

Ekşi mayalı ekmek, taze makarna ve ev yapımı taze peynir çeşitlerinin günlük olarak Eataly’de üretildiğini biliyor muydunuz?

★	SUPLÌ POMODORO E MOZZARELLA	₺ 230
	Carnaroli piring, ev yapımı fior di latte mozzarella, domates sos, ve parmesan peyniri dolgu kroket	
🌿	BRUSCHETTA AI POMODORI	₺ 300
	Ekşi mayalı ekmek üzerinde çeri domates, naturel sızma zeytinyağı, sarımsak ve taze fesleğen	
🍅	LA PATATA CROCCANTE	₺ 300
	Buğulanmış ve kızartılmış Afyon patatesi, balzamik sirkeli ketçap ve trüf mayonez	
🌿	ZUPPA DI POMODORO	₺ 330
	Antonella domates çorbası üzerinde ev yapımı ricotta peyniri ve pesto sos	
	CROCCHETTE DI LASAGNA	₺ 380
	Grana Padano peynir soslu panelenmiş ve kızarmış lazanya kroketleri	
🌿🍅	CAPRESE DI BUFALA	₺ 450
	Ev yapımı manda sütlü mozzarella, salkım domates ve pesto sos	
★🌿	BURRATINA CON POMODORINI	₺ 550
	150gr ev yapımı burrata peyniri, çeri domates ve domates citronette	
🍅	CARPACCIO DI MANZO	₺ 590
	İnce dilimlenmiş dana eti, roka, Grana Padano peyniri, limon, naturel sızma zeytinyağı ve limon sos	
★🐷	SALUMI E PARMIGIANO	₺ 950
	Prosciutto Crudo di Parma, Trüflü Prosciutto Cotto, Trüflü Mortadella, üzüm ve Grana Padano peyniri	

LE INSALATE > Salata

İtalya’nın en lezzetli ve sağlıklı salataları

🌿🍅	INSALATA DI EATALY	₺ 490
	Eataly salatası; mevsim yeşillikleri, fırınlanmış sebze, çeri domates, Grana Padano peyniri ve zeytinyağı-limon sos	
🍅	INSALATA CON POLLO E MOZZARELLA	₺ 690
	Taze otlar ile marine edilmiş ve poşe tekniğiyle pişirilmiş tavuk, ev yapımı manda sütlü mozzarella, kırmızı çeri domates, mevsim yeşillikleri, limon sos ve pesto sos	
🍅	INSALATA CON SALMONE E AVOCADO	₺ 690
	Taze otlar ile marine edilmiş fırında somon, mevsim yeşillikleri, sarı çeri domates, avokado ve limon sos	

LA PASTA > Makarna

Geleneksel İtalyan makarnaları



🌿	SPAGHETTINO AL POMODORO	₺ 420
	İnce spaghetti, ev yapımı domates sos, taze fesleğen ve çeri domates	
🌿	TAGLIOLINI ALLA PORTOFINO CON RICOTTA	₺ 500
	Portofino usulü ev yapımı tagliolini makarna, ev yapımı ricotta peyniri, domates sos ve ev yapımı pesto sos	
★🌿	PENNE ALLA PUTTANESCA	₺ 500
	Acılı domates soslu penne, Ayvalık zeytini, kapari, çeri domates taze fesleğen, sarımsak, maydanoz ve zeytinyağı	
🌿	FETTUCINE PARMIGIANO E LIMONE	₺ 540
	Ev yapımı fettuccine, sarımsak, limon, maydanoz, ricotta cheese and parmesan sos	
🌿	LINGUINE AL PESTO	₺ 540
	Ev yapımı fesleğenli pesto sos, linguine makarna, taze börülce, patates ve Grana Padano peyniri	
★	FUSILLI CON RICOTTA, FUNGHI E MANZO AFFUMICATO	₺ 540
	Taze ricotta peynirli, kültür mantarlı, dana füme soslu fusilli makarna, Grana Padano peyniri ve maydanoz	
★	RAVIOLI AI FUNGHI AL RAGU	₺ 590
	Porçini mantarlı ve ricotta peynirli ravioli, geleneksel bolonez sosu “ragu” ve Grana Padano peyniri	
🌿	SPAGHETTINO AL POMODORO E BURRATA	₺ 600
	İnce spaghetti, ev yapımı domates sos, taze fesleğen, çeri domates ve 130gr ev yapımı burrata	
	SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	₺ 650
	Ev yapımı spaghetti “chitarra”, geleneksel bolonez “ragù” sos ve Grana Padano peyniri	
★🍅🌿	RISOTTO AI PORCINI	₺ 650
	Carnaroli piringli risotto, porçini mantarı, tereyağı, Grana Padano peyniri ve maydanoz	
	FETTUCINE DI MARE	₺ 750
	Ev yapımı fettuccine, acılı domates sos, karides, kalamar, çeri domates, sarımsak, taze fesleğen ve maydanoz	



Slow Food



Vejetaryen



Vegan



Yeni Lezzet



Domuz İçerir



Alkol İçerir



Glutensiz ürünler ile üretilmiştir

Herhangi bir alerji veya diyet kısıtlanmanız varsa lütfen servis personelimize bildiriniz. Çiğ veya az pişmiş yumurta, et, tavuk, deniz ürünleri ve Kabuklu deniz ürünleri tüketimi gıda kaynaklı hastalık riskini arttırabilir.

