

## Asporto

Scegli la tipologia che preferisci

Pizza già pronta, calda, fumante  
dal nostro forno a legna!

⚠ Disponibile soltanto  
TondaClassica!



CONSIGLIATO

Pizza con cottura da ultimare nel forno di casa (5 minuti a 220°)

Puoi scegliere tra 3 diversi tipi di impasto...

...**ImpastoCrunch, ImpastoSoffice o TondaClassica**...

Ritiri tutto freddo all'orario che preferisci e mangi quando vuoi! 😊

Con questa tipologia di asporto puoi mantenere le pizze in  
frigorifero per 24 ore dopo il ritiro!...

SCEGLI IL GUSTO

0342.635769

Per evitare lunghe attese si consiglia la  
prenotazione telefonica anticipata



Fatti consigliare dai nostri



sommelier una birra  
artigianale italiana da  
abbinare alle tue pizze!



**RICORDA!!!** Puoi aggiungere anche

un **DESSERT ARTIGIANALE**

Chiedi la proposta del momento!

### CLASSICHE

Prosciutto €8 - Margherita €7 - Parma €9

Quattro Stagioni €10 - Napoli €8

Diavola €9 - Valtellinese €11

Capricciosa €10 - Marinara €6

### GOLOSE

#### Vegetariana

pomodoro, fior di latte, radicchio, zucchine, filetti di peperone, crema di melanzane, gorgonzola €10

#### Merilin

pomodoro, fior di latte, patatine fritte €8

#### Zucchine e Provola

fior di latte, provola affumicata, zucchine, acciughe di Cetara, scorza di limone, peperoncino €11

#### Bufarita

pomodoro, bufala DOP, basilico, origano €8

#### Tonno e Pesto

fior di latte, pomodorini, tonno di Cetara, pesto fatto in casa, parmigiano €13

#### Tre Pomodori

fior di latte, gocce di pomodoro rosso e giallo, pesto, pomodorini, origano €10

#### Tirolese

pomodoro, fior di latte, speck, wurstel Levoni, filetti di peperone €10

#### Delicata

pomodoro giallo, bufala DOP, zucchine, filetti di peperone, code di gambero €14

#### Contadina

fior di latte, pancetta, cipolle rosse, patate, Bitto stagionato, peperoncino €11

#### Fantasma Formaggino ☺

fior di latte, crema di gorgonzola, ricotta mantecata, grana grattugiato €10

### GOURMET

#### Valgerola

fior di latte, porcini trifolati in casa, ricotta mantecata, salame bastardello artigianale, olio al rosmarino €14

#### Terra e Mare

pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo di Parma, bufala DOP, acciughe di Cetara dissalate in casa €14

#### Cotto Artigianale e Burrata

pomodoro, fior di latte, burrata di Andria, prosciutto cotto artigianale €12

#### Voglia di Puglia!

salsa di pomodoro giallo, fior di latte, polpo, code di gambero, patate, pomodorini, cipolle rosse, capperi €16

#### Best Seller!

pomodoro, fior di latte, basilico, burrata di Andria, acciughe di Cetara dissalate in casa €12

#### #PORKONE

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 €12

#### EdenVeg

crema di zucchine, misto di verdure fresche, capperi, basilico, pistacchi salati, olio al porro €12

#### Norma

crema di melanzane, datterini, spinacino, ricotta mantecata, olio al basilico €11

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

Eden

il Ristorante della Pizza

## DOLCI ASPORTO

€7,00



### Pera Caramel



gluten free

Meringa fatta in casa  
farcita con cremoso  
leggero al caramello e  
composta di pere



### Pistacchio Assoluto

diverse consistenze di  
pistacchio con salsa di  
ribes rosso



### #NoccioGoduria

Soffice tortino al  
cioccolato, cremoso alla  
nociola su spirale di  
lamponi



### Marron Vaniglia



gluten free

Due strati di biscotto  
morbido alla castagna  
farciti con cremoso al  
cioccolato bianco



# da Abbinare al tuo Asporto... selezione by Eden ☺



**BOTTIGLIE DI VINO**  
Avrai il 30% di sconto su  
tutte le etichette della  
Carta Vini Eden



**IPA all'italiana**  
Alc. 5,5% vol €3,9  
Ambrata con  
schiuma bianca,  
agrumata, beverina,  
equilibrata.



Novità  
**baladin**

**CHIARA  
ARTIGIANALE  
GLUTEN FREE**  
bottiglia da 33cl  
Alc. 6,5% vol  
€4,5



**BIBITE GALVANINA**  
(Gassosa - Aranciata - Chinotto)

Bottiglia da 35cl €3  
Create in Italia utilizzando i migliori  
ingredienti, il succo e le polpe degli  
agrumi e della frutta.

**COCA COLA**  
In bottiglia da 33cl €2,5

**BIRRA TEDESCA CHIARA O WEISS**  
Bottiglia da 50cl €3

# Le più richieste al tavolo

**ISAAC 75cl Alc. 5,0% vol Birra Bianca €12**

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



**NAZIONALE 75cl Alc. 6,5% vol Birra Chiara €11**

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



**SUPER 75cl Alc. 8,0% vol Birra Ambrata doppio malto €12,5**

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

**WAYAN 75cl Alc. 5,8% vol Birra Saison €12,5**

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

**CURMI 75cl Alc. 5,8% vol Birra Bianca €11**

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



**AUDACE 75cl Alc. 8,0% vol Birra Bionda €11,5**

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



**TRE+DUE 75cl Alc. 3,2% vol Birra Bianca €11**

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

**NEBRA 75cl Alc. 8,0% vol Birra Ambrata €12**

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

**GRECALE 75cl Alc. 10,0% vol Birra Chiara €12,5**

Birra speciale ad alta fermentazione resa unica dall'aggiunta di mosto di uva Picolit.

Sapore rotondo, corposo con finale piacevolmente dolce.

