

Menu randkowe.

Planujesz romantyczną randkę, która na długo zapadnie w pamięć? Stworzyliśmy dla Was idealny scenariusz!

Blask świec, nastrojowa muzyka i wykwintne włoskie dania, a do tego **NIESPODZIANKA - COŚ** totalnie **SPOZA KARTY**, przygotowane przez nas, by ten wieczór, na długo zapadł w pamięci.

Rezerwując stolik lub zamawiając użyj słowa **Randka**. Resztę zostaw nam i patrz, jak dzieją się **CUDA!**

Oto nasza propozycja w myśl filozofii **La dolce vita!**:



Randka w Eatallo <3

Przystawka.

Krewetki w sosie pomidorowym **38zł**

krewetki w sosie ze skąpanych we włoskim storcu pomidorów pelati z dodatkiem wina oraz papryczki chilli, czerwonej cebuli, czosnku i parmezanu, wykończone kielkami rzodkiewki i płatkami róż. Podane z chlebem własnego wypieku. - **200g**

Dania główne.

Gnocchi z kurczakiem **46zł**

w delikatnym, śmietanowym sosie z pieczarkami, czerwoną cebulą, czosnkiem, wykończone pomidorkami koktajlowymi i kielkami rzodkiewki. - **400g**

Tagliatelle z krewetkami **52zł**

w wyrazistym sosie śmietanowym z dodatkiem wina, czerwonej cebuli, czosnku, świeżej bazylii, papryczki chilli i parmezanu, wykończone pomidorkami koktajlowymi i kielkami rzodkiewki - **420g**

Deser.

Tiramisu **26zł**

Idealne zwieńczenie wieczoru, z zupełnie zaskakującą, przełamującą słodycz warstwą malinową. Pozycja absolutnie obowiązkowa!! - **220g**

Drinki.

Raspberry gin sour **27zł**

gin, mus malinowy, sok z limonki, syrop cukrowy - **160ml**

Prosecco Spumante Millesimato 11% **21zł**

idealnie skomponowane z naszym menu białe wino musujące - **125ml**

Masz dziś randkę? Poinformuj nas przy składaniu zamówienia, a zadbamy o wyjątkową oprawę Waszego wieczoru!

Mule! Włoska Restauracja bez owoców morza? Nie u nas!

Mule po prowansalsku **71zł lub 121 zł** z butelką wina

Półmisek muli (**500g**) w sosie śmietanowo - winnym z pietruszką i płatkami chilli, podany z grzankami z sosem aioli + butelka wina (zapytaj obsługę o rodzaj wina)

Mule po belgijsku **71zł lub 121 zł** z butelką wina

Półmisek muli (**500g**) smażonych na masełku, w towarzystwie warzyw: selera naciowego, marchwi, szalotki i czosnku, z dodatkiem wina, śmietanki i tymianku, płatków chilli, podany z grzankami z sosem aioli + butelka wina (zapytaj obsługę o rodzaj wina)

Desery.

1. Piatto di Gelato **25zł**

2 wybrane smaki Gelato z polewą i waflem - **150g**

2. Sycylijskie Cannoli **25zł**

wypełnione kremem waniliowym na bazie ricotty, skąpane w słodkim pudrze - 2 szt. - **180g** *Zapytaj obsługę o aktualnie dostępny smak kremu

3. Sycylijskie Cannoli z włoskim Gelato **27zł**

wypełnione kremem waniliowym na bazie ricotty, z galką prawdziwych Gelato naszej produkcji skąpanych w słodkim pudrze - **150g** *Zapytaj obsługę o aktualnie dostępny smak kremu

4. Panna Cotta **25zł**

deser pochodzący z północnych Włoch, serwowany na owocowym musie - **150g** *Zapytaj obsługę o dostępne smaki musu!

Imprezy okolicznościowe.

Szukasz wyjątkowego miejsca na Twoją imprezę? Imieniny, firmowa wigilia, a może Baby Shower? Zrób to z nami, a zadowolenie gości masz w gratisie! Zapytaj obsługę o więcej informacji!



Menu Bar.

