CAFFÈ EDEN

I PORTICI HOTEL

_La giornata si assapora

#3 / 11.2026

attimo dopo attimo_

Savouring the day, moment after moment

gli Orari

Opening Hours

al Mattino Morning Selection

DALLE 7.00 ALLE 11.30
FROM 7.00AM TO 11.30AM

Pasticceria Patisserie

DALLE 7.00 ALLE 18.00
FROM 7.00AM TO 6.00PM

Pranzo & Snack Lunch & Snack

DALLE 12.00 ALLE 14.30
FROM 12.00PM TO 2.30PM

Caffè, Drink, Cocktails

DALLE 7.00 ALLE 18.00
FROM 7.00AM TO 6.00PM

Dalle 18.00 alle 24.00 è possibile usufruire del servizio bar presso Cucina Portici al 2° piano. From 6:00 p.m. to midnight, you can enjoy bar service at Cucina Portici on the 2nd floor.



al Mattino

Morning Selection

DALLE 7.00 ALLE 11.30
FROM 7.00AM TO 11.30AM



SOLO FINO ALLE 11.30
ONLY UNTIL 11:30 A.M

Pancake ai frutti rossi, sciroppo d'acero e limone
Pancake with red fruits, maeple syrup and lemon — € 10
1|3|7

Yogurt naturale, cereali e frutta fresca
Natural yogurt, cereal and fresh fruit — € 6
1|7

Toast di pan brioche al pomodoro, prosciutto cotto artigianale, lattuga gentile e mayo leggera
Brioche bread toast with tomatoes, artisanl cured ham, lattuce and mayo — € 12
1|3|7

Uovo al tegamino, bacon croccante e spuma di parmigiano
Fried eggs, Crispy bacon and parmesan foam — € 12
1|3|7|12

Scopri anche le delizie di Pasticceria Eden.
Explore the delights of Pasticceria Eden.

Pasticceria

Patisserie



DALLE 7.00 ALLE 18.00
FROM 7.00AM TO 6.00PM

il Dolce

The Sweet Side

1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 | 15

Croissant
Croissant
€ 2,5

Croissant crema | albicocca | nocciolata | zabaione | frutti rossi
Croissant filled with Custard | Apricot | Hazelnut Spread | Zabaione | Red Fruits
€ 3

Pain au chocolat
Pain au Chocolat
€ 3

Pan suisse crema e amarena
Pan Suisse with Custard & Amarena Cherries
€ 3,5

Girella crema e uvetta al rum
Raisin Swirl with Rum-Soaked Sultanas & Custard
€ 3

Vegana
Vegan Croissant — € 2,5

Vegana con marmellata
Vegan Croissant with Jam — € 3

Integrale
Wholemeal Croissant — € 2,5

Saccottino integrale al miele
Wholemeal Honey Saccottino — € 3

BICOLORE / TWO-TONE CROISSANT

Croissant mascarpone e fragola
Croissant with Mascarpone & Strawberry — € 3

Croissant pistacchio e pralinato
Pistachio & Praline Croissant — € 3

IMPASTO BRIOCHE / BRIOCHE DOUGH PASTRY

Veneziana alla crema e mandorla
Veneziana with Custard & Almonds — € 3

Maritozzo panna vanigliata
Maritozzo with Vanilla Whipped Cream — € 4

SPECIALE DEL MESE
The Monthly Special — € 3,5

il Salato

The Savory Side

1 | 3 | 5 | 4 | 6 | 7 | 8 | 11 | 12

Cornetto salato
Savory Croissant
€ 2,5

Cornetto salato farcito Edamer, insalata e prosciutto cotto
Savory Croissant filled with Edam, Lettuce & Ham
€ 5

Cornetto salato farcito Edamer, insalata e prosciutto crudo
Savory Croissant filled with Edam, Lettuce & Cured Ham
€ 5

Cubo in cassetta philadelphia, salmone, avocado ed erba cipollina
Brioche Cube Sandwich with Cream Cheese, Smoked Salmon, Avocado & Chives
€ 6

Pizzetta sfogliata al pomodoro
Puff Pastry Tomato Pizza
€ 3

Cornetto salato farcito insalata, uovo, tonno al naturale
Savory Croissant filled with Lettuce, Egg & Tuna in Brine
€ 6

LA SPECIALE DEL MESE
The Monthly Special
€ 6

la selezione di Biscotti

The Biscuit Selection

1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 8

Diamantini al cacao Cocoa Diamantini	€ 0,8 pz/pc
Fettine al pistacchio Pistachio Slices	€ 0,8 pz/pc
Romias al cacao Cocoa Romias	€ 0,8 pz/pc
Frollini mendicanti “Mendiant” Shortbread	€ 0,8 pz/pc
Biscotto serigrafato al caramello Caramel-Printed Biscuit	€ 0,8 pz/pc
Fettine cacao e nocciole Cocoa & Hazelnut Slices	€ 0,8 pz/pc
Speculoos farciti Filled Speculoos	€ 0,8 pz/pc
Romias classico Classic Romias	€ 0,8 pz/pc

