E A T A L Y

gli Antipasti – *Başlangıçlar*

ZUPPA DI POMODORO | ₺490 **V**

Antonella domates çorbası üzerinde ev yapımı ricotta peyniri ve pesto sos

BRUSCHETTA AI POMODORI | ₺450 **VG**

Ekşi mayalı ekmek üzerinde çeri domates, naturel sızma zeytinyağı, sarımsak ve taze fesleğen

LA PATATA CROCCANTE | ₺450 **NG V**

Buğulanmış ve kızartılmış Afyon patatesi, balzamik sirkeli ketçap ve trüf mayonez

CROCCHETTE DI LASAGNA | ₺550

Grana Padano peynir soslu panelenmiş ve kızarmış lazanya kroketleri

PARMIGIANA DI MELANZANE | ₺650 **V**

Kızartılmış patlıcan, domates sosu, ev yapımı fior di latte mozzarella, Grana Padano Peyniri ve taze fesleğen

BURRATINA CON POMODORINI | ₺850**NG V**

150gr ev yapımı burrata peyniri, çeri domates ve domates citronette

BRESAOLA E FUNGHI | ₺950 **NG**

Bresaola, roka, kültür mantarı, grana padano, limon citronette ve balzamik

CARPACCIO DI MANZO | ₺950 **NG**

İnce dilimlenmiş dana eti, roka, Grana Padano peyniri, limon, naturel sızma zeytinyağı ve limon sos

PROSCIUTTO E MELONE | ₺1200 ✽ **NG**

Prosciutto Crudo di Parma, grissini, kavun, Grana Padano peyniri ve kuru yaban mersini

TAGLIERE DI FORMAGGI | ₺1400 ★ **V** *2 Kişi İçin İdealdir.

Grana Padano, Fontal, ev yapımı Caciotta, Kars gravyeri, isli Çerkez peyniri, Trakya eski kaşarı, kuru incir, ceviz ve ev yapımı grissini

le Insalate – *Salatalar*

INSALATA DI EATALY | ₺700 **V NG**

Eataly salatası; mevsim yeşillikleri, fırınlanmış sebze, çeri domates, Grana Padano peyniri ve zeytinyağı-limon sos

INSALATA CON POLLO E MOZZARELLA | ₺990 **NG**

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 DI POMODORI ALLA CAPRESE | ₺750 **NG V**

Çeri domates, salkım domates, ev yapımı manda mozzarella, pesto sos, zeytinyağı, fesleğen, limon citronette

INSALATA CON SALMONE E AVOCADO | ₺990 **NG**

Taze otlar ile marine edilmiş fırında somon, mevsim yeşillikleri, çeri domates, avokado ve limon sos

Pasta – *Makarna*

SPAGHETTINO AL POMODORO | ₺690 **VG**

İnce spaghetti, ev yapımı domates sos, taze fesleğen ve çeri domates

TAGLIOLINI ALLA PORTOFINO CON RICOTTA |₺780 **V**

Portofino usulü ev yapımı tagliolini makarna, ev yapımı ricotta peyniri, domates sos ve ev yapımı pesto sos

PENNE ALLA PUTTANESCA | ₺780 **VG** 🌶

Acılı domates soslu penne, Ayvalık zeytini, kapari, çeri domates taze fesleğen, sarımsak, maydanoz ve zeytinyağı

GNOCCHI ALLA CREMA DI PARMIGIANO | ₺780 ★ **V**

LINGUINE AL PESTO | ₺900 **V**

Linguine makarna, ev yapımı fesleğenli pesto sos, taze börülce, patates ve Grana Padano peyniri

FUSILLI CON RICOTTA, FUNGHI E MANZO AFFUMICATO | ₺900

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

SPAGHETTINO AL POMODORO E BURRATA | ₺950 **V**

İnce spaghetti, ev yapımı domates sos, taze fesleğen, çeri domates ve 130gr ev yapımı burrata

Ev yapımı patatesli gnocchi, parmesan peynir kreması ile

RAVIOLI PUGLIESE | ₺850 ★ V
Ev yapımı burrata dolgulu ravioli, çeri domates, taze fesleğen, sarımsaklı zeytinyağı ve Grana Padano

FETTUCCINE PARMIGIANO E LIMONE | ₺900 V
Ev yapımı fettuccine, sarımsak, limon, maydanoz, ricotta ve parmesan soslu

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE | ₺990
Ev yapımı spaghetti “chitarra”, geleneksel bolonez “ragù” sos ve Grana Padano peyniri

RISOTTO AI PORCINI | ₺990 NG V
Carnaroli pirinçli risotto, porçini mantarı, tereyağı, Grana Padano peyniri ve maydanoz

FETTUCCINE DI MARE | ₺1200
Ev yapımı fettuccine, domates sos, karides, kalamar, çeri domates, sarımsak, taze fesleğen ve maydanoz

A Alkol içerir
VG Vegan
V Vejeteryan
NG Gluten içermez
✽ Domuz eti içerir.
★ Yeni Ürün

“PASTA”’YI HER HALİYLE KUTLUYORUZ!

