

Until February 14<sup>th</sup>

# FALL IN LOVE WITH GOOD FOOD

## EATALLY



## SEASOAL MENU

### BURRATA CON FRAGOLE | ¥3,380

BURRATA WITH FRESH STRAWBERRIES

ブッラータ フレッシュ ストロベリー添え

良質なミルクから作られる、群馬県川場産  
ブッラータの味わいお楽しみください



### GNOCCHI AL GORGONZOLA | ¥1,980

ニョッキ アル ゴルゴンゾーラ

北イタリア産ゴルゴンゾーラを使った、クリーミーで香り高いニョッキ



### SEMIFREDDO ALLA GIANDUJA | ¥1,080

セミフレッド アッラ ジャンドゥーヤ

EATALLY ICONS のヘーゼルナッツ&カカオの  
スプレッドクリームを使用。



## i Vini

### CANTINE CECI / OTELLO NERO DI LAMBRUSCO

カンティーネ・チェーチ / オテッロ・ネーロ・ディ・ランブルスコ

エミリア・ロマーニャ州 | ランブルスコ・マエストリ Emilia-Romagna | Lambrusco Maestri

ベリーやチェリーなどの赤系果実の香り。なめらかな口当たりで、  
パルミジャーノ・レッジャーノやハムとの相性は抜群です。

glass ¥900 bottle ¥5,980

### MASI / VALPOLICELLA CLASSICO BONACOSTA

マージ / ヴァルポリチェッラ・クラッシコ・ボナコスタ

ヴェネト州 | コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ Veneto | Corvina, Rondinella, Molinara

熟したチェリーやプラムを思わせる熟した果物の香りが心地よく、しっかりとした  
構成がありながら、フレッシュ感のあるバランスのとれた味わい。

glass ¥1,000 bottle ¥6,280

LA  
**GRIGLIA**  
TRADITIONAL ITALIAN GRILL

価格は全て税込価格です  
ALL PRICES ARE TAX INCLUDED