

**SELEZIONE CANAPÈ
FREDDI E CALDI DELLO CHEF**

Chef's selection of canapés

(dieci pz/ten pieces)

€18

TAGLIERE DI SALUMI MISTI

Selection of cold cuts

€24

**TAGLIERE DI SALUMI
E FORMAGGI ITALIANI**

Selection of cold cuts with cheese

€24

CICCHETTI

Fiore di zuccina in tempura ripieno di mozzarella e acciughe €6
Fried courgette blossom stuffed with mozzarella and anchovies

Suppli alla romana €6
Fried and stuffed rice ball, Roman style

Mozzarella in carrozza €7.50 (V)
Fried mozzarella

Gamberi croccanti €10
Crunchy prawns

Gamberi e calamari con humus di ceci €10
Prawns and calamari with houmous

Le nostre bruschette €7
Bruschette with a choice of:
Pomodoro/Tomato (V);

Mozzarella e acciughe/*Mozzarella and anchovies;*
Prosciutto e mozzarella/*Parma ham and mozzarella;*
Culatello e carciofi/*Ham culatello and artichoke*

Frittura di calamari con salsa aioli €8
Fried calamari with aioli sauce

Arancino di riso su fonduta di pomodoro €6 (V)
Fried and stuffed rice ball with tomato dip

DEGUSTAZIONE DI QUATTRO CICCHETTI

Selection of four 'cicchetti'
€20

Fiore di zuccina in tempura ripieno di mozzarella e acciughe
Fried courgette blossom stuffed with mozzarella and anchovies

Suppli alla romana
Fried and stuffed rice ball, Roman style

Gamberi croccanti
Crunchy prawns

Arancino di riso su fonduta di pomodoro
Fried and stuffed rice ball with tomato fondue

(V) vegetariano/vegetarian

INSALATE

Salads

Insalata greca con feta Epiros DOP €22 (V)
Greek salad with Epiros feta DOP

Insalata Nizzarda €26
Lattuga romana, fagiolini verdi, patate, acciughe,
olive nere, pomodoro, tonno e cipolla
Niçoise salad
Romaine lettuce, green beans, potatoes,
anchovies, black olives, tomatoes, tuna and onion

Insalata Cesar €26
Insalata verde, pollo o gamberetti, acciughe,
crostini di pane e scaglie di Parmigiano-Reggiano
Caesar salad
Mixed green salad, chicken/prawns,
anchovies, croutons and Parmigiano-Reggiano

(V) vegetariano/vegetarian

SANDWICH CON BAGUETTE

PANE IN CASSETTA

Sandwiches and baguettes

Tonno, pomodoro e cipolla €24

Tuna, tomato and onion

Bacon, lattuga e pomodoro €22

Bacon, lettuce and tomato

Roast beef e lattuga €23

Roast beef and lettuce

Prosciutto cotto e formaggio €21

Ham and cheese

Club sandwich €32

Pollo, pancetta, pomodoro, uova e insalata

Chicken, bacon, tomato, egg and salad

Hamburger di manzo Italiano 6oz (180g),
guanciaie croccante, pomodoro, lattuga
e fontina d'alpeggio €38

*Italian beef burger 6oz (180g), crispy bacon, tomato,
lettuce and fontina cheese*

CAVIALE

Caviar

Servito con le tradizionali guarnizioni e blinis

Served with traditional garnishes and blinis

Calvisius Siberian Classic 30g €80

Calvisius Tradizionale d'Elite 30g €160

Calvisius Oscietra Royal 30g €160

Calvisius Beluga 30g €360

SPUMANTE & CHAMPAGNE

Italian sparkling wine & champagne

Bicchiere Glass Bottiglia Bottle

Franciacorta Cuvée Prestige, Ca' del Bosco Brut

€19 €95

Veuve Cliquot, Cuvée Saint-Petèrsbourg, Reims

€23 €120

Veuve Cliquot, Ponsardin, Rosé, Reims

€35 €140

Dom Pérignon, Épernay, Vintage

€75 €440

VINO BIANCO

White wine

Bicchiere Glass Bottiglia Bottle

Frascati Superiore, 'Filonardi', Villa Simone

€14 €52

Gavi, Gavi dei Gavi, La Scolca

€16 €65

Chardonnay, Ca' del Bosco

€28 €130

Pinot Grigio dei Colli Orientali del Friuli, Livio Felluga

€16 €60

Sauvignon del Collio, Cru Ruttars, Villa Parens

€16 €65

Vintage Tunina, Jermann

€22 €98

VINO ROSSO & ROSATO

Red and rosé wine

Bicchieri Bottiglia
Glass Bottle

Bolgheri Rosato 'Scalabrone', Tenuta Guado al Tasso Marchesi Antinori	€14	€45
Montiano, Falesco	€15	€75
Marchesi di Barolo, 'Cannubi', Marchesi di Barolo	€18	€85
Barbaresco, Asili, Michele Chiarlo	€26	€115
Pinot Nero del Collio, Cru Ruttars, Villa Prens	€16	€65
Chianti Classico, Castello di Ama	€14	€55
Brunello di Montalcino, Col d'Orcia	€16	€70

