



CAFFÈ EDEN

12.00 - 16.00 LUNCH

FOOD

Mozzarella di bufala campana dop e prosciutto crudo di Parma	16
<i>Buffalo mozzarella from Campania DOP and Parma ham</i>	
Mozzarella di bufala campana DOP e pomodoro costoluto	14
<i>Buffalo mozzarella from Campania DOP and "costoluto" tomato</i>	
Culatello di Zibello con Parmigiano Reggiano e tigelle	16
<i>Culatello di Zibello with Parmigiano Reggiano and tigelle</i>	
Selezione di salumi e formaggi Emiliani con tigelle e crescentine	16
<i>Selection of local cured meats and Emilian cheeses with tigelle, crescentine</i>	
Salmone affumicato, insalata di finocchi e mentuccia, dressing all'arancia	15
<i>Smoked salmon, fennel and mint salad, orange dressing</i>	
Insalatona del giorno	10
<i>Salad of the day</i>	
Tagliatelle alla Bolognese	12
<i>Tagliatelle with Bolognese Sauce</i>	
Tortellini in brodo / crema di Parmigiano	14
<i>Tortellini filled with meat in broth / Parmesan cheese sauce</i>	
Tortellone burro di Normandia e funghi porcini	13
<i>Tortellone with Normandy butter and porcini mushrooms</i>	
Pasta al torchio con Genovese napoletana	13
<i>Fresh pasta with Genovese Neapolitan sauce</i>	
Pappardelle, pomodorini gialli, basilico e pecorino	13
<i>Pappardelle, yellow tomatoes, basil and pecorino</i>	
Cotoletta alla Bolognese	17
<i>Bolognese cutlet</i>	
Guancia di manzo, soffice di carote e jus ai grani di senape	18
<i>Beef cheek, carrot puree and mustard grain jus</i>	
La nostra Parmigiana di melanzane	16
<i>Our eggplant Parmigiana</i>	

DESSERTS

Gelato alla vaniglia affogato al caffè	6
<i>Vanilla ice cream drowned in coffee</i>	
Il nostro Tiramisù	6
<i>Our Tiramisù</i>	
Baba con crema alla vaniglia e frutti rossi	6
<i>Baba with vanilla cream and red fruits</i>	

SWEETIES

Brioche dolce / salata vuota	1,8
<i>Empty sweet / salted brioche</i>	
Brioche dolce farcita con crema, confettura, nocciolata, pistacchio	2,3
<i>Filled sweet brioche with cream, jam, hazelnut, pistachio</i>	
Brioche integrale al miele	2,3
<i>Wholemeal brioche with honey</i>	
Brioche mascarpone e fragola	2,3
<i>Mascarpone brioche and strawberry</i>	
Brioche alle mandorle	2,5
<i>Brioche with almonds</i>	
Brioche salata farcita	3,5
<i>Filled salted brioche</i>	
Pain au chocolat	2,5
Brownies	2,5
Muffin	3
Pancakes	9
Yogurt bianco con cereali / frutta	4
<i>Plain yogurt with cereal / fruit</i>	
Yogurt alla frutta	2,5
<i>Fruit yogurt</i>	

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.

For information regarding allergens or ingredients that may cause intolerances please contact the staff on duty.
Frozen products may be used if fresh ones are not available.

CAFFÈ EDEN

8.00 - 18.30

DRINK

SOFT DRINK

Acqua gas / nat 75 cl <i>Still / Sparkling Water 75 cl</i>	3
Soft Drinks	3,5
Espresso	1,5
Espresso decaffeinato <i>Decaf coffee</i>	1,7
Caffè d'orzo / Caffè Ginseng <i>Barley coffee / Ginseng coffee</i>	2,1
Caffè americano <i>American coffee</i>	1,5
Marocchino	1,7
Cappuccino	2
Cappuccino Doppio	3,2
Cappuccino deca / Cappuccino di soya <i>Decaf / Soy cappuccino</i>	2,2
Latte macchiato <i>Milk with coffee</i>	2,2
Caffè shakerato	3,4
Spremuta d'arancia <i>Fresh orange juice</i>	4
Succo di frutta <i>Fruit juice</i>	3,5
Tè caldo / Tisana <i>Hot tea</i>	3,5
Tè freddo <i>Ice tea</i>	3,5
Cocktails a partire da... <i>Cocktails starting from...</i>	10

WINES

BOLLICINE / SPARKLING WINES

Cédric Niziolek - Sélection Extra Brut - Champagne	70
Silvano Zanetti - Franciacorta DOCG - Extra Brut	10/48
Gradizzolo - Alionza - Dosaggio Zero	7/32
Podere Sottoilnoce - Lambrusco Saldalama	6/28
Le Rive de Nadal - 1.11 Fal - Valdobbiadene Prosecco DOCG	8/38

VINI BIANCHI / WHITE WINES

Pommier Chablis - Chardonnay	70
Albert Mann - Gewürztraminer Tradition	10/48
Marta Valpiani - Albana Madonna dei Fiori	6/28

VINI ROSSI / RED WINES

Maranges - Domaine Chevrot - Pinot Nero	70
Gradizzolo - Barbera	6/28
Buondonno - Chianti Classico	8/38

AMARI E DIGESTIVI ARTISANAL LIQUEURS AND BITTERS

Amari / Digestivi <i>Bitters / Liqueurs</i>	5
Amari / Digestivi artigianali <i>Bitters / Artisanal Liqueurs</i>	7
Grappa bianca / Barricata	8

BEERS

Jake - APA - Birrificio Bellazzi - 33 cl	7,5
Ca' Del Brado - Sevena (Funky American Wheat) - 37,5 cl	8
Pils - Au Hallertau (Germany) - 50 cl	7,5
Spaceman - Brewfist (Italia) - 33 cl	7,5
Weiss - Manifattura Birra Bologna - 50 cl	9
Ichnusa non filtrata / Ichnusa unfiltered beer - 33 cl	5,5
Moretti - 33 cl	4

COCKTAILS

CAMPARI ORANGE Soda - Orange	10
SPRITZ Aperol - Campari - Select	10
AMERICANO Soda, vermouth, bitter campari	10
NEGRONI Classico - Sbagliato - Negroski gin, vermouth, bitter campari	12
MOSCOW MULE ginger beer, vodka, lime	12
GIN TONIC Hendricks	12
Gin mare - Tanqueray n. ten	15