Fiyatlara K.D.V dahildir. Toplam hesabınıza %10 hizmet bedeli eklenecektir. Son değiştirilme tarihi :07.03.2025

LA PIZZA > Pizza

Geleneksel İtalyan Pizzamız Mulino Marino unu ve ‘anne mayası’ kullanılarak,odun ateşinde dönen Marana fırınında pişirilir. Pizzanızı çatal ve bıçak kullanmadan yemenizi tavsiye ederiz, tıpkı Napoli’de olduğu gibi...

	MARGHERITA ORIGINALE Ev yapımı fior di latte mozzarella, domates sos ve taze fesleğen	₺ 420
	MARGHERITA MEDITERRANEA Ev yapımı fior di latte mozzarella, domates sos, tavşan yüreği zeytin ve hurma zeytin, kekik, sarımsak ve taze fesleğen	₺ 490
	MARGHERITA FUNGHI Ev yapımı fior di latte mozzarella, domates sos, kestane mantarı, taze fesleğen	₺ 530
	PIZZA POMODORINI e BUFALA / Tam Buğday Hamur Ev yapımı manda sütü mozzarella, çeri domates, fesleğen, Grana Padano peyniri, roka ve sızma zeytinyağı	₺ 530
	PIZZA BURRATA Domates sos, 150 gr burrata peyniri, çeri domates, pesto sos, taze fesleğen ve roka	₺ 550
	PIZZA SICILIANA Ev yapımı fior di latte mozzarella, Sicilya usulü patlıcan, domates sos, kapari, zeytin, çeri domates, roka ve taze fesleğen	₺ 550
	DIAVOLA Acı karabiberli dana salam, ev yapımı fior di latte mozzarella, domates sos, taze fesleğen ve acı zeytinyağı	₺ 750
	FÜME PIZZA Füme et, ev yapımı fior di latte mozzarella, domates sos, roka, taze fesleğen, sızma zeytinyağı ve Grana Padano peyniri	₺ 750
	MANZO AFFUMICATO Dana füme, ev yapımı fior di latte mozzarella, domates sos, mantar ve taze fesleğen	₺ 750
	PIZZA GORGONZOLA E PORCINI Ev yapımı fior di latte mozzarella, Grana Padano peyniri, gorgonzola, porçini mantarı, roka ve taze fesleğen	₺ 770
	PIZZA CARPICCIOSA Füme et, ev yapımı fior di latte mozzarella, mantar, enginar, zeytin, domates sos, taze fesleğen ve sızma zeytinyağı	₺ 770
	PARMA 18 aylık Prosciutto di Parma, ev yapımı fior di latte mozzarella, domates sos, roka ve taze fesleğen	₺ 790
	PIZZA TARTUFATA CON BURRATA E BRESAOLA Ev yapımı fior di latte mozzarella, ev yapımı ricotta peyniri, trüf ezmesi, bresaola, beyaz trüf yağı, 150 gr burrata peyniri ve roka	₺ 950



TAM BUĞDAYLI HAMUR

İtalyan pizzasını tam buğday unu ile yapılmış halini denediniz mi? Dilediğiniz pizzayı tam buğday unu ile sipariş edebilirsiniz.



LA CARNE > Et

	MILANESE PICCANTE DI POLLO Ev yapımı ayran ile marine edilmiş acılı tavuk göğsü kızartması, ev yapımı Eataly patates salatası, çeri domates, mevsim yeşillikleri ve ev yapımı acılı mayonez sos	₺ 750
	FETTINA DI MANZO Dana külbastı, geleneksel Modena balzamik sirketi, ev yapımı Eataly patates salatası, çeri domates ve karışık yeşillik	₺ 750
	DRY AGED BEEF BURGER Dry-aged double burger köftesi, karamelize soğan, peynir sos, Eataly patates salatası, çeri domates ve karışık yeşillik	₺ 750
	FILETTO DI MANZO AI PORCINI Dilimlenmiş dana bonfile, porçini mantarı, Eataly patates salatası ve çeri domatesli karışık yeşillik	₺ 1,150

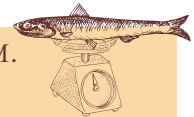
IL PESCE > Balık

	ZUPPA DI PESCE Balık ve deniz mahsülleri çorbası: karides, kalamar, levrek, domates sos, çeri domates, patates, sarımsak, maydanoz ve taze fesleğen	₺ 660
	BRANZINO AL CARTOCCIO Kağıtta pembe domatesli, siyah zeytinli ve kaparili levrek, ev yapımı Eataly patates salatası, çeri domates ve karışık yeşillik	₺ 750
	SALMONE ALL'ARANCIA Somon fileto, taze portakal dilimleri, ev yapımı Eataly patates salatası çeri domates, karışık yeşillik, portakal sos ve frenk soğan	₺ 750



ET VE BALIK TEZGAHINDAN SEÇ, BİZ SENİN İÇİN FIRINDA PIŞİRELİM.