Taze makarnanın ustalıkla buluştuğu tabaklarda, İtalyan sofralarının samimiyetini ve paylaşma kültürünü keşfedin.

la Carne e il Pesce – Et ve Balık

POLLO AL FORNO | ₺1100
Baharatlarla marine edilip kızartılmış tavuk but; buğulanmış ve kızartılmış Afyon patatesi, çeri domates, mevsim yeşillikleri, taze baharatlı yağ

MILANESE PICCANTE DI POLLO | ₺1100
Ev yapımı ayran ile marine edilmiş acılı tavuk göğsü kızartması, buğulanmış ve kızartılmış Afyon patatesi, çeri domates, mevsim yeşillikleri ve ev yapımı acılı mayonez sos

FETTINA DI MANZO | ₺1350 NG
Dana külbastı, geleneksel Modena balzamik sirkesi, buğulanmış ve kızartılmış Afyon patatesi, çeri domates ve karışık yeşillik

DRY AGED BEEF BURGER | ₺1250
Dry-aged çift burger köftesi, karamelize soğan, peynir sos, buğulanmış ve kızartılmış Afyon patatesi, çeri domates ve karışık yeşillik

FILETTO DI MANZO AI PORCINI | ₺1950 NG
Dilimlenmiş dana bonfile, porçini mantarı, karamelize soğan buğulanmış ve kızartılmış Afyon patatesi ve çeri domatesli karışık yeşillik

ZUPPA DI PESCE | ₺990 NG
Balık ve deniz mahsülleri çorbası: karides, kalamar, levrek, domates sos, çeri domates, patates, sarımsak, maydanoz ve taze fesleğen

BRANZINO AL CARTOCCIO | ₺1300 NG
Kağıtta pişirilmiş levrek, havuç, kereviz, kabak ve mor soğan ile birlikte; buğulanmış ve kızartılmış Afyon patatesi, çeri domates ve karışık yeşillik

SALMONE ALL’ARANCIA | ₺1300 NG
Somon fileto, taze portakal dilimleri, buğulanmış ve kızartılmış Afyon patatesi, çeri domates, karışık yeşillik, portakal sos ve frenk soğan

ET VE BALIK TEZGAHINDAN SEÇ,
BİZ SENİN İÇİN FIRINDA PİŞİRELİM.
*Balık ve etin yanında; 1 porsiyon mevsim yeşillikleri, renkli çeri domates, buğulanmış ve kızartılmış Afyon patatesi

le Pizze – Pizzalar

MARGHERITA ORIGINALE | ₺690 V
Ev yapımı fior di latte mozzarella, domates sos ve taze fesleğen

MARGHERITA MEDITERRANEA | ₺790 V
Ev yapımı fior di latte mozzarella, domates sos, tavşan yüreği zeytin ve hurma zeytin, kekik, sarımsak ve taze fesleğen

MARGHERITA FUNGHI | ₺790 V
Ev yapımı fior di latte mozzarella, domates sos, kestane mantarı ve taze fesleğen

PIZZA BURRATA | ₺880 V
Domates sos, ev yapımı 150 gr burrata peyniri, çeri domates, pesto sos, taze fesleğen ve roka

PIZZA 4 FORMAGGI | ₺1100 V
Ev yapımı fior di latte, isli Scamorza, Gorgonzola ve Grana Padano

DIAVOLA | ₺1100 🌶️
Ev yapımı fior di latte mozzarella, acı karabiberli dana salam, domates sos, taze fesleğen ve acı zeytinyağı

PIZZA POMODORINI e BUFALA | ₺850 V TAM BUĞDAY
Ev yapımı manda sütlü mozzarella, çeri domates, fesleğen, Grana Padano peyniri, roka ve sızma zeytinyağı
(*Tam Buğday Hamur*)

PIZZA NERANO | ₺850 ★ V
Ev yapımı fior di latte, kabak püresi, isli scamorza, stracciatella, kızarmış kabak, limon zest, ve Grana Padano

PIZZA SICILIANA | ₺880 V
Ev yapımı fior di latte mozzarella, Sicilya usulü patlıcan, domates sos, kapari, zeytin, çeri domates, roka ve taze fesleğen

TAM BUĞDAYLI HAMUR
İtalyan pizzasını tam buğday unu ile yapılmış halini denediniz mi?
Dilediğiniz pizzayı tam buğday unu ile sipariş edebilirsiniz. ₺100

Fiyatlara K.D.V dahildir. Son değiştirilme tarihi :22.05.2026

FÜME PIZZA | ₺1250
Dana füme et, ev yapımı fior di latte mozzarella, domates sos, roka, taze fesleğen, sızma zeytinyağı ve Grana Padano peyniri

MANZO AFFUMICATO | ₺1150
Dana füme, ev yapımı fior di latte mozzarella, domates sos, mantar ve taze fesleğen

PIZZA CAPRICCIOSA | ₺1250
Dana füme et, ev yapımı fior di latte mozzarella, mantar, enginar, zeytin, domates sos, taze fesleğen ve sızma zeytinyağı

PARMA | ₺1350 ✻
18 aylık Prosciutto di Parma, ev yapımı fior di latte mozzarella, domates sos, roka ve taze fesleğen

PIZZA TARTUFATA CON BURRATA E BRESAOLA | ₺1350
Ev yapımı fior di latte mozzarella, ev yapımı ricotta peyniri, trüf ezmesi, bresaola, trüf yağı, 150 gr burrata peyniri ve roka

da Condividere – *Paylaşımlı*

PADELLATA DI FUSILLI CON RICOTTA, FUNGHI E MANZO AFFUMICATO | ₺2250
Taze ricotta peynirli, kültür mantarlı, dana füme soslu fusilli makarna, Grana Padano peyniri ve maydanoz

PADELLATA DI SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL RAGU BOLOGNESE | ₺2500
Ev yapımı spaghetti chitarra, geleneksel bolonez sosu “ragu” ve Grana Padano peyniri

PADELLATA DI FETTUCCINE AI FRUTTI DI MARE | ₺2800
Ev yapımı fettuccine makarna, kalamar, karides, domates sos ve renkli çeri domates

*Paylaşımlı yemekler 2-3 kişi için idealdir.

