



EDEN
EXPERIENCE

W I N T E R S E A S O N 2 0 2 7

MENÙ

C H E F

Alessio Sacchetti



• ANTIPASTI •

Uovo poché, vellutata di patate e tartufo 12

Uovo in camicia adagiato su crema vellutata di patate e garnish di tartufo



Paleta iberica con pan con tomate 14

Paleta iberica finemente affettata, accompagnata dal tradizionale pane al pomodoro



Tartare di manzo con salsa teriyaki 16

Manzo selezionato battuto al coltello, con salsa teriyaki e pane croccante



Polpettine di manzo al sugo 12

Polpettine morbide di manzo con salsa di pomodoro



Mini bao con pulled pork e salsa BBQ* 14

Panini al vapore con maiale sfilettato e salsa barbecue



Lollipop croccante (3pz)* 12

Polpettine di manzo fritte con doppia panatura



Tacos con tonno e slice di tartufo 18

Tacos croccante farcito con tonno e lamelle di tartufo



Tartare di salmone 16

Tartare di salmone battuta al coltello e accompagnata da avocado



Vellutata con sfoglia e Grana 10

Vellutata con verdura di stagione su fonduta di formaggio e croccante di sfoglia



* *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



• PRIMI •

Agnolotti di Chianina, fonduta di Grana Padano e tartufo 22

Pasta ripiena di Chianina, fonduta avvolgente di Grana Padano e tartufo



Tagliatella di grano saraceno con Chianina 22

Tagliatella di grano saraceno con ragù di Chianina su pesto di pomodorini



Pasta, patate e provola 14

Pasta con patate e cuore di provola filante



Fettuccine ai tre pomodori e basilico 14

Fettuccine con selezione di tre pomodori e salsa fresca al basilico



Tagliolino al nero di seppia con gamberi, burrata e lime* 20

Tagliolini con gamberi, crema di burrata e nota fresca di lime



*prodotto surgelato

Servizio *per persona* **3**

LEGENDA ALLERGENI





• SECONDI •

Tomahawk di manzo – 1kg 90
Selezione di manzo con osso cotta alla griglia



Taglio fiorentina €9/hg – minimo 1 kg 90
Fiorentina di manzo



Tagliata di filetto, patate arrosto e rosmarino 28
Filetto di manzo tagliato con patate arrosto al profumo di rosmarino



Suprema di pollo all’arancia 16
Suprema di pollo accompagnata da salsa delicata agli agrumi e arancia



Salmone alle erbe aromatiche e vellutata di patate 28
Trancio di salmone profumato alle erbe aromatiche, servito su morbida crema di patate



Terrina di melanzana alla parmigiana 14
Melanzana frita condita con mozzarella e crema al basilico



• CONTORNI •

Patate arrosto al rosmarino 7



Patate dolci 7



Cicoria romana (ripassata in padella o all’agro) 7



Scarola con capperi, pinoli e olive 7



* *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 o 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



• DINNER EXCLUSIVE •

CHAMPAGNE & SPIRITS

Prezzi esclusivi riservati agli ordini effettuati durante la cena.

BOMBAY SAPPHIRE	0,7L	150
GIN MARE	0,7L	200
GREY GOOSE	0,7L	200
BELOW 42 VODKA	0,7L	150
PATRON SILVER	0,7L	200
FRANCIACORTA BELLAVISTA	0,75L	90
MOET CHANDON RESERVE IMPERIAL	0,75L	150



• 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
------	----



EDEN
EXPERIENCE