



## 1987 – 2020...Trentatre anni di lenta lievitazione

La pizza approda nella famiglia Sutti il 30 maggio 1987, sono passati 33 anni e non abbiamo mai smesso di innovare.

La visione moderna del lievitato più famoso del mondo ci rende fieri del nostro lavoro.

Impasti-Amo sempre

*Famiglia Sutti*

# Menù degustazione

## La pizza e le sue forme...

Il menù è composto da cinque diverse tipologie di lievitati che si distinguono tra loro per tipologia di farine, tecniche d'impastamento e metodo di cottura.

### *Pizzetta frita*

prosciutto crudo di Langhirano 24 mesi e crema di ricotta mantecata

### *Brioche cotta a vapore*

pesto senz'aglio, bufala DOP, pomodorini e tonno di Cetara

### *Tonda italiana*

salsa di pomodoro, fior di latte,  
acciughe dissalate in casa e crema di burrata

### *Impasto Soffice Patate e Baccalà*

fior di latte, patate schiacciate con capperi e olive,  
purea di baccalà mantecato e olio al porro

### *Impasto Crunch® Tonnato*

fior di latte, salsa tonnata e vitello rosa cotto a bassa temperatura

Il menù non può subire variazioni  
e può essere realizzato per un minimo di 3 persone  
€ 24,- a persona (coperto compreso)

## Piccoli snack lievitati per iniziare

- Pizzetta frita con prosciutto crudo di Langhirano 24 mesi e ricotta mantecata ----- € 5,-
- Pizzetta frita con salsa di pomodoro, bufala DOP, origano e basilico ----- € 4,5
- Brioche cotta a vapore con salsa tonnata, bufala DOP, tonno di Cetara e pomodorini----- € 6,-
- Brioche cotta a vapore con pancetta di maiale cotta a bassa temperatura, spinacino fresco e salsa barbecue ----- € 6,-

## Impasto Soffice

### Cos' è?

Un impasto ispirato all'idea di una torta fatta in casa, alto, soffice e leggero.  
Frutto di più passaggi di fermentazione e un misto di farine 0 e tipo 1.

**Soffice Rita**-----€ 9,-  
salsa di pomodoro, crema di burrata, basilico e origano

**Soffice Baccalà** -----€ 14,-  
fior di latte, patate schiacciate con capperi e olive,  
purea di baccalà\* mantecato e olio al porro

**Soffice Speck e Zafferano**-----€ 14,-  
fior di latte, crema di zafferano, speck e polvere di porri

\*trattato a basse temperature come da disposizioni del Ministero della Sanità

Le pizze **Impasto Soffice** saranno servite già porzionate  
e non possono subire variazioni.

# ImpastoCrunch®

## Cos'è?

Una miscela di farine macinate a pietra unite a olio EVO italiano, acqua, sale e lievito naturale; si trasforma dopo 3 fasi di lievitazione in un impasto croccante e molto alveolato dal profumo di pane casereccio, leggero e digeribile.

**Crunch Tonnato** -----€ 12,-  
fior di latte, salsa tonnata e vitello rosa cotto a bassa temperatura

**Crunch Zucchine e Gamberi** -----€ 15,-  
crema di zucchine, bufala, gamberi crudi di Mazara del Vallo\*  
e olio al basilico

**Crunch Crudo e Burrata**-----€ 14,-  
salsa di pomodoro, bufala DOP, crudo di Langhirano 24 mesi  
e crema di burrata

**Crunch Italiana**-----€ 8,5  
salsa di pomodoro, bufala DOP, origano, olio e basilico

Nato dalla collaborazione con



**Crunch #Porkone**-----€ 12,-  
crema di cipolle, fior di latte, pulled pork (carne di maiale sfilacciata cotta e affumicata nel barbecue), cipolle rosse di Tropea cotte a bassa temperatura e salsa BBQ

\*trattato a basse temperature come da disposizioni del Ministero della Sanità

Le pizze **ImpastoCrunch®** saranno servite già porzionate e non possono subire variazioni.