*Balık ve etin yanında; 1 porsiyon mevsim yeşillikleri, renkli çeri domates ve buğulanmış ve ev yapımı Eataly patates salatası



Slow Food

 Vegetaryen

 Vegan

 Yeni Lezzet

 Domuz İçerir

 Alkol İçerir

 Glutensiz ürünler ile üretilmiştir

Herhangi bir alerji veya diyet kısıtlanmanız varsa lütfen servis personelimize bildiriniz. Çiğ veya az pişmiş yumurta, et, tavuk, deniz ürünleri ve Kabuklu deniz ürünleri tüketimi gıda kaynaklı hastalık riskini artırabilir.

Fiyatlara K.D.V dahildir. Toplam hesabınıza %10 hizmet bedeli eklenecektir. Son değiştirilme tarihi :07.03.2025



I VINI



En özel bağlarda yetiştirilmiş en kaliteli şaraplar

SICAK ŞARAP

*Sıcak şarap servisimiz 18:00 22:00 arasındadır.

₺ 455

BIANCHI | BEYAZ

ÜZÜM

ÜRETİCİ

BÖLGE



Vermentino Umbria 2022	Vermentino	Lungorotti	Umbria	₺ 415	₺ 1650
Chardonnay Umbria Bianco 2022	Chardonnay	Lungorotti	Umbria	₺ 415	₺ 1650
Grechetto Bianco IGT 2022	Grechetto	Lungarotti	Umbria	₺ 430	₺ 1700
Cielo Pinot Grigio 2023	Pinot Grigio	Cielo	Veneto	₺ 455	₺ 1800
Montellori Mandorlo IGT 2022	Chardonnay, Sauvignon	Fattoria Montellori	Toscana		₺ 1850
Tenute Del Poja Il Mora 2022	Chardonnay	Di Camillo	Abruzzo		₺ 2000
Il Pometo Pinot Grigio 2023	Pinot Grigio	Lungarotti	Umbria		₺ 2000
Villa Carumé Grillo 2022	Grillo	Villa Carumé	Sicilia		₺ 3700

ROSE | PEMBE

Cielo Pinot Grigio 2022	Pinot Grigio	Cielo	Veneto	₺ 455	₺ 1800
Bixio Blush Pinot Grigio 2022	Pinot Grigio	Bixio	Veneto		₺ 3700

ROSSI | KIRMIZI

Tareni Syrah Igp 2022	Syrah	Pellegrino	Sicilia	₺ 415	₺ 1650
Tareni N.D'avola Doc 2022	Nero D'avola	Pellegrino	Sicilia	₺ 430	₺ 1700
Polluce Nero Buono 2021	Nero Buono	Pollucé	Lazio	₺ 430	₺ 1700
Natale Verga	Merlot	Natale Verga	Toscana	₺ 455	₺ 1800
Chianti Doc 2020	Sangiovese, Merlot, Colorino	Lungarotti	Toscana	₺ 455	₺ 1800
Lum	Sangiovese, Merlot	Lungarotti	Umbria		₺ 1800
Cadetto Rosso 2020	Sangiovese, Merlot	Lungarotti	Umbria		₺ 2650
Montepulciano d'Abruzzo 2020	Montepulciano	Ciavolich	Abruzzo		₺ 3700

DOLCI | TATLI

Marsala Fine Ip Doc	Grillo, Catarratto, Inzolia	Pellegrino	Sicilia	₺ 385	₺ 2100
---------------------	-----------------------------	------------	---------	-------	--------

SPUMANTI | KÖPÜKLÜ

Tallero Prosecco 20cl	Glera	Tallero	Veneto		₺ 950
Cinzano Prosecco Doc	Glera	Cinzano	Veneto		₺ 5500



*Rekolteler değişkenlik gösterebilir.

*DOCG: Kontrol ve garanti edilmiş coğrafi işaretli şarap

*DOC: Kontrol edilmiş coğrafi işaretli şarap

*IGT: Coğrafi işaretli şarap



Fiyatlara K.D.V dahildir. Toplam hesabınıza %10 hizmet bedeli eklenecektir. Son değiştirilme tarihi :07.03.2025

V.A.T included. 10% service fee will be added to your total bill. Last modification date 07.03.2025