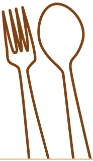
Bambini – *Çocuk*

SPAGHETTINI AL BURRO | ₺400
Tereyağlı spaghettini

PIZZA BAMBINI | ₺400 V
Ev yapımı fior di latte mozzarella, domates sos ve taze fesleğen

PENNE POMODORO E POLPETTE | ₺400
Domates soslu penne ve minik köfteler

POLLO CROCCANTE | ₺400
Çıtır tavuk parçaları ve buğulanmış ve kızartılmış Afyon patatesi



Fiyatlara K.D.V dahildir. Son değiştirilme tarihi :22.05.2026

i Dolci – *Tatlı*

CANNOLI SICILIANI | ₺490
Sicilya usulü kızarmış kıtır hamur, ev yapımı Ricotta peynirli, dolgu, Antep fıstığı, çikolata parçacıkları ve portakal sos ile

TIRAMISU AL BICCHIERE | ₺490 **A**
Bardakta Tiramisu

ECLAIR | ₺490
Ekler Çeşitleri

MONTE BIANCO | ₺490
Kestaneli Mont Blanc

PANNA COTTA TROPICAL | ₺490 **VG** **NG**
Mango | Orman meyveli

CROSTATINA ALLE FRAGOLE | ₺490
Çilekli tart

MILLEFOGLIE | ₺490
Meyveli milföy

TARTELLETTA CIOCCOLATO E PISTACCHIO | ₺490
Çikolatalı ve fıstıklı tart

TIRAMISU CLASSICO | ₺490
Ev yapımı kedidili, espresso mascarpone kreması, kakao

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO | ₺490
Çikolatalı profiterol

PROFITEROLES AL LIMONE | ₺490
Limonlu profiterol

BABA AL RUM | ₺490 **A**
Romlu baba tatlısı

WAFFLE

Nutellalı	₺390
Karışık	₺490

KREP

Nutellalı	₺390
Karışık	₺490

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 Sütlü

ÇİLEK
Strawberry

2 TOP	3 TOP
₺330	₺410

i Vini – *Şarap*

i Bianchi | *Beyaz*

TARENI CHARDONNAY 2024 Chardonnay | *Pellegrino* | Sicilia	₺550	₺2200

i Rosati | *Pembe*

BREZZA ROSATO 2024 Sangiovese | *Lungarotti* | Umbria	₺630	₺2500

TARENI GRILLO 2024 Grillo | *Pellegrino* | Sicilia	₺550	₺2200
CADETTO BIANCO 2021 Trebbiano | *Lungarotti* | Umbria	₺575	₺2300
KHORA FALANGHINA 2023 Falanghina | *Di Camillo* | Abruzzo	₺575	₺2300
TENUTE DEL POJO LE COSTE 2023 Pecorino | *Di Camillo* | Abruzzo	₺600	₺2400
GAVI DE GAVI 2021 Cortese | *Santa Vittoria* | Piamonte		₺2475
PINOT GRIGIO VENETO Pinot grigio | *San Martino* | Veneto		₺2500
GRECHETTO IL POMETO 2022 Grechetto | *Lungarotti* | Umbria		₺2500
IL POMETO PINOT GRIGIO 2023 Pinot Grigio | *Lungarotti* | Umbria		₺2550
MONTELLORI MANDORLO IGT 2022 Chardonnay, Savignon, Viognier | *Fattoria Montellori* | Toscana		₺2700

i Rossi | *Kırmızı*

KHORA NEGROAMARO 2022 Negroamaro | *Di Camillo* | Puglia	₺550	₺2200
CADETTO ROSSO 2022 Sangiovese | *Lungarotti* | Umbria	₺550	₺2200
TARENI N.D'AVOLA DOC 2022 Nero D'avola | *Pellegrino* | Sicilia	₺570	₺2250
CABERNET SAUVIGNON Cabernet, Sauvignon | *San Martino* | Veneto	₺580	₺2300
FATTORIA MONTELLORI CHIANTI 2021 Sangiovese | *Fattoria Montellori* | Toscana	₺660	₺2700
BARBERA D'ALBA Barbera | *Santa Vittoria* | Piamonte		₺2400
TENUTE DEL POJO IL MORA 2022 Cabarnet, Sauvignon | *Di Camillo* | Abruzzo		₺2400
SANGIOVESE IL POMETO 2022 Sangiovese | *Lungarotti* | Umbria		₺2500
BREZZA UMBRIA ROSSO 2023 Sangiovese, Merlot | *Lungarotti* | Umbria		₺2600
KHORA PRIMITIVIO 2023 Primitivio | *Di Camillo* | Puglia		₺2700
LUM 2022 Sangiovese, Merlot | *Lungarotti* | Umbria		₺2700

BARONE MONTALTO PINOT GRIGIO 2022 Pinot Grigio | *Barone Montalto* | Sicilia		₺2700

i Dolci | *Tatlı*

MARSALA FINE IP DOC Grillo, Catarratto, Inzolia | *Pellegrino* | Sicilia	₺495	₺2430
MOSCATO TERRE SICILIANE Pellegrino | *Moscato* | Sicilia		₺2430

le Bollicine | *Köpüklü*

TALLERO PROSECCO 20CL Glera | *Tallero* | Veneto	₺1250
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. Son değiştirilme tarihi :22.05.2026

Cin

TANQUERAY 'NO. TEN',ENGLAND	₺720
THE THREE BROTHERS, LEBANON	₺770
HENDRICK'S, SCOTLAND	₺950

Viski

İskoçya

JOHNNIE WALKER 'BLACK LABEL' 12 YEAR OLD	₺550

PORTOFINO	₺1200

Tekila

DON JULIO 'BIANCO	₺700
CASAMIGOS 'MEZCAL'	₺900
HERRADURA AÑEJO	₺950
PATRON REPOSADO	₺950

Votka

TITO’S, USA	₺800
BELVEDERE, POLAND	₺800
HAKU, JAPAN	₺900
STOLICHNAYA, LATVIA	₺990

Rom

CAPTAIN MORGAN 'WHITE', PORTO RIKO	₺450
HAVANA CLUB '7', CUBA	₺630
ZACAPA 23, GUATEMALA	₺800
HAVANA SELECCION MAESTROS, CUBA	₺1000

