



EDEN
EXPERIENCE



MENU

ANTIPASTI

- | | |
|--|-----|
| Carpaccio di manzo, scaglie di grana e rughetta | 16€ |
| Selezione di formaggi con mostarde e miele | 12€ |
| Tagliere di salumi
(strolghino delle terre ducali di Parma, coppiette di maiale, salsicette di cinghiale, mortadellina al pistacchio e prosciutto di Parma con trancetto di focaccia) | 14€ |
| Bruschette Eden
(stracciatella di fior di latte e pomodoro secco, burrata e alici, prosciutto di Parma, salmone e confettura di fichi) | 8€ |
| Tartare di manzo
(con pistacchio, pomodorino secco e aceto balsamico con crema di pecorino al piatto) | 18€ |
| Moscardini fritti | 12€ |



PRIMI

- | | |
|--|-----|
| Spaghetti alle vongole con bottarga di muggine | 14€ |
| Tonnarelli cacio e pepe con
marinatura di gambero rosa | 16€ |
| Gnocchi fatti in casa con
crema di noci e gorgonzola dolce | 12€ |
| Carbonara con carciofi croccanti | 12€ |
| Tris di spaghetti aglio olio e peperoncino
con pecorino romano, con tartufo, con olive Taggiasche | 12€ |
| Agnolotti tartufo e stracchino
con datterino giallo e rosso | 16€ |



SECONDI

- | | |
|---|-----|
| Filetto di manzo al pepe rosa
con croccante di grana | 24€ |
| Filetto di manzo con cipolla caramellata | 24€ |
| Costata reale di manzo
con fonduta di pecorino in terrina e
spadellata di patate al rosmarino | 22€ |
| Tagliata di pollo in salsa d'arancio
con purea di patate al Lime | 16€ |
| Frittura di calamari gamberi e zucchine Julienne | 16€ |

PINSA ROMANA

Stracciatella, lattughino, gamberetti lime e lompo rosso	18€
Salmone affumicato su burrata campana, pomodorini e rughetta	16€
Fiocchi di prosciutto crudo su composta di fichi e granella di pistacchio	16€
Pomodoro, datterino fresco, burrata campana e basilico ligure	17€



CONTORNI

Patate al forno di Avezzano	6€
Cicoria ripassata	6€
Broccoletti saltati in padella con peperoncino	6€
Insalata verde	6€



DOLCI

Tiramisù di millefoglie	8€
Crème brûlée	8€
Mousse al cioccolato	8€
Soufflé al cioccolato con cuore caldo	8€
Tartufo bianco	6€
Tartufo nero	6€

BEVANDE

Bollicine

Prosecco Marton	30€
Franciacorta Contadi Castaldi brut	40€
Ca' del Bosco cuvée prestige	90€

Vini bianchi

Sauvignon Boem 2020	22€
Vermentino Federici 2020	22€
Frascati Santa Passera 2020	22€
Satrico Casale Del Giglio 2020	24€
Gewurztraminer Boem 2020	26€
Capolemole Carpineti Bio 2020	25€
Ribolla Gialla Sirch 2020	28€
Conte della Vipera Sauvignon Antinori 2019	38€
Vintange Tunina Vinnaioli Jermann 2018	70€

Vini rossi

Amarone Masi Costasera 2015	65€
Barolo Cordero Di Montezemolo 2017	70€
Il Bruciato Bolgheri Antinori 2020	45€
Morellino Purosangue Terenzi 2017	34€
Sagrantino Di Montefalco Colpetrone 2012	38€
Montepulciano D'abruzzo Dente Del Lupo Riserva 2015	30€
Altavilla Firriato 2018	24€
Cesanese Del Piglio Federici Bio 2019	25€
Syrah Federici 2019	24€
Roma Doc Rosso Iulia Prima 2018 Marziale Ed Orazio	24€

Birre Artigianali

Baladin L'ppa (ipa)	8€
Baladin Isacc (Blanche)	8€
Noam (lager)	8€

AMARI

Jefferson	6€
Formidabile	6€
Montenegro	4€
Amaro del Capo	4€
Jagermeister	4€
Braulio	4€

Acqua.	2€
Soft drink	3€
Caffe	2€



DRINK LIST 17€

TERRESTRIAL PARADISE (old fashioned)

rum Santa Teresa Claro / cointreau / succo d'arancia / sciroppo mandorla / lime / zucchero / liquore allo zenzero.

BABEL TOWER (highball)

vodka greygoose / martini bitter riserva / limoncello / sciroppo di basilico / succo di melograno.

ORIGINAL SIN (old fashioned)

gin Tanqueray ten / chartreuse giallo / maraschino / lime / zucchero.

THE GLUTTONY (highball)

rum Bacardi 8 / succo d'ananas / purea cocco / crema di pistacchio / cacao amaro.

GENESIS (coppa)

Galliano vaniglia / vodka greygoose / sciroppo frutto della passione / panna liquida / lime.

LIFETREE (highball)

mezcal casamigos / polpa di passion fruit / apricot brandy / cointreau / agave / lime / sciroppo litchi.

PURGATORY (coppa martini)

gin Tanqueray ten / liquore alla violetta / lime / albume / angostura.

VAINGLORY (coppa)

whisky dewars 12 / vermouth del professore rosso / creme de cassis / bitter al cioccolato / zucchero.

EVA'S ROSE (coppa)

gin Tanqueray Ten / liquore alle rose / sciroppo di basilico / limone / albume.





NARGHILÈ

1 gusto	40€
2 gusti	50€

Cheesecake
frutti rossi
Caramello
Limone
Menta

Narghilè cristallo premium con 3 gusti	70€
--	-----