KOKTEYLLER

Eataly Spritz 540

Prosecco, Limoncello, Mürver çiçeği likörü, Mineralli Su, Lime

Amaretto Spritz 540

Acıbadem likörü, Prosecco, Limon-Portakal suyu, Elma ve Tarçın

Tiramisu Martini 540

Votka, Kahlua, Baileys, Vanilya, Espresso, Savoiardı

Passion Flower 540

Rom, Mürver çiçeği likörü, Çarkifelek, Tatlı-Ekşi Sos

Hot Chili 540

Tekila, Portakal likörü, Misket Limonu, Çarkifelek, Acı Biber

Mediterranean Breeze 540

Cin, Skinos, Elma, Fesleğen, Tatlı-Ekşi Sos

Portofino 540

Bourbon, Aperol, Çilek, Tatlı-Ekşi Sos

Negroni 510

Cin, Campari, Martini Rosso

Margarita 510

Tekila, Portakal likörü, Misket Limonu

Espresso Martini 510

Votka, Kahlua, Espresso

Aperol Spritz 540

Aperol, Prosecco, Mineralli Su

Campari Spritz 540

Campari, Prosecco, Mineralli Su

Amaretto Sour 540

Amaretto Tatlı-Ekşi Sos

Viski Sour 540

Bourbon, Bitter, Tatlı-Ekşi Sos



VİSKİ

İSKOÇYA

Johnnie Walker 'Black Label' 12 Year Old 420

Glenfiddich 15 600

Chivas Regal 'XV' 15 Year Old 800

Aberlour 'Double Cask Matured' 12 Year Old 820

The Macallan 'Triple Cask Matured' 12 Year Old 1050

Glendronach 'Original' 12 Year Old 1200

ASYA

Amrut 'Single Malt', India 870

Kavalan 'Blended Malt', Taiwan 1300

AMERİKA

Jack Daniel's 'Old No.7', Tennessee 420

Bulleit, Bourbon 600

Woodford Reserve 'Distillers Select', Bourbon 850

CİN

Gin Mare, Spain 600

Tanqueray 'No. TEN', England 600

Hendrick's, Scotland 650

The Three Brothers, Lebanon 700

TEKİLA

Don Julio 'Bianco' 700

Casamigos 'Bianco' 850

Herradura Añejo 1050

Patron Reposado 1050

VOTKA

Tito's, Usa 680

Haku, Japan 700

Belvedere, Poland 700

Stolichnaya, Latvia 700 (Gluten Free)

ROM

Captain Morgan 'White', Porto Riko 380

Havana Club '3', Cuba 380

Havana Club '7', Cuba 580

Zacapa 23, Guatemala 800

LİKÖR

Baileys 'The Original-Irish Cream', Ireland 380

Pallini 'Limoncello' Italy 380

Venezia 'Amaretto', Italy 380

Fernet-Branca 'Amaro', Italy 380



BİRA

Efes Pilsen 33 cl 260

Efes Özel Seri 50 cl 280

Belfast 50 cl 280

Bomonti Filtresiz 50 cl 280

Amsterdam Navigator 50 cl 340

Miller 33 cl 260

Bud 33 cl 260

Beck's 33 cl 280

Erdinger 33 cl 320

Corona 35.5 cl 320



MOCKTAIL

Virgin Mojito 290

Mineralli Su, Misket Limonu, Şeker, Nane

Tropical Mix 290

Mango, Limonata & Çarkifelek Mix

Jabuticaba 290

Jabuticaba Üzümlü & Tatlı Ekşi Sos

Yuzu 290

Yuzu Narenciye & Tatlı Ekşi Sos

SICAK İÇECEKLER

Espresso Single/Double 145 160

Filtre Kahve 160

Espresso Macchiato 155

Caffe Latte 160

Americano 160

Cappuccino 160



Türk Kahvesi

Geleneksel 185

Kafeinsiz 210

Damla Sakızlı 210

Demleme Çay 75

İÇECEKLER

San Pellegrino Kan portakallı gazlı içecek 215

San Pellegrino Portakallı gazlı içecek 215

San Pellegrino Limonlu gazlı içecek 215

San Pellegrino Sade 25 cl-75 cl 210-370

Niğde Gazozu 105

Su 33 cl- 75 cl 75-130

Mineralli su 25 cl-75 cl 125-185

Ev Yapımı ve Tazeler

Eataly Limonata 190

Ayran (Manda yoğurdundan) Sade / Kekikli 190

Ev Yapımı Soğuk Çay Şeftali 190

Taze Sıkılmış Meyve Suyu Portakal / Elma 215

Orange Trio (Elma, Portakal, Zencefil) 290

E A T A L Y

THE SHARING EXPERIENCE

PADELLATA

Fusilli con ricotta, funghi e manzo affumicato

Taze ricotta peynirli, kültür mantarlı, dana füme soslu
fusilli makarna, Grana Padano peyniri ve maydanoz

*Fresh ricotta cheese, cultivated mushroom, fusilli pasta with
smoked beef, Grana padano cheese and parsley*

₺1500 IDEAL FOR 2-3 PEOPLE
2-3 KİŞİ İÇİN İDEAL

Padellata di spaghetti alla chitarra al ragu Bolognese

Ev yapımı spaghetti chitarra, geleneksel
bolonez sosu “ragu” ve Grana Padano peyniri

*Homemade spaghetti “chitarra” traditional bolognese
sause “ragu” and Grana Padano cheese*

₺1650 IDEAL FOR 2-3 PEOPLE
2-3 KİŞİ İÇİN İDEAL

Padellata di fettuccine ai frutti di mare

Ev yapımı makarna, kalamar, karides,
domates sos, renkli çeri domates, sarımsak ve maydanoz

