

E A T A L Y

*takes you to*

EXPO 2025 OSAKA



# A culinary journey through Italy

## イタリアを巡る美食の旅

Enjoy a special selection of dishes inspired by Eataly's presence at the **Italy Pavilion of Expo 2025 Osaka**.

These recipes, featured on the global stage, celebrate the richness of Italian biodiversity, tradition, and innovation, bringing a taste of Italy's story at the Expo directly to your table.

イータリーが、2025年大阪・関西万博のイタリア館で展開する特別メニューをお楽しみください。

世界の舞台で紹介されるこれらのレシピは、イタリアの豊かな生物多様性、伝統、そしてイノベーションを称えるものであり、万博で語られるイタリアの物語を、皆さまの食卓へとお届けします。

イータリーは2025年大阪・関西万博 イタリア館であなたをお迎えます。

EATALY



Official Sponsor of Expo 2025 Osaka



# VENETO

*A culinary journey through  
tradition, flavors, and fresh seafood*

伝統、風味、新鮮な魚介を巡る美食の旅



SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA | ¥1,980

イカスミのスパゲッティ

Spaghetti di Gragnano IGP served with tender cuttlefish  
and rich, black ink sauce

水の都ヴェネツィアの名物料理。真っ黒なイカスミを  
からめたパスタは、味わい深く白ワインとの相性も抜群です。

# ABRUZZO

*Flavors of Abruzzo:  
between Mountains and Sea*

アブルッツォの味わい：山と海のあいだで



SPAGHETTI CON POLPETTINE | ¥2,380

ミートボール入りスパゲッティ

Fresh spaghetti alla chitarra with tomato sauce  
and small meatballs

トマトソースと一口大のミートボールを加えた  
ボリューム満点の一皿。

## *l' antipasto*

PATATE CROCCANTE | ¥1,100

パターテ クロッカnte

Rustic hand-torn fried potatoes  
with Mediterranean anchovy dip

蒸したジャガイモをちぎって香ばしく揚げ、特製のアンチョビ入り地中海風ソースで食べるイタリーオリジナルのポテトフライ。



## *i Vini*

DONNAFUGATA / LIGHEA

glass ¥1,280

ドンナフガータ / リゲア

bottle ¥6,600

ジビッポ (モスカート・ダッレサンドリア) | シチリア

PLANETA / LA SEGRETA BIANCO

glass ¥900

プラネタ / セグレタ ビアッコ

bottle ¥4,980

グレカニコ、グリッロ、シャルドネ、その他アロマティック品種 | シチリア



## *il Cocktail*

NEW

TASSONI / GIN TONIC | ¥1,300

タッソーニ / ジントニック

1872年から使用している古い銅製蒸留器で蒸留されたジン。タッソーニのマスターハーバリストによって選ばれ、別々に蒸留された9種類のハーブから生まれる素晴らしい香りと味わいをお楽しみください。



## *la Bibita*

NEW

TASSONI / CEDRATA (non-alcoholic) | ¥880

タッソーニ / チェドラータ

柑橘系のフルーツとシトロンの香りが漂う爽やかなノンアルコールスパークリング飲料。