# Tonda classica

Impasto con farine tipo 0 e 1 a lunga maturazione,  
cotta in forno refrattario tradizionale.

<b>Acciughe e Burrata</b> -----	€ 11,5
pomodoro, fior di latte, basilico, burrata di Andria, acciughe di Cetara dissalate in casa	
<b>Patate e Salsiccia</b> -----	€ 10,-
patate schiacciate, fior di latte, salsiccia, olio al rosmarino	
<b>Cotto Artigianale e Burrata</b> -----	€ 12,-
pomodoro, fior di latte, burrata di Andria, prosciutto cotto artigianale dell'azienda Bonfatti servito a parte	
<b>Tonno e Pesto</b> -----	€ 13,-
fior di latte, pomodorini, tonno di Cetara, pesto fatto in casa, cialda di parmigiano	
<b>Contadina</b> -----	€ 11,-
fior di latte, pancetta, cipolle rosse, patate, ricotta stagionata e peperoncino	
<b>Valgerola</b> -----	€ 14,-
fior di latte, porcini trifolati in casa, ricotta fresca, salame bastardello artigianale, rosmarino	
<b>Bufarita</b> -----	€ 8,-
pomodoro, bufala DOP, basilico, origano	
<b>Crudo, Acciughe e Bufala</b> -----	€ 14,-
pomodoro, fior di latte, crudo di Langhirano 24 mesi, bufala DOP, acciughe di Cetara dissalate in casa	
<b>Margherita</b> -----	€ 6,5
pomodoro, fior di latte	
<b>Marinara</b> -----	€ 6,-
pomodoro, crema d'aglio, pomodorini, basilico, origano	
<b>Delizia ai Formaggi</b> -----	€ 10,-
fior di latte, crema di gorgonzola, ricotta mantecata, cialda di parmigiano	
<b>Diavola</b> -----	€ 8,5
pomodoro, fior di latte, salame piccante Levoni, olive kalamata	
<b>Napoli</b> -----	€ 7,5
pomodoro, fior di latte, acciughe di Cetara	

<b>Prosciutto</b> -----	€ 7,5
pomodoro, fior di latte, prosciutto	
<b>Quattro Stagioni</b> -----	€ 9,-
pomodoro, fior di latte, prosciutto, funghi champignon, carciofi	
<b>Merilin</b> -----	€ 8,-
pomodoro, fior di latte, patatine fritte	
<b>Zucchine e Provola</b> -----	€ 11,-
fior di latte, provola affumicata, zucchine, acciughe di Cetara, scorza di limone, peperoncino	
<b>Norma</b> -----	€ 11,-
crema di melanzane, datterini, spinacino, crema di ricotta, olio al basilico	
<b>Valtellinese</b> -----	€ 11,-
pomodoro, fior di latte, porcini trifolati in casa, bresaola punta d'anca artigianale	
<b>Tirolese</b> -----	€ 10,-
pomodoro, fior di latte, speck, wurstel Levoni, peperoni	
<b>Trota alla Puttanesca</b> -----	€ 14,-
crema di datterini, fior di latte, olive, pomodorini, capperi, filetto di trota* cotto a bassa temperatura, origano	
<b>Porri e Speck</b> -----	€ 10,-
patate schiacciate, fior di latte, porri spadellati, speck	
<b>Zola e Cipolle</b> -----	€ 8,-
pomodoro, fior di latte, crema di gorgonzola, cipolle rosse	
<b>Parma</b> -----	€ 9,5
pomodoro, fior di latte, crudo di Langhirano 24 mesi	
<b>Carpaccio</b> -----	€ 11,-
pomodoro, fior di latte, bresaola punta d'anca artigianale, insalatina fresca, cialda di parmigiano	

I prezzi dei supplementi variano da € 1,- a € 4,-

\*trattato a basse temperature come da disposizioni del Ministero della Sanità

Disponibile impasto per intolleranti a glutine e lattosio con supplemento di € 5,-

Solo per i più piccoli possibilità di pizze baby o a forma di coniglietto  
che costeranno € 1,- in meno dal prezzo di listino



Fotografo: *Roberto Moiola* 

### Filosofia di Cucina

La visione di cucina è legata ai luoghi in cui viviamo.  
La tradizione ci aiuta ad accogliere gli ospiti con i profumi della Valtellina.