*Homemade fettuccine, squid, shrimp, tomato sauce,
colorful cherry tomatoes, garlic and parsley*

₺1800 IDEAL FOR 2-3 PEOPLE
2-3 KİŞİ İÇİN İDEAL



MENU BAMBINI

ÇOCUK MENÜSÜ

Kids Menu

SPAGHETTINI PICCOLINI

Spaghattini, tereyağı ve Grana Padano

Spahettini, butter and Grana Padano

₺ 195

PIZZA BAMBINI

Ev yapımı fior di latte mozzarella, domates sos
ve taze fesleğen

Homemade fior di latte mozzarella, tomato sauce, fresh basil

₺ 195

PENNE POMODORO E POLPETTE

Domates soslu penne ve minik köfteler

Penne with tomato sauce and mini meatballs

₺ 250

POLLO CROCCANTE

Çıtır tavuk parçaları ve buğulanmış ve
kızartılmış Afyon patatesi

Crispy chicken pieces, steamed and fried Afyon potatoes

₺ 250



Do you know our homemade fresh pasta,
cheese and sourdough bakery products are produced daily in Eataly?

★	SUPPLÌ POMODORO E MOZZARELLA	€ 230
	Carnorali rice, homemade fior di latte mozzarella, tomato sauce and parmesan filled croquette	
🌿	BRUSCHETTA AI POMODORI	€ 300
	Sour bread with cherry tomatoes, natural extra virgin olive oil, garlic and basil	
🍷	LA PATATA CROCCANTE	€ 300
	Steamed and then fried Afyon potatoes served with balsamic vinegar ketchup and truffle mayonnaise	
🌿	ZUPPA DI POMODORO	€ 330
	Antonella tomato soup, homemade ricotta cheese and pesto sauce	
	CROCCHETTE DI LASAGNA	€ 380
	Breaded and fried lasagna croquettes with Grana Padano cheese sauce	
🍷🌿	CAPRESE DI BUFALA	€ 450
	Homemade buffalo mozzarella, seasonal tomato and pesto sauce	
★🌿	BURRATINA CON POMODORINI	€ 550
	150gr homemade burrata cheese, cherry tomatoes and tomato citronette	
🍷	CARPACCIO DI MANZO	€ 590
	Thinly sliced beef, arugula, Grana Padano cheese, lemon, extra virgin olive oil and lemon sauce	
★🐷	SALUMI E PARMIGIANO	€ 950
	Prosciutto Crudo di Parma, Prosciutto Cotto with truffle, Mortadella with truffle, grapes and Grana Padano cheese	

LE INSALATE > Italy's healty and delicious salads

🍷🌿	INSALATA DI EATALY	€ 490
	Eatalian salad; seasonal vegetables, roasted vegetables, cherry tomatoes Grana Padano cheese and olive oil-lemon sauce	
🍷	INSALATA CON POLLO E MOZZARELLA	€ 690
	Poached chicken marinated with fresh herbs, homemade buffalo mozzarella, red cherry tomatoes, seasonal green salad, lemon sauce and pesto sauce	
🍷	INSALATA CON SALMONE E AVOCADO	€ 690
	Oven baked salmon marinated with fresh herbs, seasonal green salad, cherry tomatoes, avocado and lemon sauce	

LA PASTA

Traditional Italian Pasta

	🌿	SPAGHETTINO AL POMODORO	€ 420
		Spghettino, homemade tomato sauce, fresh basil and cherry tomatoes	
	🌿	TAGLIOLINI ALLA PORTOFINO CON RICOTTA	€ 500
		Portofino style homemade tagliolini pasta, homemade ricotta cheese, tomato sauce and homemade pesto sauce	
★🌿		PENNE ALLA PUTTANESCA	€ 500
		Penne with spicy tomato sauce, olives from Ayvalık, capers, cherry tomatoes, fresh basil, garlic, parsley and olive oil	
	🌿	FETTUCCINE PARMIGIANO E LIMONE	€ 540
		Homemade fettuccine, garlic, lemon, parsley ricotta and parmesan sauce	
	🌿	LINGUINE AL PESTO	€ 540
		Homemade pesto sauce, linguine pasta, french beans, potato and Grana Padano cheese	
★		FUSILLI CON RICOTTA, FUNGHI E MANZO AFFUMICATO	€ 540
		Fresh ricotta cheese, cultivated mushroom, fusilli pasta with smoked beef, Grana padano cheese and parsley	
★		RAVIOLI AI FUNGHI AL RAGU	€ 590
		Ravioli with porcini mushrooms and ricotta cheese, traditional bolognese “ragu” sauce and Grana Padano	
	🌿	SPAGHETTINO AL POMODORO E BURRATA	€ 600
		Spghettino, homemade tomato sauce, fresh basil, cherry tomatoes and 130gr homemade burrata	
		SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	€ 650
		Homemade spaghetti “chitarra” traditional bolognese sauce “ragu” and Grana Padano cheese	
★🍷🌿		RISOTTO AI PORCINI	€ 650
		Carnorali rice risotto, porcini mushrooms, butter, Grana Padano and parsley	
		FETTUCCINE DI MARE	€ 750
		Homemade fettuccine, chilly tomato sauce, squids, shrimps, cherry tomatoes, garlic, parsley and fresh basil	



LA PIZZA

Traditional Italian Pizza

Our pizza is made with Mulino Marino flour, mother yeast and baked in a wood-fired rotating Marana oven.
We suggest you eat your pizza without a fork and knife, in a real Neapolitan style.