Likör

BAILEYS 'THE ORIGINAL-IRISH CREAM', IRELAND	₺460
VENEZIA 'AMARETTO', ITALY	₺460
PALLINI 'LIMONCELLO' ITALY	₺560
FERNET-BRANCA 'AMARO', ITALY	₺560

ABERLOUR 'DOUBLE CASK MATURED' 12 YEAR OLD	₺950
CHIVAS REGAL 'XV' 15 YEAR OLD	₺970
GLENFIDDICH 15	₺1100
THE MACALLAN 'TRIPLE CASK MATURED' 12 YEAR	₺1250
GLENDRONACH 'ORIGINAL' 12 YEAR OLD	₺1300

Asya

AMRUT 'SINGLE MALT', INDIA	₺870
KAVALAN 'BLENDED MALT', TAIWAN	₺1300

Amerika

JACK DANIEL'S 'OLD NO.7', TENNESSEE	₺550
BULLEIT, BOURBON	₺750
WOODFORD RESERVE 'DISTILLERS SELECT', BOURBON	₺850

Bira

EFES PILSEN 33 CL	₺360
EFES GREEN	₺420
BUD 33 CL	₺390
MILLER 33 CL	₺390
BOMONTI FILTRESIZ 50 CL	₺420
BELFAST 50 CL	₺420
BECK’S 33 CL	₺390
ERDINGER 33 CL	₺ 650
CORONA 35.5 CL	₺400
AMSTERDAM NAVIGATOR 50 CL	₺ 550

Fiyatlara K.D.V dahildir. Son değiştirilme tarihi :22.05.2026

Cocktail – Kokteyl

Sprtiz

EATALY SPRITZ	Prosecco, Limoncello, Mürver çiçeği, Mineralli Su	₺875
APEROL SPRITZ	Aperol, Prosecco, Mineralli Su	₺875
COLA BALADIN SPRITZ	Cin, Portakal Likörü, Cola	₺875
LIMONCELLO SPRITZ	Limoncello, Prosecco, Mineralli Su	₺875
CAMPARI SPRITZ	Campari, Prosecco, Mineralli Su	₺875
CITRUS SPRITZ	Cin, Aperol, Narenciye, Tonik	₺875
PASSION SPRITZ	Rom, Aperol, Çarkıfelek, Mineralli Su	₺875

Kendi Kokteylini Yarat

Malzemelerini seç, barmenimizle birlikte kendi kokteylini masanda tasarla; farklı içerikleri bir araya getirerek sana özel tarifini oluştur. ★

₺1100

*Hafta içi 17.00 – 19.00 saatleri arasında Teras Cafe'de sunulmaktadır.

Özel

GREEN LAGOON	Cin, Mürver Çiçeği, Salatalık Suyu	₺875
KUZU KULAĞI	Cin Mürver Çiçeği, Tatlı-Ekşi Sos, Kuzu Kulağı	₺875
MEDITERRANEAN BREEZE	Cin, Skinos, Elma, Fesleğen, Tatlı-Ekşi Sos	₺875
HOT CHILI *Acılı-Acısız*	Tekila, Portakal Likörü, Çarkıfelek	₺875
AVOKADO ELIXIR	Tekila, Portakal Likörü, Agave, Avokado	₺875
ROSA TRIPICALE	Cin, Mürver Çiçeği, Hibiskus, Ananas	₺875
MARGARITA VIOLA	Tekila, Portakal Likörü, Ananas, Yaban Mersin	₺875
TIRAMISU MARTINI	Votka, Kahlua, Baileys, Espresso	₺875

Klasik

NEGRONI	Cin, Campari, Martini Rosso	₺800
DRY MARTINI	Cin, Dry Vermut	₺800
GIMLET	Cin, Limon suyu, Şeker	₺875
WHISKEY SOUR	Bourbon, Bitter, Tatlı-Ekşi Sos	₺875
MOJITO	Rom, Mineralli Su, Nane, Misket Limonu	₺800
MARGARITA	Tekila, Portakal likörü, Misket Limonu	₺800

Sürahi

COLA BALADIN SPRITZ	Cin, Portakal Likörü, Cola	₺3225
APEROL SPRITZ	Aperol, Prosecco, Mineralli Su	₺3225
PASSION SPRITZ	Rom, Aperol, Çarkıfelek, Mineralli Su	₺3225
SANGRIA (Kırmızı)		🍷 ₺650 | 🏺 ₺2500

Fiyatlara K.D.V dahildir. Son değiştirilme tarihi :22.05.2026

Le Bibite – İçecekler

Soğuk İçecekler

Sıcak İçecekler

COLA BALADIN / Doğal İçerikli İtalyan Cola		₺290
COLA ZERO BALADIN / Doğal İçerikli Şekersiz İtalyan Cola		₺290
AGRUMATA BALADIN / Narenciye Aromalı İtalyan Cola		₺290
SAN PELLEGRINO / Kan Portakallı Gazlı İçecek		₺320
SAN PELLEGRINO / Portakallı Gazlı İçecek		₺320
SAN PELLEGRINO / Limonlu Gazlı İçecek		₺320
SAN PELLEGRINO SADE 25 Cl-75 Cl	₺280	₺510
NİĞDE GAZOZU		₺190
SU 33 Cl- 75 Cl	₺110	₺190
MİNERALLİ SU 25 Cl-75 Cl	₺190	₺250

Alkolsüz Kokteyller

VIRGIN SPRITZ APEROL	₺275
VIRGIN PASSION SPRITZ	₺275
VIRGIN PINK GRAPEFRUIT	₺275
VIRGIN MOJITO	₺275

Ferahlatıcı İçecekler

EATALY LİMONATA	₺275
EV YAPIMI SOĞUK ÇAY ŞEFTALİ	₺275
AYRAN (Manda Yoğurdundan) Sade / Fesleğen	₺275
TAZE SIKILMIŞ MEYVE SUYU Portakal / Elma	₺300

