollina	+	 sale integrale	=	OLIO, LIMONE e PEPERONCINO
 olio extravergine Roi	+	 aceto di lamponi	+	 cetrioli	+	 sale integrale	=	OLIO, ACETO DI LAMPONI e CETRIOLI
 olio extravergine Roi	+	 aceto di mele	+	 latticini e capperi	+	 sale integrale	=	OLIO, ACETO DI MELE, POMBODORINI e CAPPERI
 olio extravergine Roi	+	 limone sfusato	+	 zenzero e pepe rosa	+	 sale integrale	=	OLIO, LIMONE e ZENZERO

UN VIAGGIO NEL MARE TRA MOLLUSCHI E PESCI

3 VARIETÀ 5 VARIETÀ 7 VARIETÀ

€ 15 € 25 € 35

GRAN PLATEAU

2 FINES OLERONNAISE, 2 SPECIAL SAINT VAAST,
2 SPECIAL CUVÉE PRESTIGE, 3 GAMBERI ROSA,
3 MANDORLE DI MARE, 3 FASOLARI
€ 36

I GRAN PLATEAUX

IL REALE

3 FINES OLERONNAISE, 3 SPECIAL SAINT VAAST,
3 SPECIAL CUVÉE PRESTIGE, 2 GAMBERI ROSA, 2 GAMBERI
ROSSI, 2 SCAMPI, 3 MANDORLE DI MARE, 3 FASOLARI
€ 59

L'IMPERIALE

3 FINES OLERONNAISE, 3 SPECIAL SAINT VAAST,
3 SPECIAL CUVÉE PRESTIGE, 4 GAMBERI ROSA, 4 GAMBERI
ROSSI, 4 SCAMPI, 4 MANDORLE DI MARE, 4 FASOLARI
€ 82

LE BOLLECINE

RIFERMENTATI



Sui lieviti
Frizzi pop
Col Fondo

ORSI VIGNETO S. VITO
TENUTA L'ARMONIA
CASA BELFI

Pignoletto
 Durella, Pinot Bianco
 Glera (Prosecco)

€ 21,00
€ 20,00
€ 21,00



Metodo CHARMAT



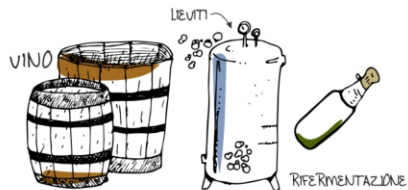
o Martinotti

Bollicine di Prosecco Extra Dry
Cartizze Riserva Brut
Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Docg Bio
Grande Cuvée Brut

SERAFINI E VIDOTTO
AZ. AGRICOLA COLESEL
BIANCA VIGNA
KETTMEIR

Glera (Prosecco)
 Glera (Prosecco)
 Glera (Prosecco)
 Pinot Bianco

€ 15,00
€ 25,00
€ 17,00
€ 23,00



Metodo CLASSICO



o Champenoise

Alta Langa Docg 200
Alta Langa Rosé Contessa Rosa Docg 201
Animante Franciacorta Docg Bio Brut
Sansseve' Sateh Franciacorta Docg Brut
Giulo Ferrari Riserva del Fondatore Trento Doc 2005
Champagne Tradition Premier Cru Eblé D. Brut
Champagne Brut Nature Sans Soufre

AZ. AGRICOLA BRANDINI Pinot nero, Chardonnay
FONTANAFREDDA Pinot Nero, Chardonnay, goccie Barolo '67
BARONE PIZZINI Chardonnay, Pinot Nero
MONTEROSSA Chardonnay
FERRARI Chardonnay
ELDIE Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier
DRAPPIER Pinot Nero

€ 27,00
€ 30,00
€ 31,00
€ 34,00
€ 85,00
€ 54,00
€ 53,00

