

Asporto

Scegli la tipologia di servizio che preferisci

1

Pizza già pronta, calda, fumante!
⚠ Disponibile soltanto con
impasto TondaClassica!
Scegli il gusto nelle pagine seguenti.



2

Vuoi essere «Pizzaiolo per Un Giorno»?...
...Ci pensa Eden 😊

Scegli il gusto nelle pagine seguenti e noi te lo forniremo sul
nostro **ImpastoCrunch®** pronto da ultimare nel forno di casa!...
...bastano 5 minuti a 220°,
tutte le semplici istruzioni le troverai sulla borsa!

Ritiri tutto all'orario che preferisci e mangi quando vuoi! 😊
Solo con questo servizio puoi mantenere le pizze in frigorifero
fino a 24 ore dopo il ritiro!...

0342.635769

Per evitare lunghe attese si consiglia la
prenotazione telefonica anticipata



Dopo aver scelto la tipologia di asporto scegli il gusto:

Tonda d'Autore o Crunch d'Autore

...almeno una volta va provata! 😊

crema di zucca, fior di latte, basilico,
porcino spadellato al burro e rosmarino,
tentacoli di polpo cotti a vapore €22

Terra e Mare

pomodoro, fior di latte,
prosciutto crudo di Parma, bufala,
acciughe di Cetara €16

Numero 1

pomodoro, fior di latte, carciofi,
prosciutto crudo di Parma,
stracciatella €16

Best Seller!

pomodoro, fior di latte, burrata,
acciughe di Cetara, basilico €14

Contadina

fior di latte, pancetta, cipolle rosse,
patate, Bitto stagionato,
peperoncino €13

#Porkone

crema di cipolle, fior di latte,
pulled pork (carne di maiale
sfilacciata cotta e affumicata
nel barbecue), cipolle rosse
e salsa bbq €17

Super Cotto e Burrata

pomodoro, fior di latte,
prosciutto cotto
artigianale dell'azienda
Bonfatti, burrata,
basilico €16

Eden
Best

Valgerola

fior di latte, porcini trifolati
in casa, ricotta mantecata,
salame bastardello
artigianale,
olio al rosmarino €15

Bufarita

pomodoro, bufala in cottura,
basilico, origano €10

Rendila più esclusiva!
Aggiungi le Acciughe di Cetara
dopo la cottura +€2,5

Impasti-Amo sempre!

Ivan Sutti

Voglia di Puglia!

salsa di datterino giallo,
fior di latte, polpo, patate,
code di gambero, pomodorini,
cipolla rossa, capperi €19

Merano-Mantova-Bari...988km

crema di zucca, fior di latte,
speck artigianale, stracciatella,
olio al porro €16

Fantasma Formaggino ☺


fior di latte, crema di gorgonzola,
ricotta mantecata,
cialde di parmigiano €12

La Nuova Valtellinese

fior di latte, cicorino, bresaola artigianale,
porcino spadellato al burro e rosmarino,
olio evo €17

Vanga l'Orto

crema di zucchine, fior di latte,
misto di verdure appena spadellate,
pistacchi salati, capperi, olio al porro €15

 **Vegana** senza fior di latte €14

Caldarrosta

spalmabile di castagna,
fior di latte,
pancetta, soffice crema di
gorgonzola €14

Eden
Best

La Signora in Giallo

salsa di datterino
giallo, bufala in
cottura, tonno e
acciughe di Cetara,
basilico, origano €17

Le Classiche sempre disponibili

Margherita €8

Prosciutto €9,5

Parma €11,5

Marinara €7

Quattro Stagioni con Porcini €13,5

Cetara (margherita con acciughe di Cetara fuori forno) €10,5

Diavola €11

Tirolese (margherita con wurstel e speck) €13

Merilin (margherita con patatine fritte) €10

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

Antipasti disponibili anche da asporto:

Fish and Chips

filetti di merluzzo con panatura asciutta e croccante accompagnati da patate fritte e salsa di piselli e menta €9

Nuvola Bolognese

sofficissima brioche cotta a vapore con ragù alla bolognese, straciatella di burrata e cialda di parmigiano €7

Tagliere Eden

(lo consigliamo per 2 persone)

ispirato alla tradizione italiana proponiamo solo il meglio di ciò che possiamo affettare, accompagnato da giardiniera artigianale e grasso d'alpe giovane €20

Non le solite Patate fritte

fritte sì ma mai unte, tagliate a rondelle e servite abbondanti €5

Fritta Italiana

pizzetta frita con salsa di pomodoro, bufala DOP, origano e basilico €5



Il Formaggio e l'Uva

i tre migliori formaggi locali serviti con la ricetta segreta «Eden» dell'uva caramellata €8

Sciatt con cicorino

soffici bignole fritte in pastella di grano saraceno con cuore morbido di formaggio locale €10



Primi e Secondi da asporto



La nostra è una cucina territoriale,
di Montagna, di Lago, Terra di Confine

PRIMI PIATTI

Pizzoccheri Valtellinesi

per la tradizione solo il meglio!
€14

Trota in Giallo

cavatelli di semola con
profumata crema di zafferano,
battuto di trota affumicata e
erba cipollina €15



Verso Como

riso spadellato con
burro d'alpeggio
e filetti di pesce
persico leggermente
infarinati €15

SECONDI PIATTI

Polpo alla Norma

tentacolo di polpo arrosto su
melanzana al forno e salsa di
pomodoro e miele leggermente
affumicata €22

Un Classico!

tagliata di manzo al burro e
rosmarino con patate al forno €20

**Versione Premium: rendila più
gustosa aggiungendo i funghi
porcini trifolati +€5**

RostiTartare

polpa di pura piemontese
appena condita su tortino
di patate e pancetta,
crema di stracciatella e
olio al porro €18



Impasti-Amo sempre!

Ivan Sutti

Dessert d'Asporto

€7

San Gennaro

l'unico Babà
analcolico fatto solo
con «Uova di Selva»
su cremoso al
gianduia



Monte Bianco secondo Eden



Gluten free

mousse alle castagne
con biscuit al cacao

Caramel Party

tre visioni di
caramello in un
unico dessert con
composta di pera



Gluten free

Caraibi

la nuova meringa con
cremoso al cioccolato
bianco e cocco
e cuore al mango

Da abbinare al tuo Asporto... Selezione by Eden ☺



BOTTIGLIE DI VINO

Avrai il 30% di sconto
su tutte le etichette
della Carta Vini Eden



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

Birre in Bottiglia da 75cl

€13

MANI DI FATA 75cl Alc. 6,0% vol

La Mani di Fata è la rye IPA prodotta da Revertis con l'aggiunta nel grist del 20% di segale biologica coltivata in Valtellina. Si presenta con un colore dorato e con una intensa schiuma bianca. In bocca si ritrovano le percezioni degli aromi, tra le quali spiccano le piacevoli caratteristiche dell'abbondante luppolatura.



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

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



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

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

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

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



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

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

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

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

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

OPPALE 75cl Alc. 5,5% vol Birra Chiara

Birra chiara quotidiana, molto luppolata dagli spiccati sentori di frutta esotica adatta ad un pubblico esigente.

Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia.



NECTAR 75cl Alc. 8,0% vol Birra Scura doppio malto

Birra bruna dai caratteristici sentori caldi. L'ingrediente principale è il pregiato miele di castagno del comprensorio della grappa adiacente al birrifico. Birra dolce, di buon corpo dal piacevole finale amaro. Birra da meditazione e da lasciar maturare in cantina.