*Famiglia Sutti*

## Menu Degustazione Valtellinese

- Sfoglia di Reggiano, bresaola punta d'anca artigianale, rucola fresca
  - Sciatt su misticanza
  - Pizzoccheri della tradizione
  - Degustazione di formaggi
    - Dessert

€ 30,- a persona (coperto e servizio inclusi)

Il menu verrà servito integralmente per un minimo di 2 persone e non può subire variazioni.

## Cucina alla carta

- Sciatt su misticanza ----- € 10,-
- Misto di salumi artigianali con Bitto Valgerola  
e giardiniera di Morgan (consigliato per 2 persone) ----- € 16,-
- Pizzoccheri alla valtellinese ----- € 11,-
- Spaghettoni tiepidi con salsa di datterini, acciughe di Cetara e basilico  
(17 minuti di cottura ma...“ne vale la pena!” cit. Benedetto Cavalieri)----- € 10,-
- Ravioli al basilico, crema di burrata e melanzane ----- € 11,-
- Gnocchi di patate con ragù di agnello e ricotta della Valgerola ----- € 11,-
- Tagliata di manzo al burro e rosmarino con patate al forno ----- € 18,5
- Filetto di trota cotto a bassa temperatura con olive, capperi,  
pomodorini, basilico, crema di burrata e pane croccante ----- € 18,-
- Degustazione di formaggi valtellinesi di più annate ----- € 13,-
- Orologio di formaggi locali e nazionali di diverse stagionature ----- € 10,-

Tutti i formaggi verranno accompagnati da miele o composte di frutta;  
possibilità di abbinare vini al bicchiere. Richiedere la lista al personale di sala.

---

## Idee regalo per ogni occasione!

# EdenBox®

Stupire con gusto ed eleganza

Richiedi alla cassa la nostra brochure con tutte le informazioni





## Acqua e Bibite

Acqua Lurisia naturale e frizzante in bottiglia 75 cl-----	€ 2,5
Bibite Galvanina in bottiglia 35,5 cl (Gassosa - Aranciata - Chinotto) -----	€ 4,-
Bibite in bottiglia 33 cl (Coca Cola e Coca Zero) -----	€ 3,8
Bibite alla spina 30 cl (Sprite - Coca Cola)-----	€ 3,5

## Birre alla spina

Media 50 cl...€ 5,5      Piccola 30 cl...€ 3,7

### CHIARA Dreher Lager Alc. 4,7% vol

Birra a bassa fermentazione dal basso volume alcolico, ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati, una schiuma fine, compatta e aderente. Gli aromi sono delicati e riconducibili al cereale, con un gusto moderatamente luppolato (amaro) e leggere note di miele. Da abbinare a pizze senza pomodoro.

### AMBRATA Moretti Alc. 7% vol

Birra molto apprezzata dai gourmet per le indubbie potenzialità di abbinamento. Colore ambrato e carico di riflessi bronzo con schiuma color crema, compatta e persistente. Bouquet intenso dove prevale la nota fruttata di lamponi e frutta candita che termina poi su caramello, frutta secca e liquirizia. Birra equilibrata e persistente. Da abbinare a pizze con il pomodoro.

### BIRRA STAGIONALE

La terza via della spina lascia posto a prodotti che seguono la stagione e in continua rotazione. Questi ultimi potrebbero subire variazioni di prezzo o di sistema di servizio. Il personale di sala sarà a vostra disposizione per qualsiasi informazione in merito.

# Birre artigianali italiane in bottiglia

## Piemonte



# baladin

Isaac 75 cl Alc. 5,0 % vol Birra bianca ----- € 13,5

Birra bianca di colore torbido con profumi di albicocca e agrumi.

Nazionale 75 cl Alc. 6,5 % vol Birra chiara ----- € 12,5

Birra bionda creata con materie prime tutte italiane, consigliata per pizze leggere.

