



EDEN
EXPERIENCE

W I N T E R S E A S O N 2 0 2 6

MENÙ

C H E F

Alessio Sacchetti



• ANTIPASTI •

Lollipop di bollito di manzo con panatura croccante su letto di maionese agli agrumi	15
  	
Fiocchi di prosciutto iberico con burratine di bufala e pomodorini confit	22
 	
Tacos di riso con tartare di tonno e stracciatella di bufala	16
 	
Polpettine di manzo con pomodorini ciliegino	15
	
Selezione di formaggi accompagnati da confetture	16
 	
Carpaccio di Picanha con dressing al limone e pane tostato al burro	18
 	
Puccia con pulled beef in salsa BBQ	16
  	

• PRIMI •

Risotto gorgonzola, pera william sfumata all’amaretto con granella di noci tostate	20
 	
Fettuccina allo stracotto di pomodoro con crema di basilico e stracciatella	16
   	
Fettuccina homemade ai funghi porcini	20
   	
Fusillone alla carbonara di stagione	18
  	
Gnocchetto home made al ragù di Chianina	18
  	

*prodotto surgelato

Servizio *per persona* **3**

LEGENDA ALLERGENI

 Sedano	 Senape	 Semi di Sesamo	 Anidride Solforosa e Solfiti	 Glutine	 Crostacei e Derivati	 Uova	 Pesce		
 Funghi	 Lupini	 Molluschi	 Peperoncino	 Aglio	 Nichel	 Arachidi	 Soia e Derivati	 Latticini	 Frutta a Guscio



• SECONDI •

Filetto di manzo accompagnato da crema al tartufo su crostone di pane tostato 26



Tagliata di filetto ai ferri con rucola, pachino e slice di Reggiano 22



Sovra coscio di pollo con salsa all’arancia 20



Tomahawk (1kg con osso) accompagnato da patate al forno 80



Filetto alla Wellington (700 g) 80
(CONSIGLIATO PER 2)



Guancia di manzo brasata su un letto di purè di patate 25



Melanzana alla parmigiana al coccio 15



Tonno in crosta di pistacchi croccante su crema di patate 24



• CONTORNI •

Carciofo alla romana 6



Scarola ripassata con uvetta e pinoli 6



Patate al forno 6



Stick di patate dolci* 6



Purè di patate 6



*prodotto surgelato Servizio per persona 3

LEGENDA ALLERGENI





• DOLCI •

Tiramisù della casa 8



Creme Brulè 8



Soufflé al cioccolato 8

con panna



Churros con panna e nutella* 8



*prodotto surgelato

Servizio *per persona* 3

LEGENDA ALLERGENI

- 

Sedano
- 

Senape
- 

Semi di Sesamo
- 

Anidride Solforosa e Solfiti
- 

Glutine
- 

Crostacei e Derivati
- 

Uova
- 

Pesce
- 

Funghi
- 

Lupini
- 

Molluschi
- 

Peperoncino
- 

Aglio
- 

Nichel
- 

Arachidi
- 

Soia e Derivati
- 

Latticini
- 

Frutta a Guscio



• LA NOSTRA CANTINA •

VINI BIANCHI

Vintage Tunina Vinnaioli Jermann 2020	80
Conte Della Vipera Sauvignon Antinori 2021	45
Bramito Del Cervo Chardonnay Antinori 2021	38
Vermentino Lunae Etichetta Nera 2021	37
Gewurztraminer Boem 2021	32
Ribolla Gialla Baloc 2019	32
Sauvignon Blanc Baloc 2019	30
Pinot Grigio Baloc 2021	30

VINI ROSSI

Amarone Masi Costasera 2016	80
Il Bruciato Bolgheri Antinori 2020	50
Morellino Terenzi Purosangue 2018	38
Montepulciano D'abr.dente Del Lupo Riserva 2018	32
Sagrantino Di Montefalco Memoria Colpetrone 2014	36
Syrah Federici 2021	30
Merlot Baloc 2020	30

BOLLICINE

Prosecco Marton	40
Franciacorta Contadi Castaldi Brut	50
Franciacorta Bellavista	90

BIRRE ARTIGIANALI

Baladin L'Ippa (Ipa)	8
Baladin Isacc (Blanche)	8
Noam (Lager)	8



AMARI

Jefferson	7
Formidabile	7
Montenegro	5
Amaro del Capo	5
Jagermeister	5
Braulio	5

Acqua	3
Soft drink	4
Caffè	2



• VODKA •

BELOW 42 VODKA	0,7L	200
GREY GOOSE ALTIUS	0,7L	300
GREY GOOSE MAGNUM	1,5L	600
GREY GOOSE JEROBOAM	3,0L	1100
GREY GOOSE MATHUSALEM	6,0L	2200

• GIN •

BOMBAY SAPPHIRE	0,7L	250
BOMBAY SAPPHIRE MAGNUM	1,75L	550
BOMBAY PREMIER CRU	0,7L	300
HENDRICK'S	0,7L	350
GIN MARE	0,7L	350

• TEQUILA •

PATRON SILVER	0,7L	300
CASAMIGOS BLANCO	0,7L	300
PATRON REPOSADO	0,7L	350
PATRON EL CIELO	0,7L	650
DON JULIO 1942	0,7L	750
PATRON EL ALTO	0,7L	850
CLASE AZUL REPOSADO	0,7L	1000

• RUM •

ZACAPA "CENTENARIO" 23	0,7L	300
BARCELÒ IMPERIAL SERIE NUMERATA	0,7L	250

• WHISKY •

JACK DANIEL'S	0,7L	250
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	0,7L	300
ABERFELDY 12yo SWINGLE MALT SCOTCH	0,7L	350