Selezione: 4 pz/pc € 2,5 | 8 pz/pc € 4,5

le Praline

Chocolate Pralines

1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 | 15

Mango e zenzero
Mango & Ginger — € 2 pz/pc

Coriandolo e arancia
Coriander & Orange — € 2 pz/pc

Caramello, lime e kefir
Caramel, Lime & Kefir — € 2 pz/pc

Caramello, vaniglia e fava Tonka
Caramel, Vanilla & Tonka bean — € 2 pz/pc

Cioccolato bianco e pistacchio
White chocolate and pistachio — € 2 pz/pc

Selezione: 3 pz/pc € 6 | 5 pz/pc € 9

i Mignon

The Petits Fours

1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 | 15

1 pz/pc € 1,5

Selection: 5 pz/pc € 6,5 | 8 pz/pc € 10

Monoporzioni

Single Portions

1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 | 15

Da/from € 7 a/to € 9

i Macarons

3 | 5 | 6 | 7 | 8 | 15

Macaron al caramello e sale
Caramel & Sea Salt
€ 2 pz/pc

Macaron al pistacchio
Pistachio
€ 2 pz/pc

Macaron al lampone
Raspberry
€ 2 pz/pc

Macaron al cioccolato
Chocolate
€ 2 pz/pc

Macaron al passion fruit e vaniglia
Passion Fruit & Vanilla
€ 2 pz/pc

Macaron al caffè espresso
Coffee
€ 2 pz/pc

Macaron vaniglia e zafferano
Vanilla & saffron
€ 2 pz/pc

Macaron mirtillo e cardamomo
Blueberry & cardamomo
€ 2 pz/pc

Selezione: 3 pz/pc € 6 | 5 pz/pc € 9

Lasciati sorprendere dalle nostre creazioni stagionali, rivolgiti al personale.
Be delighted by our seasonal creations please ask our staff.
€ 2 pz/pc



le Torte

The Cakes

1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 | 15

Torta cioccolata e albicocca
Chocolate & Apricot Cake
€ 6 porz. / slice

Torta passione, cocco e yuzu
Passion Fruit, Coconut & Yuzu Cake
€ 6 porz. / slice

Gelatine alla frutta

Fruit Jellies

15

Gelatina al cassis
Blackcurrant Jelly
€ 1,8 pz/pc

Gelatina al lampone
Raspberry Jelly
€ 1,8 pz/pc

Gelatina alla pera
Pear Jelly
€ 1,8 pz/pc

Gelatina al passion fruit
Passion Fruit Jelly
€ 1,8 pz/pc

Selezione: 4 pz/pc € 6 | 8 pz/pc € 10



Pranzo & Snack

Lunch & Snack



DALLE 12.00 ALLE 14.30

FROM 12.00PM TO 2.30PM

Disponibili anche le delizie di Pasticceria Eden.
Pasticceria Eden delights are also available.

Focaccia morbida alle patate, mortadella dop, lattuga gentile e squacquerone
Potatoes focaccia, mortadella, lettuce and squacquerone cheese
1|7
€ 15

Toast pan brioche alla lattuga di mare, salmone, avocado e rucola
Brioche bread toast with sea lattuce, salmon, avocado and arugula
1|3|4|7
€ 14

Toast di pan brioche al pomodoro, prosciutto cotto artigianale, lattuga gentile e mayo leggera
Brioche bread toast with tomatoes, artisanl cured ham, lattuce and mayo
1|3|7
€ 14

Caesar salad, pollo a bassa temperatura, pane fritto, Parmigiano Reggiano in scaglie, lattuga gentile e salsa caesar
Caesar salad, slow-cocked chicken, croutons, Parmigiano Reggiano, lettuce and caesar dressing
1|3|7
€ 17

Indivia belga, feta, noci di macadamia e arancia
Endive, feta, macadamia nuts and orange
7|8
€ 12

Trota marinata, finocchi, limone e menta
Marinated trout, vennero and lemon
4
€ 14

Dessert

Selezione di gelati e sorbetti
Ice cream and sorbet selection
3|7
€ 8

Tagliata di frutta fresca
Seasonal fresh fruit
€ 10

Caffè
Drink
Cocktails



DALLE 7.00 ALLE 18.00
FROM 7.00AM TO 6.00PM

Caffetteria

Espresso & more

i Classici

Classics

Espresso	€ 2
Doppio espresso - Double espresso	€ 3,5
Caffè Americano - American coffee **Doppio espresso allungato con acqua calda** Double espresso lengthened with hot water	€ 3,5
Espresso macchiato [7]	€ 2,2
Macchiatone [7] **Un espresso macchiato, ma in tazza grande: più latte, più schiuma vellutata, il gesto di casa emiliana.** An espresso macchiato, but in a large cup: more milk, more velvety foam an Emilian house gesture.	€ 2,3
Orzo o Ginseng - Barley or ginseng coffee	€ 2,5

Tè e infusi in fogli - Loose-leaf teas & infusions
Il rito completo vive sulla carta dedicata: La Tisaniera e L'Esperienza del Tè, con le dodici selezioni. Chiedetela al personale o inquadrate il QR.
The full ritual lives on the dedicated tea carta: La Tisaniera and The Tea Experience, with our twelve selections. Ask for it or scan the QR.