Super 75 cl Alc. 8,0 % vol Birra ambrata doppio malto ----- € 13,5

Birra ambrata dal sapore intenso ricorda frutti tropicali, banana e marzapane.

Wayan 75 cl Alc. 5,8 % vol Birra Saison ----- € 14,-

Nasce da un melange di cereali, orzo, farro e frumento, dal gusto fresco con finale agrumato e pepato.

## Veneto



Curmi 75 cl Alc. 5,8 % vol Birra bianca ----- € 13,5

Birra speziata ottenuta con farro e malto d'orzo dal sapore rinfrescante, lievemente acidulo con finale piacevolmente amaro.

Audace 75 cl Alc. 8,0 % vol Birra bionda ----- € 13,5

Birra bionda speziata, note agrumate, fiori gialli caldi (tarassaco, camomilla), mandorla e pesca sciroppata.

Tre+Due 75 cl Alc. 3,2 % vol Birra bianca ----- € 13,5

Leggera speziata con molto luppolo, lascia la bocca fresca, agrumata con un finale piacevolmente amaro e pulito.

Nebra 75 cl Alc. 8,0 % vol Birra Ambrata ----- € 14,-

Libera aromi morbidi di fiori bianchi, caramello e leggera speziatura, con un finale rotondo al gusto di sambuco.

## Friuli



**Grecale 75 cl Alc. 10,0 % vol Birra chiara con mosto di Picolit ----- € 16**

Birra speciale doppio malto ad alta fermentazione resa unica dall'aggiunta di mosto di uva Picolit.  
Il sapore rotondo è corposo con finale piacevolmente dolce.

## Trentino



**Staiion 75 cl Alc. 5,4 % vol Birra bianca ----- € 16,-**

Le Saison appaiono nella Vallonia Belga alla fine del '700. Queste birre ad alta fermentazione nascono per accompagnare le comuni birre prodotte dai frati trappisti, troppo alcoliche. Birra a base di malto Pils con piccolo taglio di malto di frumento. In bollitura, luppoli nobili conferiscono un buon grado di amaro e un leggero aroma erbaceo. L'aggiunta di una leggera speziatura di coriandolo e di bucce di arancio dolce completa la ricetta. Il lievito è un tipico belga, molto caratteristico.

**Alta Vienna 75 cl Alc. 5,0 % vol Birra Ambrata ----- € 15,-**

Birra ad alta fermentazione, prodotta interamente con malto Vienna, molto aromatico e caratterizzante. Assieme al malto in bollitura vengono utilizzati luppoli tedeschi, i quali conferiscono un amaro sottile. Lieviti ad alta fermentazione vengono poi utilizzati per la fase di fermentazione. La lunga maturazione finale rende rotondo il corpo, la leggera gasatura lascia grande beverinità.

**Goldon Ale 50 cl Alc. 4,5 % vol Birra chiara ----- € 10,-**

Apparse negli ultimi anni, queste birre sono nate con lo scopo di essere delle bevande più facili e dissetanti. Birra a base di malti Pils e Pale che permettono di avere un corpo leggero che non impegna eccessivamente il palato, anche se comunque la struttura risulta presente. La caratteristica luppolatura conferisce freschezza e facilita la beverinità.



## Informiamo che...

- Negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili consultando l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio.
- Al fine di preservare la qualità organolettica e nutrizionale dei prodotti freschi, alcune portate possono essere sottoposte ad abbattimento e congelamento interno. Grazie ad un sistema di etichettatura interna, i semilavorati sono sottoposti a costante rotazione, garantendo sempre la freschezza e la salubrità delle preparazioni proposte.
- Il costo relativo ai servizi e al coperto sarà di € 2,5 a persona
- Si accettano torte o dessert realizzati esclusivamente da pasticcerie professionali i quali in materia di allergeni dovranno essere accompagnati dall'elenco di questi o dallo scontrino fiscale che ne farà garanzia. Solo in questo caso Eden includerà un costo di € 2,- a persona relativo al servizio. Non verranno accettati dolci fatti in casa e senza i requisiti sopra elencati.