ESPRESSO TEK / ÇİFT	₺210	₺240
FİLTRE KAHVE		₺240
AMERICANO		₺250
ESPRESSO MACCHIATO		₺225
CAFFE LATTE		₺260
CAPPUCINO		₺250
DEMLEME ÇAY		₺95
TÜRK KAHVESİ		
Geleneksel SINGLE/DOUBLE	₺295	₺410
Kafeinsiz		₺310
Damla Sakızlı		₺310

Soğuk Kahveler

SHAKERATO	₺250
CAFFE FREDDO	₺250
FREDDO CAPPUCCINO	₺260
ICE LATTE Vanilya / Karamel / Fındık	₺260

A **Alkol içerir** VG **Vegan** V **Vejeteryan** NG **Gluten içermez** ✽ **Domuz eti içerir.** ★ **Yeni Ürün**

Fiyatlara K.D.V dahildir. Son değiştirilme tarihi :22.05.2026

EATALY

gli Antipasti – Appetizers

ZUPPA DI POMODORO | ₺490 **V**
Antonella tomato soup, homemade ricotta cheese and pesto sauce

BRUSCHETTA AI POMODORI | ₺450 **VG**
Sour bread with cherry tomatoes, natural extra virgin olive oil, garlic and basil

LA PATATA CROCCANTE | ₺450 **NG V**
Steamed and then fried Afyon potatoes served with balsamic vinegar ketchup and truffle mayonnaise

CROCCHETTE DI LASAGNA | ₺550
Breaded and fried lasagna croquettes with Grana Padano cheese sauce

PARMIGIANA DI MELANZANE | ₺650 **V**
Fried eggplant, tomato sauce, homemade fior di latte mozzarella, Grana Padano, and fresh basil

BURRATINA CON POMODORINI | ₺850 **NG V**
150gr homemade burrata cheese, cherry tomatoes and tomato citronette

BRESAOLA E FUNGHI | ₺950 **NG**
Bresaola, arugula, cultivated mushrooms, Grana Padano, lemon citronette and balsamic glaze

CARPACCIO DI MANZO | ₺950 **NG**
Thinly sliced beef, arugula, Grana Padano cheese, lemon, extra virgin olive oil and lemon sauce

PROSCIUTTO E MELONE | ₺1200 ❀ **NG**
Prosciutto Crudo di Parma, grissini, melon, Grana Padano cheese, and dried blueberries.

TAGLIERE DI FORMAGGI | ₺1400 ★ **V** *Ideal for 2 persons.
Grana Padano, Fontal, homemade Caciotta, Kars Gruyère, smoked Circassian cheese, aged Trakya Kashar cheese, dried figs, walnuts, and homemade grissini.

le Insalate – Salads

INSALATA DI EATALY | ₺700 **V NG**
Eatalian salad; seasonal vegetables, roasted vegetables, cherry tomatoes, Grana Padano cheese and olive oil-lemon sauce

INSALATA CON POLLO E MOZZARELLA | ₺990 **NG**
Poached chicken marinated with fresh herbs, homemade buffalo mozzarella, red cherry tomatoes, seasonal green salad, lemon sauce and pesto sauce

INSALATA DI POMODORI ALLA CAPRESE | ₺750 **NG V**
Cherry tomatoes, vine tomatoes, homemade buffalo mozzarella, pesto sauce, olive oil, basil, lemon citronette

INSALATA CON SALMONE E AVOCADO | ₺990 **NG**
Oven baked salmon marinated with fresh herbs, seasonal green salad, cherry tomatoes, avocado and lemon sauce

A Contains Alcohol **VG** Vegan **V** Vegetarian **NG** Gluten Free ❀ Contains Pork ★ New Dish

V.A.T included. Last modification date 22.05.2026

Pasta – Pasta

SPAGHETTINO AL POMODORO | ₺690 **VG**
Spaghettino, homemade tomato sauce, fresh basil and cherry tomatoes

TAGLIOLINI ALLA PORTOFINO CON RICOTTA | ₺780 **V**
Portofino style homemade tagliolini pasta, homemade ricotta cheese, tomato sauce and homemade pesto sauce

PENNE ALLA PUTTANESCA | ₺780 **VG** 🌶
Penne with spicy tomato sauce, olives from Ayvalık, capers, cherry tomatoes, fresh basil, garlic, parsley and olive oil

GNOCCHI ALLA CREMA DI PARMIGIANO | ₺780 ★ **V**
Homemade potato gnocchi with Parmesan cheese cream.

RAVIOLI PUGLIESE | ₺850 ★ **V**
Homemade burrata-filled ravioli, cherry tomatoes, fresh basil, garlic-infused olive oil, and Grana Padano cheese.

LINGUINE AL PESTO | ₺900 **V**
Linguine pasta, homemade basil pesto sauce, fresh green peas, potatoes, and Grana Padano cheese

FUSILLI CON RICOTTA, FUNGHI E MANZO AFFUMICATO | ₺900
Fresh ricotta cheese, champignon mushroom, fusilli pasta with smoked beef, Grana padano cheese and parsley

SPAGHETTINO AL POMODORO E BURRATA | ₺950 **V**
Spaghettino, homemade tomato sauce, fresh basil, cherry tomatoes and 130gr homemade burrata

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE | ₺990
Homemade spaghetti “chitarra” traditional bolognese sauce “ragù” and Grana Padano cheese

RISOTTO AI PORCINI | ₺990 **NG V**
Carnorali rice, porcini mushrooms, butter, Grana Padano and parsley

FETTUCCINE PARMIGIANO E LIMONE | ₺900 V
Homemade fettuccine, garlic, lemon, parsley ricotta and parmesan sauce

FETTUCCINE DI MARE | ₺1200
Homemade fettuccine, tomato sauce, squids, shrimps, cherry tomatoes, garlic, parsley and fresh basil

WE CELEBRATE PASTA IN ALL ITS SHAPES!

