

# ImpastoCrunch®

## Cos'è?

Una miscela di farine macinate a pietra unite a olio extra vergine d'oliva italiano, acqua, sale e lievito naturale; dopo 3 fasi di lievitazione si trasforma in un impasto croccante e molto alveolato dal profumo di pane casereccio, leggero e digeribile.

## Crunch del Capitano

salsa di datterino giallo bio, fior di latte, polpo, code di gambero, patate, pomodorini, cipolle rosse, capperi €20

## Crunch Tartare

crema di cipolle, fior di latte, tartare di manzo, stracciatella, olio al porro €17

## Crunch Norvegia

fior di latte, salmone affumicato, crema di ricotta, granella di pistacchio €17

## Crunch #Porkone

crema di cipolle, fior di latte, pulled pork (carne di maiale sfilacciata cotta e affumicata nel barbecue), cipolle rosse e salsa BBQ €17

## Crunch Italiana

salsa di pomodoro, bufala DOP, origano, olio, basilico €12

**Rendi il tuo ImpastoCrunch® ancora più gustoso, aggiungi le Acciughe di Cetara +€2,5**

Eden  
Best

## Crunch Goloso

salsa di pomodoro, bufala DOP, prosciutto crudo di Parma, crema di burrata €16,5



Impasti-Amo sempre!

*Ivan Sutti*

# ImpastoSoffice

## Cos'è?

Un impasto ispirato dall'idea di una torta,  
alta, soffice e leggera!

Frutto di più passaggi di fermentazione  
e un misto di farine tipo 0 e 1.

## Soffice Carciofosa

salsa di pomodoro giallo, fior di latte,  
carciofi, acciughe di Cetara, polvere  
di pomodoro, gel di lime €16

## Soffice Artigianale

salsa di pomodoro, fior di latte,  
prosciutto cotto artigianale  
dell'azienda Bonfatti,  
crema di burrata €16

## SofficeRita

salsa di pomodoro,  
fior di latte, basilico,  
origano €12

**Rendila unica! Aggiungi il Crudo  
di Parma Riserva +€3,5**

## Soffice Carbonara

fior di latte,  
guanciale,  
salsa carbonara,  
pecorino €16

Eden  
Best



I gusti di **ImpastoSoffice** e **ImpastoCrunch®** nascono da un attento studio sugli  
abbinamenti tra impasti e ingredienti; sono dei veri e propri piatti gourmet,  
dove tutto è armonizzato e bilanciato!

Per mantenere questi equilibri chiediamo di non apportare variazioni.

# TondaClassica

La nostra è una pizza che si fa trattar bene!

Richiede farine tipo 0 e 1 esclusivamente italiane, non grani qualunque!

L'impasto riposa giusto il tempo per far terminare ai lieviti il proprio lavoro.

Vuole soltanto i migliori ingredienti sul mercato!

Il risultato è una pizza senza compromessi di gusto, leggera e digeribile! ☺

## Voglia di Puglia!

salsa di datterino giallo,  
fior di latte, polpo, patate,  
code di gambero, pomodorini,  
cipolla rossa, capperi €19

## Terra e Mare

pomodoro, fior di latte,  
prosciutto crudo di Parma, bufala,  
acciughe di Cetara €16

## Numero 1

pomodoro, fior di latte, carciofi,  
prosciutto crudo di Parma,  
stracciatella €16

## Best Seller!

pomodoro, fior di latte, burrata,  
acciughe di Cetara, basilico €14

## Contadina

fior di latte, pancetta, cipolle rosse,  
patate, Bitto stagionato,  
peperoncino €12

## Super Cotto e Burrata

pomodoro, fior di latte,  
prosciutto cotto  
artigianale dell'azienda  
Bonfatti, burrata,  
basilico €16



Eden  
Best

## Valgerola

fior di latte, porcini trifolati  
in casa, ricotta mantecata,  
salame bastardello  
artigianale,  
olio al rosmarino €15

Impasti-Amo sempre!

*Ivan Sutti*

### Ritorno al Futuro

salsa di datterino giallo,  
bufala in cottura, salmone affumicato,  
rucola €18

### Fantasma Formaggino ☺

fior di latte, crema di gorgonzola,  
ricotta mantecata,  
cialde di parmigiano €12

### Merilin


pomodoro, fior di latte,  
patatine fritte €10

### Carpaccio

pomodoro, fior di latte,  
bresaola artigianale, insalatina fresca,  
cialde di parmigiano €13

### Vanga l'Orto

crema di zucchine, fior di latte,  
misto di verdure appena spadellate,  
pistacchi salati, capperi, olio al porro €15

 **Vegana** senza fior di latte €14

### Bufarita

pomodoro, bufala in cottura,  
basilico, origano €10

**Rendila più esclusiva!**  
**Aggiungi le Acciughe di Cetara**  
**dopo la cottura +€2,5**

### Merano-Bari...972km

pomodoro, fior di latte,  
speck artigianale,  
stracciatella,  
olio al porro €15

Eden  
Best



### La Signora in Giallo

salsa di datterino  
giallo, bufala in  
cottura, tonno e  
acciughe di Cetara,  
basilico, origano €17

### Le Classiche sempre disponibili

Margherita €8 - Prosciutto €9 - Parma €11 - Marinara €7  
Quattro Stagioni con porcini €13,5 - Napoli €9 - Diavola €11 - Tirolese €13

Disponibile impasto per intolleranti a **glutine e**  
**lattosio** con supplemento di €5

# Antipasti



Scegli un vino al bicchiere o un drink da abbinare a questi snack, sul tavolo trovi le proposte selezionate oggi!