Kawy i herbaty

Espresso **40ml 9zł**
(podawane z wodą)

Americano **200ml 13zł**
(kawa czarna, jeśli wolisz z mlekiem, poproś o nie)

Latte Macchiato **250ml 16zł**

Cappuccino **250ml 16zł**

Herbata liściasta podawana z zaparaczem **350ml 17zł**
*Zapytaj obsługę o dostępne smaki herbat

Napoje zimne

MoleCola / MoleCola Zero **330ml 17zł**
(nie dostaniesz jej nigdzie indziej!)

Włoskie soki 100% z owoców **250ml 13zł**
Klasyczna lemoniada naszej produkcji **400ml 18zł**
*Zapytaj obsługę o dostępne smaki

Woda w karafce z cytrusami **1l 17zł**

Woda **500ml 9zł**

Wybierz dobrze!

Promocje w naszym lokalu nie łączą się ze sobą.

Menu Bar.

Piwa

Lane Włoskie Piwo Peroni 5,1% **250ml 13zł | 400ml 17zł**

*dostępne także w wersji 0%

Piwo Książęce 4,9%* **500ml 18zł**

*zapytaj obsługę o aktualnie dostępne smaki oraz o wersję 0%!

Wina

Wino czerwone il Raccolto 13,5% kieliszek **120ml 21zł** | karafka **500ml 59zł**

Wino białe il Raccolto 13,5% kieliszek **120ml 21zł** | karafka **500ml 59zł**

Wino butelkowane białe Geminus Pecorino 13,5% **750ml 78zł**

Wino butelkowane czerwone Primitivo don Filippo 13% **750ml 78zł**

Prosecco La Gioiosa Treviso Extra Dry 11% **750ml 89zł**

Prosecco Rose Millesimato Brut Doc 11% **750ml 89zł**

Koktajle

Aperol Spritz **320ml 29zł**

kultowy, pomarańczowy drink na bazie Aperolu i wina Blanc de Blancs podawany z pomarańczą na lodzie

Li'moncello Spritz **330ml 29zł**

wybitnie włoski koktajl z likierem cytrynowym, winem Blanc de Blancs i cytryną, podawany na lodzie

Hugo Spritz **330ml 29zł**

orzeźwiający drink o nutach bzu na bazie wina Blanc de Blancs podawany z limonką na lodzie

Mojito **350ml 29zł**

kultowy drink z Bacardi, miętą i limonką na lodzie

Mango Margarita **220ml 29zł**

wyjątkowy drink na bazie mocnego alkoholu, likieru pomarańczowego, pulpy mango, soku z cytryny i syropu cukrowego

Mojito Truskawkowe **350ml 29zł**

kultowy drink z Bacardi, miętą i limonką na lodzie z dodatkiem truskawek

Moscow Mule **450ml 29zł**

klasyczny koktajl alkoholowy na bazie wódki, soku z limonki, piwa imbirowego

Koktajle 0%

Aperol Spritz Free **330ml 26zł**

kultowy koktajl w odsłonie 0%

Truskawkowe Mojito Free **400ml 26zł**

z puree truskawkowym, limonką i miętą

Hugo Spritz Free **330ml 26zł**

kultowy orzeźwiający smak bzu z limonką w odsłonie 0%



eatallo to: najlepsze **jedzenie**, wyjątkowa **atmosfera** i tradycyjne **smaki prosto z Italii!**

Z Włoch wybraliśmy to co **najlepsze**. Dotarliśmy do **tradycyjnych**, strzeżonych **receptur**, wybraliśmy **najlepsze składniki** i wszystko to sprowadziliśmy do Białegostoku ♥

Codziennie wypiekamy **świeży chleb**, z dbałością przygotowujemy klasyczną **pizzę na zakwasie**, oraz inne **kultowe pozycje** z różnych części Italii.

Kręcimy także **prawdziwe włoskie gelato** z certyfikatem wielokrotnego mistrza Europy.

Znajdziesz tu **wszystko to, co we Włoszech najlepsze**. W oryginalnej formie, bez chemii i innego świństwa, na naturalnych składnikach **prosto z Italii**, ze wszelkimi możliwymi certyfikatami.

eatallo Tutto Italiano. Vero. Prawdziwe Włochy w centrum miasta!