IL GIARDINO DELL'EDEN

The Garden of Eden

€23

THE GREEN LADY

Tanqueray gin, basilico fresco, agrumi dell'Eden,
bianco d'uovo, bitters al sedano

*Tanqueray gin, fresh basil, Eden citrus,
egg white, celery bitters*

THE GOLDEN DAIQUIRI

The Real McCoy 3 yrs rum, liquore allo zafferano,
lime fresco, cannella

*The Real McCoy rum 3 yrs, saffron liqueur,
fresh lime, cinnamon*

THE BLACK MULE

Stolichnaya Vodka, Liquorice Caffo, agrumi dell'Eden,
ginger beer, bitters alla liquirizia

*Stolichnaya vodka, Liquorice Caffo, Eden citrus,
ginger beer, liquorice bitters*

THE BRONZE PRINCE

Bulleit rye whiskey, Courvoisier VSOP Cognac,
soda al rosmarino, agrumi dell'Eden, estratto di ananas

*Bulleit rye whiskey, Courvoisier VSOP Cognac,
rosemary soda, Eden citrus*

THE ORANGE PUNCH

Barsol pisco infuso con salvia e timo, lime fresco,
frutto della passione, bitters alla vaniglia

*Barsol pisco infused with sage and thyme, fresh lime,
passion fruit, vanilla bitters*

IL GIARDINO SIGNATURES

€23

WHITE SPRITZ

Luxardo Bitter Bianco, Liquore di arance rosse Solerno,
bergamotto, Franciacorta

*Luxardo Bitter Bianco, Solerno blood orange liqueur,
bergamot, Franciacorta*

LA GRANDE BELLEZZA

Aperitivo rosato infuso al tamarindo, mandarino,
Los Siete Misterios mezcal

Rose vermouth, tamarind, mandarin, Los Siete Misterios mezcal

THE BITTERBERRY

Liquore al chinotto, Cocchi Dopo Teatro vermouth,
shrub di lamponi, Campari

Chinotto liqueur, Cocchi Dopo Teatro vermouth, raspberries shrub, Campari

BACCHUS MANHATTAN

Bulleit rye whiskey, Viciolata del Cardinale, vermouth dry,
verjus, Abbott's Bitters

*Bulleit rye whiskey, Viciolata del Cardinale cherry wine, dry vermouth,
verjus, Abbott's Bitters*

BITTERSWEET SIMPHONY

Hayman's sloe gin, confettura di arance amare, Campari

Hayman's sloe gin, bitter orange marmalade, Campari

CANCUN SOUR

Herradura Plata, tequila, Los Siete Misterios mezcal,
nettare di agave, lime, nuvola dei 7 colli di Roma

*Herradura Plata tequila, Los Siete Misterios mezcal, agave nectar,
lime, cloud from the seven hills of Rome*

EDEN JULEP

Diplomatico rum, infuso di tabacco, Velvet Falernum,
menta, bitters all'arancia

*Diplomatico Rum, tobacco infusion, Velvet Falernum,
fresh mint, orange bitters*

I MARTINI DELL'EDEN

Hotel Eden signature martinis

€23

TEA TIME MARTINI

Sipsmith gin infuso all'Earl Grey, Noilly Prat dry vermouth

Sipsmith gin infused with Earl Grey, Noilly Prat dry vermouth

MARTINI MEDITERRANEO

Mare gin, acqua del Mar Mediterraneo

Mare gin, Mediterranean seawater

MARTINI DI TREVÌ

Martin Miller's gin, lavanda, aria di bergamotto

Martin Miller's gin, lavender, bergamot spritz

MARTINI CACIO & PEPE

Chase vodka, essenza di pepe nero e pecorino Romano

Chase vodka, black pepper, pecorino Romano

BEE-TINI

Beluga vodka, favo d'ape, polline

Beluga vodka, honeycomb, pollen

COCKTAILS ANALCOLICI

Non-alcoholic cocktails

€18

VIRGIN EDEN

Pompelmo rosa fresco, fiori di sambuco, Cedrata
Fresh pink grapefruit, elderflower, Cedrata soda

FOLLIE

Lamponi, nettare di agave, succo di cranberry
Raspberries, agave nectar, cranberry juice

EDEN COLADA

Acqua di cocco, nettare di ananas, agrumi dell'Eden, zenzero
Coconut water, pineapple nectar, Eden citrus, ginger

