

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



Novità



**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 €13

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



NAZIONALE 75cl Alc. 6,5% vol Birra Chiara €12

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



SUPER 75cl Alc. 8,0% vol Birra Ambrata doppio malto €13,5

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

WAYAN 75cl Alc. 5,8% vol Birra Saison €13,5

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

MIELIKA 75cl Alc. 9,0% vol Birra Ambrata €15

Birra che si presenta con un tono ramato luminoso e una schiuma bianco crema. All'olfatto si sprigionano subito sentori di miele e un leggero aroma di frutti a pasta gialla. Al gusto colpisce la sua delicata dolcezza e l'equilibrio tra i toni del miele, della frutta e il floreale, passando da albicocca matura a fiori di camomilla.



TRE+DUE 75cl Alc. 3,2% vol Birra Bianca €12

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 €13

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

CURMI 75cl Alc. 5,8% vol Birra Bianca €12

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 €12,5

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

