



GARDEN
EATALY





GARDEN EATALY

Bonjour, Casablanca.

Parc Urbain du Vélodrome
Construit dans les années 1920



Espace emblématique au cœur du centre-ville de Casablanca, le Vélodrome se distingue depuis sa réouverture en 2021 comme l'un des parcs urbains les plus agréables de la métropole. Initié en 2017, son projet de réaménagement et de valorisation s'inscrivait dans le cadre d'une stratégie globale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine culturel, matériel, immatériel et naturel de la ville de Casablanca. Construit en 1922, les vestiges de l'histoire de ce haut lieu du sport casablancais demeurent sa tribune, édifiée en 1927 et réhabilitée lors de la requalification, ainsi que le tracé de sa piste de 320 mètres dont profitent les marcheurs et les coureurs. Les familles s'y retrouvent aussi volontiers depuis que ses espaces verts sont dotés de 300 m² d'aires de jeux. Et si cette oasis urbaine était idéale pour que petits et grands s'octroient une parenthèse de détente et de divertissement, elle l'est d'autant mieux à présent qu'elle abrite les tous nouveaux Garden Eatery, Garden Brunch, Garden Bake's et Garden Home. De quoi régaler les gourmands et les gourmets tout au long de la journée.



Bienvenue chez Garden EATALY, votre nouvelle adresse gourmande située au cœur des jardins du parc du vélodrome, dans un cadre verdoyant et apaisant. Plus qu'une simple pizzeria, Garden EATALY vous invite à un véritable voyage en Italie. Spécialisée dans les pizzas napolitaines traditionnelles cuites au feu de bois, notre pizzeria vous propose une expérience culinaire unique, à savourer en famille ou entre amis.

Sous la direction de notre chef passionné et expert en cuisine italienne, chaque pizza est confectionnée à partir des meilleurs produits italiens et marocains. La qualité des ingrédients, associée à une maîtrise parfaite des techniques de panification et de fermentation, donne naissance à des pizzas d'auteur aux saveurs exceptionnelles. Nos recettes, perfectionnées au fil du temps, sont le fruit d'une expérience et d'un savoir-faire inégalés, rendant chaque bouchée un pur délice.

Laissez-vous tenter par l'authenticité et l'excellence de notre cuisine, nous serons ravis de vous accueillir et de partager notre passion avec vous



GARDEN
EATALY

Entrées / antipasti

Caprese	70
Mozzarella fiordilatte, tomates juteuses, basilic, huile d'olive, crème balsamique, servie avec une focaccia maison.	
Niçoise	75
Salade fraîche avec laitue, tomates cerises, olives, concombre, thon, poivrons, œuf frit, accompagnée de focaccia.	
Cesar	85
Laitue croquante, tomates cerises, poulet grillé, anchois, copeaux de parmesan et sauce César maison, avec focaccia.	
Parmigiana d'Aubergines au Four	85
Lasagne d'aubergines gratinées au four avec sauce tomate, mozzarella, parmesan et basilic, servie avec focaccia.	
Provolone al Forno	85
Provolone fondant cuisiné au four à bois dans une sauce tomate savoureuse, accompagné de focaccia.	
Focaccia Burrata	95
Focaccia moelleuse garnie de burrata crémeuse, tomates cerises, roquette, fruits secs, huile d'olive et crème balsamique.	



GARDEN
EATALY

Pizza menu

Classic pizzas

Marinara	55
La pizza la plus authentique, simplement garnie de sauce tomate san marzano, ail, origan, parmesan et huile d'olive extra vierge.	
Margherita Verace	85
La classique margherita avec tomate san marzano, mozzarella fiordilatte, basilic frais, parmesan et un filet d'huile d'olive.	
Parmigiana	90
Tomate san marzano, aubergines rôties, cerises, basilic, mozzarella fiordilatte, provolone et parmesan.	
Veggie	100
Un assortiment coloré de légumes frais et grillés sur base de san marzano, aubergines, courgette, poivrons, cerises, artichaut, basilic, mozzarella fiordilatte, champignons de paris, parmesan.	
Tonno	100
Tomate san marzano, mozzarella fiordilatte, thon, oignons, poivrons, olives, basilic	
4 Formaggi Rossa	110
tomate San marzano, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, provolone, parmesan	
5 Formaggi Bianca	120
Crème fraîche, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, provolone, parmesan, chèvre, miel, fruits secs.	



GARDEN
EATALY

Pizza menu

Classic pizzas

Napoli (Anchois)	100
Tomate san marzano, anchois salés, olives, câpres, cerises, basilic, mozzarella fiordilatte.	
Pepperoni	100
Tomate san marzano, pepperoni de bœuf, provolone, mozzarella fiordilatte, parmesan.	
Carbonara	110
Crème fraîche, charcuterie de canard, oignons, mozzarella fiordilatte, champignons de paris, œuf, parmesan.	
4 Stagioni	110
Tomate san marzano, charcuterie de canard, olives, artichauts, champignons de paris, basilic, mozzarella fiordilatte, parmesan	
Capricciosa	120
Pesto genovese, mozzarella fiordilatte, tomates cerises, champignons de paris, roquette, bresaola de bœuf, parmesan.	
Diavola	120
Tomate san marzano, pepperoni de bœuf, piment piquant, provolone, viande hachée, mozzarella fiordilatte, parmesan.	
Bolognese	120
Sauce bolognaise maison, oignon, aubergines, provolone, mozzarella fiordilatte, champignons de paris, viande hachée, parmesan	
Frutti di Mare	120
Tomate san marzano, gambas, calamar, moules, tomates cerises, ail, basilic, origan, mozzarella fiordilatte	