• CHAMPAGNE •

MOET CHANDON RESERVE IMPERIA	0.75L	200
MOET ICE IMPERIAL	0.75L	300
MOET CHANDON ICE ROSÈ IMPERIAL	0.75L	300
MOET NECTAR IMPERIAL ROSÈ "NIR"	0.75L	400
MOET NECTAR IMPERIAL ROSÈ "NIR" MAGNUM	1.5L	800
MOET CHANDON ICE ROSÈ MAGNUM	1.5L	700
MOET CHANDON RESERVE IMPERIAL MAGNUM	1.5L	600
MOET CHANDON BRIGHT	1.5L	700
MOET CHANDON LIGHT UP	1.5L	700
MOET CHANDON ICE MAGNUM	1.5L	700
MOET CHANDON JEROBOAM	3.0L	1200
MOET CHANDON ICE JEROBOAM	3.0L	1500
MOET CHANDON NIR JEROBOAM	3.0L	2300
MOET NECTAR IMPERIAL ROSÈ NIR MATHUSALEM	6.0L	4000
MOET CHANDON BRIGHT JEROBOAM	3.0L	1700
MOET CHANDON LIGHT UP JEROBOAM	3.0L	1300
MOET BRIGHT NIGHT	6.0L	2500
MOET CHANDON MATHUSALEM	6.0L	2300
MOET CHANDON SALMANAZAR	9.0L	4000
DOM PERIGNON	0.7L	600
DOM PERIGNON ROSÈ	0.75L	1200
DOM PERIGNON MAGNUM	1.5L	1500
DOM PERIGNON MAGNUM LUMINOUS	1.5L	1800
DOM PERIGNON ROSÈ LUMINOUS	0.75L	1300
DOM PERIGNON ROSÈ MAGNUM LUMINOUS	1.5L	3600
DOM PERIGNON VIBE DINING LUMINOUS	0.75L	1100
DOM PERIGNON P2	0.75L	1300
ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD	0.75L	700
ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD MAGNUM	1.5L	1500
ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD JEROBOAM	3.0L	6800
ARMAND DE BRIGNAC RED DEMI SEC/GREEN	0.75L	1300
ARMAND DE BRIGNAC BRUT ROSÈ	0.75L	1300
ARMAND DE BRIGNAC MAGNUM ROSÈ	1.5L	2800
ARMAND DE BRIGNAC BRUT BLANC DE BLANC	0.75L	2200
ARMAND BLANC DE NOISE	0.75L	3000

• FRANCIACORTA •

BELLAVISTA	0.75L	150
BELLAVISTA MAGNUM	1,5L	350

• EXTRA •

PREMIUM ELECTRONIC NARGHILÈ/SHISHA	70
PLATEAU FRUTTA	30



• DRINK LIST •

GREEN WORLD

Highball

Gin Bombay / Saint Germain / sciroppo basilico
succo lime / caribe / ginger beer

CREAM NEGRONI

Old Fashioned

Martini bitter riserva / Martini rosso /
Kalhua / spuma di fra angelico

EDEN PORNSTAR

Coppa Martini

vodka alla vaniglia / vodka Greygoose /
sciroppo frutto della passione / angostura / lime

PATRON PALOMA

Highball

tequila Patron / succo lime /
sciroppo di agave / seltz pompelmo rosa

BLOODY MEZCAL

Highball

Mezcal / sedano / sale / pepe nero /
succo pomodoro / curcuma / salsa worchester

IRISH CIRCLE

Old Fashioned

whisky Dewars / amaretto Disaronno /
spuma di pop corn / bitter chocolate

€ 15



MENÙ CARNE

• ANTIPASTO •

Lolli pop di bollito di manzo con panatura croccante
su letto di maionese agli agrumi

• PRIMO •

Fusillone alla carbonara

• SECONDO •

Tagliata di controfiletto ai ferri con rucola,
grana e pachino

• DA BERE •

1 bottiglia di vino ogni 4 persone

€ 50



MENÙ CARNE

• ANTIPASTO •

Centrotavola con tagliere di salumi assortiti

• PRIMO •

Fettuccine allo stracotto di pomodoro
con crema di basilico e stracciatella

• SECONDO •

Sovra coscio di pollo con salsa all'arancia

• DA BERE •

1 bottiglia di vino ogni 4 persone

€ 40



MENÙ VEGETARIANO

• ANTIPASTO •

Centrotavola con Selezione di formaggi
accompagnati da confetture

• PRIMO •

Fettuccine allo stracotto di pomodoro
con crema di basilico e stracciatella

• SECONDO •

Melanzana alla parmigiana

• DA BERE •

1 bottiglia di vino ogni 4 persone

€ 40



MENÙ

SOLO MERCOLEDÌ

• ANTIPASTO •

Salumi misti

• PRIMO •

Fettuccine allo stracotto di pomodori

• SECONDO •

Sovracoscia di pollo all'arancia

• DA BERE •

1 bottiglia di vino ogni 4 persone

€ 35



MENÙ

SOLO MERCOLEDÌ

• ANTIPASTO •

Salumi misti

• PRIMO •

Fusillone alla Carbonara

• SECONDO •

Polpettine di manzo al sugo ciliegino

• DA BERE •

1 bottiglia di vino ogni 4 persone

€ 40



MENÙ

SOLO MERCOLEDÌ

• ANTIPASTO •

Carpaccio di manzo con maionese agli agrumi

• PRIMO •

Gnocchi al ragù di chianina

• SECONDO •

Tagliata di manzo rugheritta e scaglie di grana

• DA BERE •

1 bottiglia di vino ogni 4 persone

€ 45