

MENÙ



GIARDINI
DELL' EDEN

S U M M E R 2 0 2 6

C H E F

Alessio Sacchetti



• ANTIPASTI •

Polpettine di manzo homemade al pomodoro di stagione con crema al basilico 14



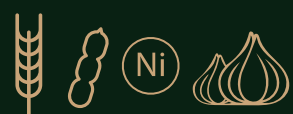
Panzanella con bufala e datterini gialli e rossi 12



Paleta iberica con mini burrata e pan de tomate 20



Chicken tenders con salsa barbecue e teriyaki 14



Maritozzo con polpo rosticciato e crema di carote* 22



Maritozzo con crema di avocado, salmone affumicato e pepe rosa 22



Maritozzo con crema di avocado, tonno marinato e pepe rosa 22



Tacos con tartare di tonno (ATM), gel di mango, pepe rosa e aceto di mela 18



Pane croccante con tartare di manzo in salsa teriyaki 16



Cubotti di melanzana alla parmigiana con pesto di basilico 12



*prodotto surgelato

Servizio *per persona* 3

LEGENDA ALLERGENI





• PRIMI •

Fusilloni all’amatriciana con fonduta di pecorino e guancialetto croccante	18
   	
Fettuccine al ragù di Chianina e zest di limone	18
   	
Tonnarelli cacio e pepe	16
   	
Linguine con seppie scottate al limone*	20
  	
Ravioli di spigola con crema di zucchine e bottarga di muggine*	22
  	
Fettuccine allo stracotto di pomodoro con stracciatella e salsa al basilico	16
    	

*prodotto surgelato

Servizio *per persona* 3

LEGENDA ALLERGENI

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



• SECONDI •

Tomahawk con patate al forno 1kg con osso	90
Tagliata di filetto con salsa ai frutti rossi	30
Sandwich giapponese di pollo croccante con doppia maionese	20
Pesce spada al guazzetto con olive taggiasche	26
Tonno (ATM) in crosta di pistacchio su crema di topinambur e salsa teriyaki	28
Baba ganush con pita e crudité di verdure	16

• CONTORNI •

Patate al forno	6
Stick di patate dolci*	6
Insalata verde	6
Scarola ripassata con uvetta e pinoli	6

*prodotto surgelato

Servizio *per persona* 3

LEGENDA ALLERGENI

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



• DOLCI •

Tiramisù Homemade	8
  	
Cheesecake ai frutti rossi	8
 	
Caprese con panna e pallina alla vaniglia	8
   	

AMARI

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

Acqua	3
Caffè	2
Soft drink	5
Drink Alcolico	15

*prodotto surgelato

Servizio *per persona* 3

LEGENDA ALLERGENI

 Sedano	 Senape	 Semi di Sesamo	 Anidride Solforosa e Solfiti	 Glutine	 Crostacei e Derivati	 Uova	 Pesce	 Cipolla		
 Funghi	 Lupini	 Molluschi	 Pepe	 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	30
Ribolla Gialla Baloc 2019	30
Syrah Lazio Rosè Amor Vitae 2024	30
Sauvigon Blanc Baloc 2019	25
Pinot Grigio delle Venezie Cá Povolta 2024	20

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	30
Sagrantino Di Montefalco Memoria Colpetrone 2014	40
Syrah Federici 2021	30
Cesanese Lazio Amor Vitae 2024	30
Merlot Baloc 2020	20

BOLLICINE

Prosecco Marton	25
Franciacorta Contadi Castaldi Brut	50
Franciacorta Bellavista	90

ALLA MESCITA

Vino	10
------	----