In our restaurant, discover the world of fresh pasta through our special dishes, filled with the warmth of home and the joy of sharing.

la Carne e il Pesce - *Meat & Fish*

POLLO AL FORNO | ₺1100
Marinated and fried chicken drumstick; steamed and fried Afyon potatoes, cherry tomatoes, seasonal greens, and herb-infused oil.

MILANESE PICCANTE DI POLLO | ₺1100
Spicy chicken breast marinated in homemade ayran, served with steamed and fried Afyon potatoes, cherry tomatoes, seasonal greens, and homemade spicy mayonnaise sauce

FETTINA DI MANZO | ₺1350 NG
Grilled veal cutlet, traditional Modena balsamic vinegar, steamed and fried Afyon potatoes, cherry tomatoes, and mixed greens.

DRY AGED BEEF BURGER | ₺1250
Dry-aged double burger patty, caramelized onions, cheese sauce, steamed and sautéed Afyon potatoes, cherry tomatoes, and mixed greens.

FILETTO DI MANZO AI PORCINI | ₺1950 NG
Sliced beef tenderloin, porcini mushrooms, caramelized onions, steamed and roasted Afyon potatoes, and mixed greens with cherry tomatoes.

ZUPPA DI PESCE | ₺990 NG
Seafood soup: shrimps, squids, seabass, tomato sauce, cherry tomatoes, potato, garlic, parsley and fresh basil

BRANZINO AL CARTOCCIO | ₺1300 NG
Sea bass baked in parchment with carrot, celery, zucchini, and red onion; steamed and sautéed Afyon potatoes, cherry tomatoes, and mixed greens.

SALMONE ALL'ARANCIA | ₺1300 NG
Salmon fillet with fresh orange slices, steamed and sautéed Afyon potatoes, cherry tomatoes, mixed greens, orange sauce, and chives.

CHOOSE FROM OUR FISH AND MEAT COUNTER,
WE WILL COOK FOR YOU.
*Served with seasonal greens, colorful cherry tomatoes, and both steamed and fried Afyon potatoes.

V.A.T included. Last modification date 22.05.2026

le Pizze - *Pizza*

MARGHERITA ORIGINALE | ₺690 V
Homemade fior di latte mozzarella, tomato sauce and fresh basil

MARGHERITA MEDITERRANEA | ₺790 V
Homemade fior di latte mozzarella, tomato sauce, local "tavşan yüreği" and "hurma"olives, thyme, garlic and fresh basil

MARGHERITA FUNGHI | ₺790 V
Homemade fior di latte mozzarella, tomato sauce, chestnut mushrooms and fresh basil

PIZZA POMODORINI e BUFALA | ₺850 V TAM BUĞDAY
Homemade buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil Grana Padano cheese, arugula and olive oil
(Whole Grain Dough)

PIZZA NERANO | ₺850 ★ V
Homemade fior di latte mozzarella, zucchini purée, smoked scamorza, stracciatella, fried zucchini, lemon zest, and Grana Padano cheese.

PIZZA BURRATA | ₺880 V
Tomato sauce, homemade 150g burrata cheese, cherry tomatoes, pesto sauce, fresh basil, and arugula.

PIZZA 4 FORMAGGI | ₺1100 V
Homemade Fior di Latte cheese, smoked Scamorza cheese, Gorgonzola cheese and Grana Padano cheese

DIAVOLA | ₺1100 🌶
Homemade fior di latte mozzarella, spicy beef salami, tomato sauce, fresh basil and spicy olive oil

FUMÉ PIZZA | ₺1250
Smoked beef, homemade fior di latte mozzarella,tomato sauce, arugula, fresh basil, olive oil and Grana Padano cheese

MANZO AFFUMICATO | ₺1150
Smoked beef, homemade fior di latte mozzarella, tomato sauce, mushrooms and fresh basil

PIZZA SICILIANA | ₺880 **V**
Homemade fior di latte mozzarella, Sicilian style eggplant, tomato sauce, capers, olives, cherry tomatoes, rocket and basil

WHOLE GRAIN DOUGH

Did you try Italian pizza with whole grain?
You can order your favourite pizza
with whole grain. ₺100

V.A.T included. Last modification date 22.05.2026

PIZZA CAPRICCIOSA | ₺1250
Smoked beef, homemade fior di latte mozzarella, mushrooms, artichokes, olives, tomato sauce, fresh basil, and extra virgin olive oil.

PARMA | ₺1350 ✻
18 months Prosciutto Crudo di Parma, homemade fior di latte mozzarella, tomato sauce, arugula and fresh basil

PIZZA TARTUFATA CON BURRATA E BRESAOLA | ₺1350
Homemade fior di latte mozzarella, homemade ricotta cheese, truffle paste, bresaola, truffle oil, 150 gr homemade burrata and arugula

da Condividere

The Sharing Experience

PADELLATA DI FUSILLI CON RICOTTA, FUNGHI E MANZO AFFUMICATO | ₺2250
Fresh ricotta cheese, cultivated mushroom, fusilli pasta with smoked beef, Grana padano cheese and parsley

PADELLATA DI SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL RAGU BOLOGNESE | ₺2500
Homemade spaghetti “chitarra” traditional bolognese sause “ragu” and Grana Padano cheese

PADELLATA DI FETTUCCINE AI FRUTTI DI MARE | ₺2800
Homemade fettuccine with squid, shrimp, tomato sauce, colorful cherry tomatoes, garlic and parsley

*Ideal for 2-3 people

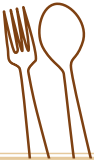
Bambini - *For Kids*

SPAGHETTINI AL BURRO | ₺400
Spahettini with butter

PIZZA BAMBINI | ₺400**V**
Homemade fior di latte mozzarella, tomato sauce, fresh basil

