

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

Crunch Goloso

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

Eden
Best



Impasti-Amo sempre!

Ivan Sutti

Impasto Soffice

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 di Lago

*...ispirata al celebre piatto del Lago
di Como «Riso e Pesce Persico»*

fior di latte, filetti di pesce persico
leggermente infarinati, salvia,
croccante di parmigiano,
scorza di limone €18

Soffice Artigianale

salsa di pomodoro, fior di latte,
prosciutto cotto artigianale
dell'azienda Bonfatti,
crema di burrata €17



Soffice Rita

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

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

Eden
Best

Soffice Carbonara

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

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! ☺

Tonda d'Autore

...almeno una volta va provata! ☺

crema di zucca, fior di latte, basilico,
porcino spadellato al burro e rosmarino,
tentacoli di polpo cotti a vapore €22

Terra e Mare

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

Numero 1

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

Best Seller!

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

Contadina

fior di latte, pancetta, cipolle rosse,
patate, Bitto stagionato,
peperoncino €13

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

Voglia di Puglia!

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

Merano-Mantova-Bari...988km

crema di zucca, fior di latte,
speck artigianale, stracciatella,
olio al porro €16

Fantasma Formaggino ☺


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

La Nuova Valtellinese

fior di latte, cicorino, bresaola artigianale,
porcino spadellato al burro e rosmarino,
olio evo €17

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

Caldarrosta

spalmabile di castagna,
fior di latte,
pancetta, soffice crema di
gorgonzola €14

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 €9,5 - Parma €11,5 - Marinara €7
Quattro Stagioni con Porcini €13,5 - Cetara €10,5 - Diavola €11
Tirolese €13 - Merilin (margherita con patatine fritte) €10

**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 cicorino

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

Trota in Giallo

cavatelli di semola con
profumata crema di zafferano,
battuto di trota affumicata e
erba cipollina €15



Verso Como

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

SECONDI PIATTI

Polpo alla Norma

tentacolo di polpo arrosto su
melanzana al forno e salsa di
pomodoro e miele leggermente
affumicata €22

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.

OPPALE 75cl Alc. 5,5% vol Birra Chiara

Birra chiara quotidiana, molto luppolata dagli spiccati sentori di frutta esotica adatta ad un pubblico esigente.

Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia.



NECTAR 75cl Alc. 8,0% vol Birra Scura doppio malto

Birra bruna dai caratteristici sentori caldi. L'ingrediente principale è il pregiato miele di castagno del comprensorio della grappa adiacente al birrifico. Birra dolce, di buon corpo dal piacevole finale amaro. Birra da meditazione e da lasciar maturare in cantina.

Dessert Artigianali

San Gennaro

l'unico Babà analcolico
fatto solo con «Uova di Selva»
su cremoso al gianduia e
gelato al fico €8



Monte Bianco secondo Eden

mousse alle castagne con
biscuit al cacao e gelato
fior di panna €8

Caramel Party

tre visioni di caramello in un
unico dessert accompagnato
da gelato alla mandorla e
composta di pera €9

Frizzy Pazzi Tiramisù

con mascarpone artigianale,
uova fresche e caffè espresso
non si sbaglia mai €8

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 a scelta

Intramontabile

coppa di gelato tre gusti
a scelta con perle di cioccolato
e panna montata €6,5

Gusti di gelato:

Panna - Mandorla - Cioccolato
Fragola - Fico



Caraibi

la nuova meringa con cremoso
al cioccolato bianco e cocco
e cuore al mango €9



Più che un Sorbetto ☺

crema al Braulio servita
con aria di caffè e speciali
cannucce di liquirizia €7



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