## Fish and Chips

filetti di merluzzo con panatura asciutta e croccante accompagnati da patate fritte e salsa di piselli e menta €9

## Nuvola Bolognese

sofficissima brioche cotta a vapore con ragù alla bolognese, stracciatella di burrata e cialda di parmigiano €7

## Tagliere Eden

**(lo consigliamo per 2 persone)**

ispirato alla tradizione italiana proponiamo solo il meglio di ciò che possiamo affettare, accompagnato da giardiniera artigianale e grasso d'alpe giovane €20

## Non le solite Patate fritte

fritte sì ma mai unte, tagliate a rondelle e servite abbondanti €5

## Fritta Italiana

pizzetta frita con salsa di pomodoro, bufala DOP, origano e basilico €5



## Il Formaggio e l'Uva

i tre migliori formaggi locali serviti con la ricetta segreta «Eden» dell'uva caramellata €8

## Sciatt con insalata

soffici bignole fritte in pastella di grano saraceno con cuore morbido di formaggio locale €10





# Cucina



La nostra è una cucina territoriale,  
di Montagna, di Lago, Terra di Confine

## PRIMI PIATTI

### **Pizzoccheri Valtellinesi**

per la tradizione solo il meglio!  
€14

### **Scarpetta**

tagliatelle fatte con Torchio  
manuale, ragù di Bruna Alpina  
battuto al coltello e verdure  
fresche €15

*Ricordati di fare la scarpetta! ©*



### **Verso Como**

riso spadellato con  
burro d'alpeggio  
e filetti di pesce  
persico leggermente  
infarinati €15

## SECONDI PIATTI

### **Un Piatto Leggero**

filetto di ombrina spolverato con  
pane al pomodoro su verdure miste  
all'olio €24

### **Un Classico!**

tagliata di manzo al burro e  
rosmarino con patate al forno €20

**Versione Premium: rendila più  
gustosa aggiungendo i funghi  
porcini trifolati +€5**

### **RostiTartare**

polpa di pura piemontese  
appena condita su tortino  
di patate e pancetta,  
crema di stracciatella e  
olio al porro €18



Impasti-Amo sempre!

*Ivan Sutti*

# Bevande

## Acqua Sparea

Bottiglia da 75cl €3,5

## Bibite Biologiche Galvanina (Gassosa - Aranciata - Chinotto)

Bottiglia da 35,5cl €5

Create in Italia utilizzando i migliori ingredienti, il succo e le polpe degli agrumi e della frutta.

## Bibite

In bottiglia da 33cl o alla spina €4

Novità



baladin

Chiara artigianale

 Glutenfree

bottiglia da 33cl

Alc. 6,5% vol

€6,5



Chiara artigianale  
Analcolica

bottiglia da 33cl

€6,5

# Birre alla Spina

## Birra Chiara

Linderhoff Hell

Alc. 4,8% vol

Media 50cl...€6,5

Piccola 30cl...€4,5

Gusto maltato e  
leggermente erbaceo,  
impresiosito da note di  
limone.



baladin

Artigianale

Media 50cl...€7

Piccola 30cl...€5

Richiedi al personale di sala  
la birra Baladin alla spina  
del momento.

Impasti-Amo sempre!

*Ivan Sutti*

# Birre in Bottiglia da 75cl

€16

## **MANI DI FATA 75cl Alc. 6,0% vol**

La Mani di Fata è la rye IPA prodotta da Revertis con l'aggiunta nel grist del 20% di segale biologica coltivata in Valtellina. Si presenta con un colore dorato e con una intensa schiuma bianca. In bocca si ritrovano le percezioni degli aromi, tra le quali spiccano le piacevoli caratteristiche dell'abbondante luppolatura.



## **SUPER 75cl Alc. 8,0% vol Birra Ambrata doppio malto**

Birra ambrata dal sapore intenso ricorda frutti tropicali, banana e marzapane.



## **WAYAN 75cl Alc. 5,8% vol Birra Saison**

Nasce da un melange di cereali, orzo, farro e frumento, dal gusto fresco con finale agrumato e pepato.

## **ISAAC 75cl Alc. 5,0% vol Birra Bianca**

Birra bianca di colore torbido con profumi di albicocca e agrumi.



## **NAZIONALE 75cl Alc. 6,5% vol Birra Chiara**

Birra bionda creata con materie prime tutte italiane, consigliata per pizze leggere.

## **TRE+DUE 75cl Alc. 3,2% vol Birra Bianca**

Leggera speziata con molto luppolo, lascia la bocca fresca, agrumata con un finale piacevolmente amaro e pulito.