PENNE POMODORO E POLPETTE | ₺400
Penne with tomato sauce and mini meatballs

POLLO CROCCANTE | ₺400
Crispy chicken pieces, steamed and fried Afyon patatoes



i Dolci - *Desserts*

CANNOLI SICILIANI | ₺490
Sicilian-style crispy fried dough, homemade ricotta cheese filling, pistachio, chocolate chips, and orange sauce

TIRAMISU AL BICCHIERE | ₺490 **A**
Tiramisu in a glass

ECLAIR | ₺490
Eclairs

MILLEFOGLIE | ₺490
Fruit mille-feuille

TARTELLETTA CIOCCOLATO E PISTACCHIO | ₺490
Chocolate and pistachio tart

TIRAMISU CLASSICO | ₺490
Homemade ladyfinger, espresso, mascarpone cream, cocoa

MONTE BIANCO | ₺490
Chestnut Mont Blanc

PANNA COTTA TROPICAL | ₺490 VG NG
Mango | Mixed berry

CROSTATINA ALLE FRAGOLE | ₺490
Strawberry tart

PROFITEROL AL CIOCCOLATO | ₺490
Chocolate profiterole

PROFITEROL AL LIMONE | ₺490
Lemon profiterole

BABA AL RUM | ₺490 A
Rum baba dessert

WAFFLE

with Nutella | ₺390 Mixed | ₺490

CREP

with Nutella | ₺390 Mixed | ₺490

i Vini - Wine

i Bianchi | White

	🍷	🍾
TARENI CHARDONNAY 2024 Chardonnay | *Pellegrino* | Sicilia	₺550	₺2200
TARENI GRILLO 2024 Grillo | *Pellegrino* | Sicilia	₺550	₺2200
CADETTO BIANCO 2021 Trebbiano | *Lungarotti* | Umbria	₺575	₺2300
KHORA FALANGHINA 2023 Falanghina | *Di Camillo* | Abruzzo	₺575	₺2300
TENUTE DEL POJO LE COSTE 2023 Pecorino | *Di Camillo* | Abruzzo	₺600	₺2400
GAVI DE GAVI 2021 Cortese | *Santa Vittoria* | Piamonte		₺2475
PINOT GRIGIO VENETO Pinot grigio | *San Martino* | Veneto		₺2500
GRECHETTO IL POMETO 2022 Grechetto | *Lungarotti* | Umbria		₺2500
IL POMETO PINOT GRIGIO 2023 Pinot Grigio | *Lungarotti* | Umbria		₺2550
MONTELLORI MANDORLO IGT 2022 Chardonnay, Savignon, Viognier | *Fattoria Montellori* | Toscana		₺2700

i Rossi | Red

	🍷	🍾
KHORA NEGROAMARO 2022 Negroamaro | *Di Camillo* | Puglia	₺550	₺2200
CADETTO ROSSO 2022 Sangiovese | *Lungarotti* | Umbria	₺550	₺2200
TARENI N.D'AVOLA DOC 2022 Nero D'avola | *Pellegrino* | Sicilia	₺570	₺2250
CABERNET SAUVIGNON Cabernet, Sauvignon | *San Martino* | Veneto	₺580	₺2300
FATTORIA MONTELLORI CHIANTI 2021 Sangiovese | *Fattoria Montellori* | Toscana	₺660	₺2700
BARBERA D'ALBA Barbera | *Santa Vittoria* | Piamonte		₺2400

i Rosati | Pink

	🍷	🍾
BREZZA ROSATO 2024 Sangiovese | *Lungarotti* | Umbria	₺630	₺2500
BARONE MONTALTO PINOT GRIGIO 2022 Pinot Grigio | *Barone Montalto* | Sicilia		₺2700

i Dolci | Sweet

	🍷	🍾
MARSALA FINE IP DOC Grillo, Catarratto, Inzolia | *Pellegrino* | Sicilia	₺495	₺2430
MOSCATO TERRE SICILIANE Pellegrino | *Moscato* | Sicilia		₺2430

le Bollicine | Sparkling

	🍷	🍾
TALLERO PROSECCO 20CL Glera | *Tallero* | Veneto		₺1250
CINZANO PROSECCO DOC Glera | *Cinzano* | Veneto		₺5500

TENUTE DEL POJO IL MORA 2022 Cabarnet, Sauvignon | *Di Camillo* | Abruzzo	₺2400
SANGIOVESE IL POMETO 2022 Sangiovese | *Lungarotti* | Umbria	₺2500
BREZZA UMBRIA ROSSO 2023 Sangiovese, Merlot | *Lungarotti* | Umbria	₺2600
KHORA PRIMITIVIO 2023 Primitivio | *Di Camillo* | Puglia	₺2700
LUM 2022 Sangiovese, Merlot | *Lungarotti* | Umbria	₺2700

Gin

TANQUERAY 'NO. TEN',ENGLAND	₺720
THE THREE BROTHERS, LEBANON	₺770
HENDRICK'S, SCOTLAND	₺950
PORTOFINO	₺1200

Tequila

DON JULIO 'BIANCO	₺700
CASAMIGOS 'MEZCAL'	₺900
HERRADURA AÑEJO	₺950
PATRON REPOSADO	₺950

Vodka

TITO'S, USA	₺800
BELVEDERE, POLAND	₺800
HAKU, JAPAN	₺900
STOLICHNAYA, LATVIA	₺990

Rom

CAPTAIN MORGAN 'WHITE', PORTO RIKO	₺450
HAVANA CLUB '7', CUBA	₺630
ZACAPA 23, GUATEMALA	₺800
HAVANA SELECCION MAESTROS, CUBA	₺1000

Liqueur

*Vintage can change according to stock availability

*DOCG: Controlled and guaranteed, geographically indicated

*DOC: Controlled and geographically indicated

*IGT: Geographically indicated

V.A.T included. Last modification date 22.05.2026

Whisky

Scotland

JOHNNIE WALKER 'BLACK LABEL' 12 YEAR OLD	₺550
ABERLOUR 'DOUBLE CASK MATURED' 12 YEAR OLD	₺950
CHIVAS REGAL 'XV' 15 YEAR OLD	₺970
GLENFIDDICH 15	₺1100
THE MACALLAN 'TRIPLE CASK MATURED' 12 YEAR	₺1250
GLENDRONACH 'ORIGINAL' 12 YEAR OLD	₺1300