	MARGHERITA ORIGINALE Homemade fior di latte mozzarella, tomato sauce, fresh basil	€ 420
	MARGHERITA MEDITERRANEA Homemade fior di latte mozzarella, tomato sauce, local “tavşan yüreği” and “hurma” olives, thyme, garlic and fresh basil	€ 490
	MARGHERITA FUNGHI Homemade fior di latte mozzarella, tomato sauce, chestnut mushrooms and fresh basil	€ 530
	PIZZA POMODORINI e BUFALA / Whole Grain Dough Homemade buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil, Grana Padano cheese, arugula and olive oil	€ 530
	PIZZA BURRATA Tomato sauce, 150 gr burrata cheese, cherry tomatoes, pesto sauce, fresh basil and rocket	€ 550
	PIZZA SICILIANA Homemade fior di latte mozzarella, Sicilian style eggplant, tomato sauce, capers, olives, cherry tomatoes, rocket and basil	€ 550
	DIAVOLA Spicy beef salami, homemade fior di latte mozzarella, tomato sauce, fresh basil and spicy olive oil	€ 750
	FUME PIZZA Smoked beef, homemade fior di latte mozzarella, tomato sauce, arugula, fresh basil, olive oil and Grana Padano cheese	€ 750
	MANZO AFFUMICATO Smoked beef, homemade fior di latte mozzarella, tomato sauce, mushrooms and fresh basil	€ 750
	PIZZA GORGONZOLA E PORCINI Homemade fior di latte mozzarella, Grana Padano cheese, gorgonzola, porcini mushrooms, arugula and fresh basil	€ 770
	PIZZA CARPICCIOSA Smoked beef, Homemade fior di latte mozzarella, mushrooms, artichokes, olive tomato sauce, fresh basil and olive oil	€ 770
	PARMA 18 months Prosciutto Crudo di Parma, homemade fior di latte mozzarella, tomato sauce, arugula, and fresh basil	€ 790
	PIZZA TARTUFATA CON BURRATA E BRESAOLA Homemade fior di latte mozzarella, homemade ricotta cheese, truffle paste, bresaola, white truffle oil, 150 gr homemade burrata and rocket	€ 950
	WHOLE GRAIN DOUGH Did you try Italian pizza with whole grain? You can order your favorite pizza with whole grain.	€ 70

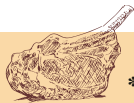


LA CARNE > Meat

	MILANESE PICCANTE DI POLLO Spicy fried chicken breast marinated with homemade ayran, Eataly homemade potato salad, cherry tomatoes, seasonal green salad and homemade spicy mayonnaise sauce	€ 750
	FETTINA DI MANZO Beef sirloin, traditional balsamic vinegar from Modena, Eataly homemade potato salad, cherry tomatoes and seasonal green salad	€ 750
	DRY AGED BEEF BURGER Double dry-aged beef patty, caramelized onion, cheese sauce, Eataly homemade potato salad, cherry tomatoes and seasonal green salad	€ 750
	FILETTO DI MANZO AI PORCINI Sliced beef tenderloin, porcini mushrooms, Eataly homemade potato salad, cherry tomatoes and seasonal green salad	€ 1,150

IL PESCE > Fish

	ZUPPA DI PESCE Seafood soup: shrimps, squids, seabass, tomato sauce, cherry tomatoes, potato, garlic, parsley and fresh basil	€ 660
	BRANZINO AL CARTOCCIO Sea bass on oven paper with pink tomatoes, black olives and capers, Eataly homemade potato salad, cherry tomatoes and seasonal green salad	€ 750
	SALMONE ALL 'ARANCIA Salmon fillet, orange slices, steamed, Eataly homemade potato salad, cherry tomatoes, seasonal green salad, orange sauce and chives	€ 750



CHOOSE FROM OUR FISH AND MEAT COUNTER, WE WILL COOK FOR YOU.

*Our fish and meat are served with 1 portion seasonal green salad, colorful tomatoes, Eataly homemade potato salad



Slow Food



Vegetarian



Vegan



New Taste



Pork



Contains Alcohol



Made with gluten-free products

Please inform your server of any allergies or dietary restrictions. the consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness.

V.A.T included. 10% service fee will be added to your total bill. Last modification date 07.03.2025



I VINI



The quality wines grown in special vineyards

MULLED WINE

*Our mulled wine is served between 6:00 pm and 10:00 pm.