RABAT

Wybierz swoje danie, a gdy już je otrzymasz, **zrób zdjęcie, wrzuć je na IG/Fb lub Google i oznacz nas!**

Zgłoś to obsłudze i otrzymaj na dzisiejszą wizytę **10% Rabatu**

eatallo-pizza.pl

@eatallo_bialystok

Restauracja eatallo Tutto Italiano Vero

NIESPODZIANKA!

Weź udział w Zabawie i daj się zaskoczyć!



1. Zeskanuj kod QR aparatem telefonu
2. Wykonaj zadanie
3. Zgłoś to obsłudze i odbierz swój

PREZENT



Jeśli potrzebujesz dostępu do internetu, skorzystaj z WiFi: **milociwiedzic**

Gdy zamówisz za dużo...

Przecenileś swoje możliwości? To nic! Dobre jedzenie nie może się marnować. Poproś o **opakowanie na wynos**. Dostaniesz je **Gratis**, a swoje zamówienie dokończysz w domu.

Masz urodziny?
Daj znać obsłudze. Po co? Przekonasz się ;)

Pasty. czyli makarony

1. Aglio e olio🌿

[wzbogać o krewetki (70g) + 9 zł]

32zł

tradycyjny włoski makaron tagliatelle na bazie oliwy z oliwek, świeżego czosnku i pietruszki z dodatkiem chilli podawane z chipsem z parmezanu - **250g**
2. Tartuffo🌿

45zł

makaron tagliatelle w kremie truflowo-śmietanowym, pietruszką, chipsem z parmezanu - **340g**
3. Tagliatelle Carbonara

41zł

na żółtkach jaj, z parmezanem, włoskim boczkiem, pieprzem i chipsem z pancetty - **320g**
4. Penne Pollo

41zł

makaron penne z grillowaną pierśią kurczaka, pomidorkami półsuszonymi w południowym słońcu Włoch, brokułem, świeżą bazylią i prażonym migdałem w sosie śmietanowym - **440g**
5. Tagliatelle Nero di Gamberi

49zł

na czarnym makaronie tagliatelle barwionym Sepią z krewetkami, pomidorkami koktajlowymi, parmezanem w sosie śmietanowo-czosnkowym - **400g**

6. Tagliatelle di Burrata🌿

47zł

makaron tagliatelle z grillowaną cukinią, bakłażanem i papryką, oliwą z oliwek, orzeszkami Pini i kulką mlecznej Burraty - **400g**

Insalate. czyli sałaty

podawane z chlebem na zakwasie, który sami dla Ciebie codziennie wypiekamy

1. Insalata Cesar

41zł

sałata rzymska z dressingiem Cezar, grillowaną pierśią z kurczaka, pomidorkami koktajlowymi, płatkami parmezanu, pieprzem młotkowanym i grzankami - **260g**
2. Insalata Cesar Gamberi

49zł

sałata rzymska z dressingiem Cezar, grillowanymi krewetkami, pomidorkami koktajlowymi, płatkami parmezanu, sezamem i grzankami - **270g**
3. Insalata di Pollo

[wzbogać o chips z pancetty (40g) + 6zł]

42zł

na mieszance świeżych sałat z grillowaną pierśią z kurczaka, ogórkiem, granatem, parmezanem chrupiącymi chipsami z pancetty i dressingiem mango - **270g**
4. Insalata di Patata🌿

41zł

na mieszance świeżych sałat z grillowaną cukinią, pomidorkami koktajlowymi, cebulką czerwoną marynowaną na winie, gorgonzolą, ziemniakami zapiekanymi z rozmarynem i lekko pieprznym dressingiem śmietanowo-parmezanowym - **290g**
5. Insalata di Burrata🌿

[wzbogać o Prosciutto Crudo +7zł]

47zł

na mieszance świeżych sałat z zielonymi oliwkami, pomidorkami koktajlowymi, cebulką czerwoną, orzeszkami pini, kulką mlecznej Burraty skropioną sosem balsamicznym i dressingiem Winegret - **290g**

Pizza Rosso.

czyli pizza na sosie z pomidorów pelati dojrzewających we Włoskim słońcu, które sami przecieramy dla Ciebie ręcznie