Asia

AMRUT 'SINGLE MALT', INDIA	₺870
KAVALAN 'BLENDED MALT', TAIWAN	₺1300

America

JACK DANIEL'S 'OLD NO.7', TENNESSEE	₺550
BULLEIT, BOURBON	₺750
WOODFORD RESERVE 'DISTILLERS SELECT', BOURBON	₺850

Birra

EFES PILSEN 33 CL	₺360
EFES GREEN	₺420
BUD 33 CL	₺390
MILLER 33 CL	₺390
BOMONTI FILTRESIZ 50 CL	₺420
BELFAST 50 CL	₺420
BECK'S 33 CL	₺390

BAILEYS 'THE ORIGINAL-IRISH CREAM', IRELAND	₺460
VENEZIA 'AMARETTO', ITALY	₺460
PALLINI 'LIMONCELLO' ITALY	₺560
FERNET-BRANCA 'AMARO', ITALY	₺560

ERDINGER 33 CL	₺ 650
CORONA 35.5 CL	₺400
AMSTERDAM NAVIGATOR 50 CL	₺ 550

V.A.T included. Last modification date 22.05.2026

Cocktail

Sprtiz

EATALY SPRITZ Prosecco, Limoncello, Elderflower, Sparkling Water	₺875
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Sparkling Water	₺875
COLA BALADIN SPRITZ Gin, Orange Liqueur, Cola	₺875
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, Sparkling Water	₺875
CAMPARI SPRITZ Campari, Prosecco, Sparkling Water	₺875
CITRUS SPRITZ Gin, Aperol, Citrus, Tonic	₺875
PASSION SPRITZ Rum, Aperol, Passion Fruit, Sparkling Water	₺875

Create Your Own Cocktail

Choose your ingredients and create your own cocktail at your table together with our bartender; combine different flavors and craft a recipe made just for you.

₺1100

Served at Terrace Café on weekdays between 5:00 PM – 7:00 PM.

Special

GREEN LAGOON Gin, Elderflower, Cucumber Juice	₺875
KUZU KULAĞI Gin, Elderflower, Sweet & Sour Mix, Sorrel	₺875
MEDITERRANEAN BREEZE Gin, Skinos, Apple, Basil, Sweet & Sour Mix	₺875
HOT CHILI *Spicy / Non-Spicy* Tequila, Orange Liqueur, Passion Fruit	₺875
AVOKADO ELIXIR Tequila, Orange Liqueur, Agave, Avocado	₺875
ROSA TRIPICALE Gin, Elderflower, Hibiscus, Pineapple	₺875
MARGARITA VIOLA Tequila, Orange Liqueur, Blueberry, Pineapple	₺875
TIRAMISU MARTINI Vodka, Kahlua, Baileys, Espresso	₺875

Classic

NEGRONI Gin, Campari, Martini Rosso	₺800
DRY MARTINI Cin, Dry Vermut	₺800
GIMLET Gin, Lemon Juice, Sugar	₺875
WHISKEY SOUR Bourbon, Bitters, Sweet & Sour Mix	₺875

Pitcher

COLA BALADIN SPRITZ Gin, Orange Liqueur, Cola	₺3225
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Sparkling Water	₺3225
PASSION SPRITZ Rum, Aperol, Passion Fruit, Sparkling Water	₺3225
SANGRIA (Red)	🍷 ₺650 | 🏺 ₺2500

MOJITO Rum, Sparkling Water, Mint, Lime	₺800
MARGARITA Tequila, Orange Liqueur, Lime	₺800

Le Bibite - Drinks

Cold Beverages

COLA BALADIN / Natural Italian Cola		₺290
COLA ZERO BALADIN / Natural Sugar-Free Italian Cola		₺290
AGRUMATA BALADIN / Citrus-Flavored Italian Cola		₺290
SAN PELLEGRINO / Sparkling Blood Orange		₺320
SAN PELLEGRINO / Sparkling Orange Juice		₺320
SAN PELLEGRINO / Sparkling Lemon Juice		₺320
SAN PELLEGRINO CLASSIC 25 Cl-75 Cl	₺280	₺510
NIGDE GAZOZ		₺190
WATER 33 Cl- 75 Cl	₺110	₺190
MINERAL WATER 25 Cl-75 Cl	₺190	₺250

Mocktails

VIRGIN SPRITZ APEROL	₺275
VIRGIN PASSION SPRITZ	₺275
VIRGIN PINK GRAPEFRUIT	₺275
VIRGIN MOJITO	₺275

Refreshing Beverages

EATALY LEMONADE	₺275
HOMEMADE ICE TEA PEACH	₺275
AYRAN (With Buffala Yogurt) Simple / Basil	₺275
FRESH FRUIT JUICE Orange / Apple	₺300

Hot Beverages

ESPRESSO SINGLE/DOUBLE	₺210	₺240
FILTER COFFEE		₺240
AMERICANO		₺250
ESPRESSO MACCHIATO		₺225
CAFFE LATTE		₺260
CAPPUCINO		₺250
TEA		₺95
TURKISH COFFEE		
TRADITIONAL SINGLE/DOUBLE	₺295	₺410
DECAF		₺310
MASTIC		₺310

Cold Coffees

SHAKERATO	₺250
CAFFE FREDDO	₺250
FREDDO CAPPUCCINO	₺260
ICE LATTE Vanilla / Caramel / Hazelnut	₺260

A Contains Alcohol **VG Vegan** **V Vegetarian** **NG Gluten Free** **✻ Contains Pork** **★ New Dish**