ROSSO DI SERA

Crodino, orzata, fragole fresche, lime
Crodino, orgeat, fresh strawberries, lime

ESTRATTI DI BENESSERE & ANTIOSSIDANTI

Healthy antioxidant juices

(15 minuti/15 minutes)

€16

Arancia, fragola e basilico
Orange, strawberry and basil

Sedano, carota, rapa rossa e arancia
Celery, carrot, beetroot and orange

Barbabietola, mela, carota, spinaci, zenzero e limone
Beetroot, apple, carrot, spinach, ginger and lemon

VERMOUTH & BITTER

Vermouth & bitters

€18

Lillet Blanc
Italicus Rosolio di Bergamotto
Cocchi Americano
Cocchi Dopo Teatro
Luxardo Bitter Bianco
Punt e Mes
Carpano Rosso Classico
Antica Torino Rosso
Noilly Prat Dry
Martini Rosato
Martini Rosso
Campari
Rossi d'Angera Bitter
Aperol

GIN

€18

Bombay Sapphire, Regno Unito
Tanqueray, Regno Unito
Sipsmith, Regno Unito

GIN

€22

Tanqueray No.10, Regno Unito
No. 3 London Dry, Regno Unito
Mare, Spagna
Giniu, Italia
VII Hills, Italia
Monkey 47, Germania
Hendrick's, Scozia
Sipsmith VJOP, Regno Unito
Martin Miller's, Regno Unito
Plymouth Navy Strength, Regno Unito
Old Tom, Regno Unito
Aviation, Stati Uniti

CACHAÇA

Yaguara €18

VODKA

Stolichnaya Premium, Russia €18
Beluga Export, Russia €22
Chopin, Polonia €22
Tito's, Stati Uniti €22
Ketel One, Stati Uniti €22
Belvedere, Polonia €22
Grey Goose, Francia €22
Chase, Regno Unito €22
Beluga Transatlantic, Russia €28

WHISKY & WHISKEY

IRELAND

Bushmills 10 yrs €20
Tullamore Dew €20
Connemara €24

SCOTLAND

Johnnie Walker Black Label, blended €18
Johnnie Walker Blue Label, blended €75
The Famous Grouse, blended €18
Glenfiddich 12 yrs, Speyside, single malt €20
Glenlivet 18 yrs, Speyside, single malt €40
Dalmore 12 yrs, Highland, single malt €22
Macallan Amber, Highland, single malt €26
Bowmore 18 yrs, Islay, sherry cask, single malt €45
Talisker 18 yrs, Islay, single malt €35
Macallan 18 yrs, Highland, single malt €70
The Balvenie 12 yrs Doublewood, Speyside, single malt €30
Highland Park Orkney 18 yrs, Islands, single malt €32
The Balvenie 15 yrs, Speyside, single barrel €55
Dalwhinnie 15 yrs, Highland, single malt €35
Signatory Bruichladdich 1992, Islay, single malt €45
Glenmorangie Signet, Highland, single malt €35
Laphroaig Quarter Cask, Islay, single malt €40

AMERICA

Buffalo Trace bourbon €18
Maker's Mark bourbon €20
Bulleit bourbon €24
Knob Creek bourbon €24
Crown Royal Canadian whiskey €24
Knob Creek rye €25
Bulleit rye €24
Hudson Rye €25

JAPAN

Nikka from the Barrel, blended €24
Nikka Coffey Malt €35
Nikka Coffey Grain €35
Nikka Miyagikyo, no age, single malt €45

RUM

Bacardi Heritage, Porto Rico €22
Havana Club 3 yrs, Cuba €22
El Dorado 12 yrs, Guyana Inglese €22
Sailor Jerry Spiced, Isole Vergini €22
Appleton Signature Blend, Giamaica €22
Real McCoy 3 yrs, Barbados €24
Real McCoy 12 yrs, Barbados €30
Mount Gay XO, Barbados €22
Bally Paillé, Martinica €22
Diplomático Reserva Exclusiva, Venezuela €22
Rhum Rhum Blanc 56, Guadalupa €33
Appleton 21 yrs, Jamaica €33
Zacapa 23 yrs, Guatemala €33
Samaroli, Barbados 2000 €48
Samaroli, Giamaica 1992 €60
Samaroli, Guadalupa 1998 €50

COGNAC

Courvoisier VSOP €22
Hennessy XO €70
Hennessy Paradis €140
Delamain Réserve de la Famille €120
Rémy Martin Louis XIII €300

ARMAGNAC

L'Encantada 20 ans €24
L'Encantada 25 ans €31

CALVADOS

Calvados du Pays d'Auge, Père Magloire VSOP €25
Calvados du Pays d'Auge, Camut Privilège 15-18 ans €45