1. Margharita🌿

34zł

sos z pomidorów pelati, mozzarella fior di latte, oliwa extra vergine, świeża bazylia
2. Napoli

41zł

sos z pomidorów pelati, mozzarella fior di latte, salami napoli, zielone oliwki, purée z czosnku, świeża bazylia
3. Cotto

41zł

sos z pomidorów pelati, mozzarella fior di latte, szynka gotowana Prosciutto Cotto, pieczarki, świeża bazylia
4. Crudo

44zł

sos z pomidorów pelati, mozzarella fior di latte, szynka Prosciutto Crudo, pomidorki półsuszone w południowym słońcu, rukola, sos balsamiczny, parmezan
5. Chilli Spianata🌶️

41zł

sos z pomidorów pelati, mozzarella fior di latte, salami Spianata Piccante, cebulka czerwona, płatki chilli, świeża bazylia

Takie są fakty:

- W eatally wierzymy w **tradycję i prostotę**.
- Nasza **pizza** to tylko **5 składników**: mąka, woda, zakwas, sól i oliwa z oliwek.
- Używamy **produktów z Italii**. Pomidorów, które **sami przecieramy**, **włoskich wędlin** i specjalnego typu **sera Fior di Latte**.
- Wyrabiamy ją **na zakwasie z mąki razowej** i typu 00
- Nasze ciasto dojrzewa > 24h.
- Przygotowujemy ją **ręcznie**, a **każda jest niepowtarzalna**, co potwierdza kształt.

Spróbuj i poczuj różnicę. Na zdrowie!

Nasza rada: spróbuj pizzy z mleczną Burratą + 12zł

Wszystkie pizze są w rozmiarze +/- 32cm, idealnym dla 1 osoby

6. Calabria🌶️

43zł

sos z pomidorów pelati, mozzarella fior di latte, włoska pikantna kiełbasa 'Nduja, mascarpone, słodka cebulka marynowana na winie, świeży szczypiorek
7. RiCotto

41zł

sos z pomidorów pelati, mozzarella fior di latte, szynka Prosciutto Cotto podawana na zimno, ricotta, pomidorki koktajlowe, rukola
8. Gamberio🌿

[Nasza rada: wzbogać o krewetki (70g) + 9 zł]

36zł

sos z pomidorów pelati, mozzarella fior di latte, pomidorki koktajlowe, czosnek, pietruszka, rukola

Pizza Rosso.

9. Burrata🌿

46zł

sos z pomidorów pelati, grillowany bakłażan, grillowana cukinia, kulka mlecznej Burraty, orzeszki pini, sos balsamiczny
10. 'Nduja Dolce🌶️

[Chef Kuchni Poleca]

44zł

sos z pomidorów pelati, mozzarella fior di latte, włoska pikantna kiełbasa N'duja, gorgonzola, cebulka czerwona, miód, świeża bazylia
11. Caprese🌿

38zł

sos z pomidorów pelati, biała szarpana mozzarella, pomidorki koktajlowe, oliwki zielone
12. Pizza Gourmet🏆

Najlepsze danie główne Restarant Week 2023

56zł

oliwa, mascarpone, bresaola, pomidorki podsuszane, rukola, pistacje kruszone, krem balsamiczny, oliwa pistacjowa [średnica ok. 24cm]



Pizza Bianca.

czyli biała pizza, bez sosu pomidorowego, na śmietanowym spodzie

1. Bianca Perfetta

41zł

sos śmietanowy, mozzarella fior di latte, szynka gotowana Prosciutto Cotto, pomidorki podsuszane w południowym słońcu, mascarpone, pokruszone pistacje i świeża bazylia
2. a'la Carbonara

41zł

sos śmietanowy, mozzarella fior di latte, pancetta, cebulka czerwona, purée czosnkowe, parmezan, pieprz młotkowany i świeża bazylia
3. Tartufi

43zł

sos śmietanowy, mozzarella fior di latte, szynka gotowana Prosciutto Cotto, rukola, pomidorki koktajlowe, pasta truflowa, parmezan
4. Patatina

39zł

sos śmietanowy, mozzarella fior di latte, ziemniak z ogniska w towarzystwie rozmarynu, pancetta, granat, szczypiorek i sos ziołowo-parmezanowy
5. Perazola🌿