₺ 455

BIANCHI | WHITE

GRAPE

PRODUCER

REGION



Vermentino Umbria 2022	Vermentino	Lungorotti	Umbria	₺ 415	₺ 1650
Chardonay Umbria Bianco 2022	Chardonnay	Lungorotti	Umbria	₺ 415	₺ 1650
Grechetto Bianco IGT 2022	Grechetto	Lungarotti	Umbria	₺ 430	₺ 1700
Cielo Pinot Grigio 2023	Pinot Grigio	Cielo	Veneto	₺ 455	₺ 1800
Montellori Mandorlo IGT 2022	Chardonnay, Sauvignon	Fattoria Montellori	Toscana		₺ 1850
Tenute Del Poja Il Mora 2022	Chardonnay	Di Camillo	Abruzzo		₺ 2000
Il Pometo Pinot Grigio 2023	Pinot Grigio	Lungarotti	Umbria		₺ 2000
Villa Carumé Grillo 2022	Grillo	Villa Carumé	Sicilia		₺ 3700

ROSE | ROSE

Cielo Pinot Grigio 2022	Pinot Grigio	Cielo	Veneto	₺ 455	₺ 1800
Bixio Blush Pinot Grigio 2022	Pinot Grigio	Bixio	Veneto		₺ 3700

ROSSI | RED

Tareni Syrah Igp 2022	Syrah	Pellegrino	Sicilia	₺ 415	₺ 1650
Tareni N.D'avola Doc 2022	Nero D'avola	Pellegrino	Sicilia	₺ 430	₺ 1700
Polluce Nero Buono 2021	Nero Buono	Pollucé	Lazio	₺ 430	₺ 1700
Natale Verga	Merlot	Natale Verga	Toscana	₺ 455	₺ 1800
Chianti Doc 2020	Sangiovese, Merlot, Colorino	Lungarotti	Toscana	₺ 455	₺ 1800
Lum	Sangiovese, Merlot	Lungarotti	Umbria		₺ 1800
Cadetto Rosso 2020	Sangiovese, Merlot	Lungarotti	Umbria		₺ 2650
Montepulciano d'Abruzzo 2020	Montepulciano	Ciavolich	Abruzzo		₺ 3700

DOLCI | SWEET

Marsala Fine Ip Doc	Grillo, Catarratto, Inzolia	Pellegrino	Sicilia	₺ 385	₺ 2100
---------------------	-----------------------------	------------	---------	-------	--------

SPUMANTI | SPARKLING

Tallero Prosecco 20cl	Glera	Tallero	Veneto		₺ 950
Cinzano Prosecco Doc	Glera	Cinzano	Veneto		₺ 5500



*Vintage can change according to stock availability
*DOCG: Controlled and guaranteed, geographically indicated
*DOC: Controlled and geographically indicated
*IGT: Geographically indicated



Fiyatlara K.D.V dahildir. Toplam hesabınıza %10 hizmet bedeli eklenecektir. Son değiştirilme tarihi :07.03.2025

V.A.T included. 10% service fee will be added to your total bill. Last modification date 07.03.2025

COCKTAILS

Eataly Spritz Prosecco, Limoncello, Elderflower Liqueur, Sparkling Water, Lime	₺ 540	Negroni Cin, Campari, Martini Rosso	₺ 510
Amaretto Spritz Bitter almond, Prosecco, Lemon-Orange juice, Apple and Cinnamon	₺ 540	Margarita Tekila, Cointreau, Lime	₺ 510
Tiramisu Martini Vodka, Kahlua, Baileys, Vanilla, Espresso	₺ 540	Espresso Martini Vodka, Kahlua, Espresso	₺ 510
Passion Flower Rom, Elderflower Liqueur, Passion fruit, Sweet-Sour Sauce	₺ 540	Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Sparkling Water	₺ 540
Hot Chili Tekila, Cointreau, Elderflower Liqueur, Passion fruit, Chili Pepper	₺ 540	Campari Spritz Campari, Prosecco, Sparkling Water	₺ 540
Mediterranean Breeze Cin, Skinos, Apple, Basil, Sweet-Sour Sauce	₺ 540	Amaretto Sour Amaretto Sweet-Sour Sauce	₺ 540
Portofino Bourbon, Aperol, Strawberry, Sweet-Sour Sauce	₺ 540	Viski Sour Bourbon, Bitter, Sweet-Sour Sauce	₺ 540



WHISKEY

SCOTLAND		ASIA	
Johnnie Walker 'Black Label' 12 Year Old	₺ 420	Amrut 'Single Malt', India	₺ 870
Glenfiddich 15	₺ 600	Kavalan 'Blended Malt', Taiwan	₺ 1300
Chivas Regal 'XV' 15 Year Old	₺ 800	AMERICA	
Aberlour 'Double Cask Matured' 12 Year Old	₺ 820	Jack Daniel's 'Old No.7', Tennessee	₺ 420
The Macallan 'Triple Cask Matured' 12 Year Old	₺ 1050	Bulleit, Bourbon	₺ 600
Glendronach 'Original' 12 Year Old	₺ 1200	Woodford Reserve 'Distillers Select', Bourbon	₺ 850