## **NEBRA 75cl Alc. 8,0% vol Birra Ambrata**

Libera aromi morbidi di fiori bianchi, caramello e leggera speziatura, con un finale rotondo al gusto di sambuco.

## **CURMI 75cl Alc. 5,8% vol Birra Bianca**

Birra speziata ottenuta con farro e malto d'orzo dal sapore rinfrescante, lievemente acidulo con finale piacevolmente amaro.



## **AUDACE 75cl Alc. 8,0% vol Birra Bionda**

Birra bionda speziata, note agrumate, fiori gialli caldi (tarassaco, camomilla), mandorla e pesca sciropata.



# Dessert Artigianali

## CioccoAmarena

brownie al cioccolato con amarene sciroppate e gelato gusto panna €8



## Cocco-la al Cubo

morbido di cioccolato bianco e cocco dal cuore esotico accompagnato da gelato gusto mango €8



## Bocca Fresca ☺

sorbetto al limone, aria di menta e cannuce di liquirizia €7

## Non voglio il dessert!!!

ma un croccante di cioccolato, Cupeta e meringhe, ovviamente fatti in casa, da accompagnare ad un bicchiere di vino €5 + vino al calice

## Intramontabile

coppa di gelato tre gusti a scelta con croccante di parigina e panna montata €6,5

### Gusti di gelato:

Panna - Liquirizia - Cioccolato  
Fragola - Mango



## Chicco d'Oro

riproduzione di un chicco di caffè, soffice mousse di cioccolato caramello, il suo biscotto e gelato gusto liquirizia €9



Gluten free

## Mirtillosa

meringa fatta in casa farcita con mousse al mascarpone, composta di mirtilli e mirtilli freschi €9



Gluten free

## Pistacchio Brûlée

crema inglese alla vaniglia, sfoglia croccante di zucchero caramellato e spirale di pistacchio €8



Impasti-Amo sempre!

*Ivan Sutti*

# Vini da dessert al Bicchiere

Una selezione di Dolci, Passiti, Liquorosi e Muffati  
Il costo al bicchiere si riferisce alla dose di 6cl

## Sauternes

Château Simon €4

Vino fresco con note marcate di zafferano, si abbina bene al cioccolato o a dessert dai gusti tropicali.

## Porto Tawny

Niepoort €4

Vino rosso liquoroso fresco e deciso, si apprezzano i suoi profumi vinosi.

## Sherry Pedro Ximenez 12 year old

Williams & Humbert €4

Vino esclusivo di colore scuro, denso e concentrato, ricco di aromi tostati, agrumi e frutta secca.



## Dindarello

Maculan €4

Vino moscato dolce e freschissimo, eccellenza veneta, ricorda il profumo di miele e fiori.

# Tisane, Infusi e Caffè

## Tisane

Elisir dell'Amore con foglie di rooibos, cannella e zenzero €3

Elisir Detox con carciofo, tarassaco e curcuma €3

Elisir DopoPasto con finocchio e menta €3

Elisir TuttiFrutti Rossin con karkadè, rosa canina e mirtillo nero €3

## Infusi

Camomilla €3

English Breakfast Tea €3

## Caffè Torrefazione San Salvador

Espresso miscela italiana certificata €1,8

Corretto €2



# Lo sapevi che...

## Diritto di Tappo!

PORTA TU LA BOTTIGLIA CHE VUOI BERE!

Hai una bottiglia alla quale sei particolarmente affezionato, l'hai acquistata da un bravo enotecario o semplicemente hai la cantina piena di ottime etichette e non sai mai quando stapparle?...

...Eden si mette al tuo servizio dando la possibilità di consumare il tuo vino al tavolo servito da personale qualificato che saprà consigliare abbinamenti giusti.

€10 a bottiglia



## Portami Via!

SE NON FINISCI LA BOTTIGLIA...PORTALA A CASA

Vorresti bere quel vino ma una bottiglia è troppa?  
Il vino che hai scelto ti piace molto e vorresti dividerlo con la tua famiglia a casa?

Saremo felici di ritappare la bottiglia e omaggiarti la borsa per trasportarla dove vuoi.





# Eden

Il Paradiso della Pizza e dei Lievitati

Dal 1927

Al fine di preservare la qualità organolettica e nutrizionale dei prodotti freschi, alcuni di questi sono sottoposti ad abbattimento e congelamento interno. Grazie a un sistema di etichettatura e rotazione possiamo garantire freschezza e salubrità delle preparazioni.

Negli alimenti o nelle bevande somministrati possono essere contenuti allergeni. Le informazioni riguardanti quest'ultimi sono disponibili consultando il menu digitale.

Si accettano torte o dessert realizzati esclusivamente da pasticcerie professionali che dovranno essere accompagnati dall'elenco degli ingredienti e degli allergeni o dallo scontrino fiscale che ne farà garanzia.

Solo in questo caso Eden includerà un costo di €2,5 a persona relativo al servizio. Non verranno accettati dolci fatti in casa e senza i requisiti sopra elencati.

**Il costo relativo ai servizi e al coperto sarà di €2,5 a persona**