GARDEN
EATALY

Pizza menu

Gourmet pizzas / spécialités

Pesto & Burrata	130
Pesto genovese, burrata crémeuse, tomates cerises, roquette, fruits secs, parmesan, crème balsamique	
Mafiosa	130
Une pizza puissante aux accents italiens, associant ingrédients relevés et fromages fondants pour un goût intense et audacieux, pepperon de bœuf, viande hachée, pommes de terre chips maison, piquant, provolone et mozzarella.	
TartuFata	130
Pizza signature à la crème de truffe et champignons, sublimée par une mozzarella généreuse pour une expérience intensément aromatique.	
Poulet Alfredo à la Truffe	140
Pizza raffinée garnie de poulet tendre, sauce Alfredo onctueuse et une touche de truffe, champignons de paris, courgettes zucchini, mozzarella fiordilatte et parmesan, un mélange élégant et gourmand.	
Gustosa Pistoroni	140
Une création gourmande mêlant pesto, pepperoni, tomates cerises, champignons de paris et mozzarella fondante, pour une pizza riche en caractère et en saveurs.	
Stella	150
Pizza en forme d'étoile, garnie de pointes farcies de différentes garnitures au goût du chef, et d'un cœur riche en saveurs italiennes — un choix aussi esthétique que délicieux.	



GARDEN
EATALY

Calzoni & saltimbocca

Calzone Napoletano	100
Calzone traditionnel garni de ricotta, pepperoni de bœuf, mozzarella et provolone, cuit au feu de bois.	
Saltimbocca Caprese	100
Pâte moelleuse garnie de mozzarella, tomates cerises, pesto et basilic, pour une version revisitée et légère de la classique Caprese.	
Saltimbocca Mediterraneo	100
Le sandwich de thon et légumes à la minute, gratiné au four à bois, servi avec de la roquette.	
Calzone Formaggi / Bresaola	120
Calzone généreux aux fromages italiens fondants, sublimé par des tranches de bresaola.	
Calzone My Way	150
Calzone d'auteur revisitée par le chef, généreusement garni selon une composition maison unique, mêlant créativité et tradition napolitaine.	



GARDEN
EATALY

Pasta / pâtes

Penne Pomodoro	60
Penne servies avec une sauce tomate maison, préparée avec des tomates fraîches et du basilic.	
Tagliatelle al Ragù Bolognese	90
Tagliatelle fraîches accompagnées d'un ragù bolognaise longuement mijoté, riche et savoureux	
Lasagna Bolognese	90
Lasagne maison, généreusement garnie de ragù bolognaise, de béchamel crémeuse et de fromage fondant, gratinée.	
Rigatoni al Tartufo e Funghi	100
Rigatoni enrobés d'une sauce crémeuse aux champignons, sublimée par l'arôme délicat de la truffe pour une touche raffinée.	
Rigatoni al Pesto	100
Rigatoni servis avec un pesto maison au basilic frais, parmesan et pignons, pour un goût intense et parfumé.	
Penne 4 Formaggi	100
Penne nappées d'une sauce onctueuse aux quatre fromages italiens, offrant une richesse et une gourmandise incomparables.	





GARDEN
EATALY

Dolci / desserts

- Calzone Nutella** 60
Un calzone gourmand garni de Nutella fondant, servi chaud pour une touche sucrée irrésistible.
- Tiramisu Original** 60
Le classique italien préparé dans les règles de l'art : crème mascarpone légère, café parfumé et biscuits imbibés.
- Tiramisu al Pistacchio** 60
Une version raffinée du tiramisu, sublimée par une crème au pistache onctueuse et généreuse.
- Panna Cotta aux Fruits Rouges** 60
Panna cotta soyeuse servie avec un coulis de fruits rouges frais, pour un dessert doux et équilibré.
- Cheesecake San Sebastián** 60
Cheesecake basque au cœur crémeux et aux bords légèrement caramélisés, une douceur intense et fondante.



**GARDEN
EATALY**

Instant cafés

Espresso	24
Espresso macchiato	26
Americano	28
Café latte	28
Double espresso	30
Capuccino	30

Les cafés Nespresso

Brazil 100 % arabica	28
Guatemala (mélange Arabica et Robusta)	28
Ristretto	28
Decaffeinato	32

Chocolat Chaud

Chocolat chaud classique	32
Chocolat viennois	38

Lait végétal (lait d'amande, lait de coco, lait d'avoine)

supplément : 12 dhs



**GARDEN
EATALY**

Jus de fruits 33cl

Orange Garden	34
Garden Morning	34
Garden Mojito	36
Garden Beet	36
Garden Line	36
Garden Red	36

Boissons gazeuses et eaux

Hawaii, Schweppes tonic, Schweppes citron, Sprite,	25
Cocacola, Coca zero	
Orangina	28
Red Bull	40
Eau minérale 50 cl	18
Eau minérale 75 cl	35
Oulmes 25 cl	25
Oulmes 75 cl	38



GARDEN
EATALY