39zł

sos śmietanowy, mozzarella fior di latte, gruszka, gorgonzola, granat, miód i świeża bazylia

Antipasti. czyli przystawki

1. Arancini z suszonymi Pomidorami🌿

27zł

panierowane w panko kulki ryżowe z mozzarellą i suszonymi pomidorami podawane z rukolą i dressingiem mango z płatkami chilli - **140g**
2. Włoskie paluszki Grissini🌿

[idealne do dłuższych spotkań]

21zł

wypiekane przez nas na świeżo, podawane z rukolą, pomidorkami koktajlowymi i sosem balsamico - **230g**
3. Bruschetta🌿

23zł

grillowana kromka chleba własnego wypieku z białą mozzarellą, pomidorkami podsuszanymi, świeżą bazylią i sosem balsamicznym - **140g**
4. Bruschetta z Prosciutto Crudo

23zł

grillowana kromka chleba własnego wypieku z ricottą i prosciutto crudo, w towarzystwie pomidorków koktajlowych, rukoli i sosu balsamicznego - **140g**

Catering do domu

Planujesz imprezę w domu (lub gdzie tam chcesz) i nie chcesz gotować? Masz rację! Zamów wybitnie pyszny catering do domu.

Zeskanuj kod QR i poznaj naszą ofertę!



Dla Dzieci.

delikatne propozycje dla naszych najmniejszych gości, w mniejszych porcjach

1. Pizza Margherita Bambini🌿

24zł

z mozzarellą fior di latte i sosem z pomidorów pelati - **24cm**
2. Pizza Cotto Bambini

25zł

z mozzarella fior di latte, sosem z pomidorów pelati i szynką gotowaną Prosciutto Cotto - **24cm**
3. Penne Napoli Bambini

24zł

lekki makaron w sosie pomidorowym z bazylią i parmezanem - **180g**

Jest Was więcej? Przy stolikach >8 osób, pobieramy opłatę serwisową 10%, dla Waszej wygody i najwyższej jakości obsługi!
***Nie dzielimy rachunków.**

Smaki wiosennej Italii

catallo
TUTTO ITALIANO VERO



Delektujcie się nimi w ciepłej, gościnnej atmosferze. **Buon appetito!**

Pizza.

Pesto di Primavera 49 zł

klasyczne ciasto na zakwasie z mąką razową, sos śmietanowy, mozzarella fior di latte, pesto bazyliowe, zielone szparagi, brokuły, czerwona cebula, pomidorki koktajlowe, liście świeżego szpinaku **(32cm)**

Crudo e Asparagi 43 zł

klasyczne ciasto na zakwasie z mąką razową, sos z pomidorów pelati, mozzarella fior di latte, zielone szparagi, czerwona cebula, ricotta, sos balsamiczny **(32cm)**

Pasta.

Tagliatelle Verde 47 zł

aromatyczny makaron tagliatelle przygotowany na bazie oliwy z oliwek, wzbogacony grillowaną cukinią, delikatnym czosnkiem, półsuchszymi pomidorkami, czerwoną cebulą i świeżym szczypiorkiem **(350g)**

*wzbogacić o krewetki (70g) + 9zł

Salatki.

Insalata di Primavera 44 zł

lekka i orzeźwiająca kompozycja na bazie mieszanki świeżych sałat, wzbogacona chrupiącymi zielonymi szparagami, soczystymi truskawkami, granatem i aromatyczną pomarańczą. Całość dopełnia grillowany ser halloumi oraz delikatny dressing vinegret **(320g)**

Napoje.

Lemoniada rabarbarowa 21 zł

nasz wiosenny HIT powraca! Przygotowywana na miejscu, orzeźwiająca kompozycja rabarbaru i truskawek, która zachwyci naturalną słodyczą i delikatną kwasowością. Idealne połączenie, które przynosi ukojenie w ciepłe dni **(400ml)**

Mojito rabarbarowe 29 zł

klasyczne połączenie limonki, świeżej mięty i rumu w nowej odsłonie! Całość wzbogacona naszym przygotowywanym na miejscu puree rabarbarowym, które dodaje orzeźwiającej, lekko kwaskowej nuty **(350ml)**

MENU WIOSENNE