SHERRY & PORTO

Tio Pepe Gonzales Byass sherry, fino €22
Williams & Humbert dry sack sherry, medium €22
Romate Cream Sherry €24
Vista Alegre porto, fine white €22
Vista Alegre, fine ruby €22
Ferreira porto, vintage 2000 €29
Graham's Tawny porto, 30 yrs €36

PISCO

Barsol Selecto Acholado €20

TEQUILA

BLANCO

Herradura Plata €20

Patrón Silver €23

Casa Dragones Blanco €50

REPOSADO

Don Julio €27

Patrón €29

Herradura €29

AÑEJO

Gran Don Julio 1942 €60

Patrón Burdeos €80

MEZCAL

Los Siete Misterios €24

Del Maguey, Chichicapa €35

Del Maguey, Tobała 100% €55

Del Maguey, Pechuga €55

GRAPPA

Castagner, Suite No. 5 €23

Marolo, Moscato Après 5 anni €23

Selezione di Grappa Nonino €23

Italian Spirits, Antonella Bocchino,
AB Selezione 2000 €25

Marchesi Antinori, Tignanello €25

Jacopo Poli, Sassicaia,
Marchesi Incisa della Rocchetta €28

Italian Spirits, Antonella Bocchino,
AB Selezione 1997 €28

Nonino Monovitigno Picolit Cru €30

Italian Spirits, Antonella Bocchino,
AB Selezione 1994 €31

Nonino Il Pirus Williams €22

Capovilla Distillati, Gianni Vittorio Capovilla,
Distillato di Mele Cotogne €50

Capovilla Distillati, Gianni Vittorio Capovilla,
Distillato di Prugne Selvatiche €50

AMARI

Italian herbal liqueurs

€18

Amaro Averna

Amaro del Capo

Amaro d'Erbe Berta

Jägermeister

Amaro Montenegro

Fernet-Branca

Branca Menta

Rabarbaro Quaglia

Amaro Nonino

LIQUORI

Liqueurs

Pierre Ferrand bitter curaçao €19

Quaglia liquore di chinotto €19

Quaglia liquore di ciliegia €19

Quaglia liquore di zafferano €19

Quaglia liquore di rabarbaro €19

Quaglia liquore di violetta €19

Grand Marnier €19

Chartreuse Verte €19

Benedictine €19

Crème de Mente Verte €19

Disaronno €19

Cointreau €19

Frangelico €19

Kahlúa €19

Sambuca €19

Baileys €19

Limoncello €19

Mirto €19

St. Germain €23

La Fée assenzio Parisienne €23

La Fée Parisienne absinthe

BIRRE

Beer

€12

Peroni Nastro Azzurro

Corona

Brew Dog IPA

Theresianer

Birra analcolica
Non-alcoholic beer

APERITIVI

Apéritif

€13

San Pellegrino Sanbittèr Bianco

San Pellegrino Sanbittèr Rosso

Crodino

BIBITE

Soft drinks

€10

Acqua tonica

Tonic water

Ginger ale

Ginger beer

Bitter lemon

Sprite

Lemonade

Tea freddo

Iced tea

Club soda

Coca-Cola

Coke Zero

Fanta

Chinotto

Cedrata Tassoni

ENERGY DRINKS

€13

Acqua di cocco

Coconut water

Red Bull

SPREMUTE FRESCHE

Homemade freshly-squeezed juice

€12

Arancia

Orange

Pompelmo rosa

Pink grapefruit

Limone

Lemon

SUCCHI DI FRUTTA

Fruit juices

€10

Succo di mirtillo

Blueberry

Succo di pera

Pear

Succo di mela

Apple

Succo di cranberry

Cranberry

Succo di pesca

Peach

Succo di albicocca

Apricot

Succo di ananas

Pineapple

Succo di pomodoro

Tomato

CAFFETTERIA

Tea & coffee

Espresso €6.50

Caffè Americano €8.50

American coffee

Orzo €6.50

Barley coffee

Ginseng €6.50

Tè €8.50

Tea

Cappuccino €8.50

Caffè shakerato €10

Iced coffee

Cioccolata fredda/calda €8.50

Hot/cold chocolate

Latte freddo/caldo €8.50

Hot/cold milk

LE ACQUE

Water

€9

Acqua naturale 750ml

Still water

Acqua gassata 750ml

Sparkling water

Se soffre di allergie alimentari, La preghiamo di avvisare il nostro personale in sala.

Su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni.

Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino ai -18°. Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la salubrità del prodotto.

If you suffer from any food allergies, please inform a member of the team who will be happy to assist you.

An allergen list is available upon request.

According to working requirements, food may be subjected to blast chilling up to -18°.

Our raw fish undergoes a process of blast chilling in order to guarantee the absolute integrity of the product.

IVA e servizio inclusi. Tax and service charge are included.