GIN

TEQUILA

VODKA

ROM

Gin Mare, Spain	₺ 600	Don Julio 'Bianco'	₺ 700	Tito's, Usa	₺ 680	Captain Morgan 'White', Porto Riko	₺ 380
Tanqueray 'No. TEN', England	₺ 600	Casamigos 'Bianco'	₺ 850	Haku, Japan	₺ 700	Havana Club '3', Cuba	₺ 380
Hendrick's, Scotland	₺ 650	Herradura Añejo	₺ 1050	Belvedere, Poland	₺ 700	Havana Club '7', Cuba	₺ 580
The Three Brothers, Lebanon	₺ 700	Patron Reposado	₺ 1050	Stolichnaya, Latvia (Gluten Free)	₺ 700	Zacapa 23, Guatemala	₺ 800

LIQUEUR

Baileys 'The Original-Irish Cream', Ireland	₺ 380
Pallini 'Limoncello' Italy	₺ 380
Venezia 'Amaretto', Italy	₺ 380
Fernet-Branca 'Amaro', Italy	₺ 380



BIRRA

Efes Pilsen 33 cl	₺ 260	Miller 33 cl	₺ 260
Efes Özel Seri 50 cl	₺ 280	Bud 33 cl	₺ 260
Belfast 50 cl	₺ 280	Beck's 33 cl	₺ 280
Bomonti Filtresiz 50 cl	₺ 280	Erdinger 33 cl	₺ 320
Amsterdam Navigator 50 cl	₺ 340	Corona 35.5 cl	₺ 320



MOCKTAIL

Virgin Mojito Mineralli Su, Misket Limonu, Şeker, Nane	₺ 290	Jabuticaba Jabuticaba Üzümlü & Tatlı Ekşi Sos	₺ 290
Tropical Mix Mango, Limonata & Çarkıfelek Mix	₺ 290	Yuzu Yuzu Narenciye & Tatlı Ekşi Sos	₺ 290

HOT DRINKS

Espresso Single/Double	₺ 145	₺ 160	Turkish Coffee	
Filter coffee		₺ 160	Traditional	₺ 185
Espresso Macchiato		₺ 155	Decaf	₺ 210
Caffe Latte		₺ 160	Mastic	₺ 210
Americano		₺ 160	Tea	₺ 75
Cappuccino		₺ 160		



DRINKS

San Pellegrino Sparkling blood orange	₺ 215
San Pellegrino Sparkling orange juice	₺ 215
San Pellegrino Sparkling lemon juice	₺ 215
San Pellegrino Classic 25 cl-75 cl	₺ 210-370
Nigde Gazoz	₺ 105
Water 33 cl- 75 cl	₺ 75-130
Sparkling Water 25 cl-75 cl	₺ 125-185
Homemade & Fresh	
Eataly Lemonade	₺ 190
Ayran (with Buffalo Yogurt) Simple / Thyme	₺ 190
Eataly Icetea Peach	₺ 190
Fresh Fruit Juice Orange / Apple	₺ 215
Orange Trio (Apple, Orange, Ginger)	₺ 290



LA PASTICCERIA DI EATALY

Geleneksel İtalyan Tatlıları



CANNOLI SICILIANI (Alkol içerir)

₺330

Sicilya usulü kızarmış ktır hamur, ev yapımı Ricotta peynirli dolgu, Antep fıstığı, çikolata parçacıkları ve portakal sos ile

TIRAMISU CLASSICO

₺330

Ev yapımı kedidili, espresso mascarpone kreması, kakao

PROFITEROL AL LIMONE

₺330

Limonlu profiterol

PROFITEROL AL CIOCCOLATO

₺330

Çikolatalı profiterol

CROSTATINA ALLE FRAGOLE

₺330

Çilekli tart

ECLAIR AL CARMELLO

₺330

Karamelli ekler

BIGNOLATA

₺330

Bitter çikolata ve fındık pralinli tart



TIRAMISU (Alkol içerir)

₺330

*Tiramisu *Bardakta servis ediliyor.*

MONTE BIANCO

₺330

Kestaneli Mont Blanc

MILLEFOGLIE

₺330

Meyveli milföy

**TARTELLETTA CIOCCOLATO
E PISTACCHIO**

₺330

Çikolatalı ve fıstıklı tart



PANNA COTTA TROPICAL

₺330



Mango ve çarkıfelekli Panna cotta (Vegan-Glutensiz)

TORTA OPERA

₺330

Opera kek

WAFFLE

Nutellalı ₺250

Karışık ₺300

KREP

Nutellalı ₺250

Karışık ₺300



IL GELATO ARTIGIANALE MADE IN HOUSE EVERY DAY



COPPA GELATO



*Dilediğiniz lezzetler ile kendi kap dondurmanızı yaratın!
Create your own ice cream cup with the flavors you want!*

%70 BİTTER ÇİKOLATA
%70 Dark Chocolate

FIOR DI LATTE
Sweet Milk

FINDIK
Hazelnut

KAHVE
Coffee

LİMON
Lemon

STRACCIATELLA
Çikolata Parçacıklı Sütü

ÇİLEK
Strawberry

2 TOP

₺220

3 TOP

₺280