Ogni preparazione è disponibile anche decaffeinata:
Every preparation is also available decaf: + € 0,5

con Latte

with Milk

Cappuccino [7] — € 2,5

Cappuccino con caffè doppio
Cappuccino with double coffe
+ € 1,5

Latte macchiato [7] - Hot milk with a small amount of espresso — € 3

Latte caldo, bianco o montato [7] - Plain or frothed hot milk — € 2

Monte Bianco [7] — € 2,5
espresso con sola schiuma di latte, senza cacao
Non una velatura ma una montagna: la sorella del Macchiatone, senza cacao. espresso with milk foam only, no cocoa
A mountain of foam rather than a veil: the Macchiatone's sister, without cocoa.

Marocchino [7] — € 2,5
espresso, cacao o una nuvola di schiuma
espresso, cocoa and a touch of milk foam

Cioccolata calda - Hot chocolate — € 4,5

Con panna montata [7]
With whipped cream
+ € 0,5

Si può richiedere una bevanda vegetale alternativa al latte vaccino come: latte di soia, mandorla, avena e latte ad alta digeribilità. You can request a plant-based alternative to cow's milk, such as soy milk, almond milk, oat milk, or lactose-free milk — € 0,5

le Estrazioni alternative

Brewing

V60 - filtro a versamento manuale - hand poured filter
Single origin del mese o specialty · 500 ml, circa due tazze.
Il versamento lento attraverso il filtro di carta dà una tazza luminosa e pulita, con note floreali che si aprono come un vino mentre raffredda. This month's single origin or specialty · 500 ml, about two cups. Slow hand-pouring through a paper filter gives a bright,clean cup with floral notes that open like a wine as it cools.

€ 8 / 10

French press - infusione totale - full immersion
Single origin del mese o specialty · 200 ml.
Quattro minuti di immersione piena: una tazza rotonda e avvolgente, con tutti gli oli del chicco. this month's single origin or specialty · 200 ml. Four minutes of full immersion: a round, enveloping cup with all the bean's oils.

€ 4 / 5

Chiedi al personale la single-origin del mese o lasciati tentare dai nostri avvolgenti specialty coffee. Ask the staff about this month's single-origin or let yourself be tempted by our specialty coffees.

gli Speciali

House Special

Espresso Specialty - Specialty espresso
La single-origin o la miscela specialty del mese, estratta come espresso
This month's single origin or specialty blend, extracted as espresso Doppio - Double € 5

€ 3

Bicerin [7-8]
la bevanda a strati di Torino: espresso, crema di nocciole, panna montata
the layered drink from Turin: espresso, hazelnut cream, whipped cream

€ 4

Matcha latte [7]
tè verde giapponese montato con latte, caldo o ghiacciato
smooth Japanese green tea blended with steamed milk, hot or iced

€ 4

Chai latte [7]
con sciroppi a scelta: cannella, caramello, cioccolato, vaniglia
with your choice of syrups: cinnamon, caramel, chocolate, vanilla
+ € 0,5 — € 4

Caffè shakerato - Shaken coffee
espresso shakerato con ghiaccio: crema scura e vellutata
espresso shaken with ice: a dark, velvety crema — € 4

Iced latte [7]
doppio espresso con latte freddo e ghiaccio
double espresso with cold milk and ice — € 5

Caffè Leccese [8]
caffè freddo con latte di mandorla e ghiaccio
iced coffee with almond milk and ice — € 4

Drink

Soft drink

Acqua gas / nat
Still / Sparkling Water — 50 cl - 75 cl — € 2 - 3

Spremute & Succhi / Fresh Juices & Bottled Juices

Spremuta d'arancia
Fresh orange juice, squeezed to order — € 5

Succhi di frutta in bottiglia
ananas · mirtillo · pera · mela verde · ACE · pesca · albicocca
Bottled fruit juices. Ask the staff for the daily flavours. — € 3,5

Bibite / Soft Drinks

(Coca-Cola, Coca-Cola zero, Chinotto, Fanta, Limonata Italiana, Tè freddo in bottiglia/Iced tea**, Acqua tonica Fever-Tre, Fever-Tree Ginger Beer)** — € 4

Aperitivi analcolici / Non-Alcoholic Aperitifs — € 4

Birre

Beers

1

Jacob Pils

Pilsner bavarese /Bavarian pilsner
Croccante, pulita ed essenziale; luppolatura erbacea di grande eleganza. Crisp, clean, and finely balanced; elegant herbaceous hop finish. **€ 7,5**

Jacob Weiss

Weissbier di frumento /Wheat beer
Non filtrata e avvolgente; note delicate di banana e spezie dolci. Unfiltered and velvety; delicate aromas of banana and sweet spices. **€ 7,5**

Brewfist Spaceman

India pale ale (IPA)
Artigianale e strutturata; note agrumate, frutti esotici e amaro deciso. Craft IPA; vivid citrus, exotic fruit notes, and a crisp bitter finish. **€ 7,5**

La Mi' Bionda

Lager artigianale italiana /Italian craft lager
Equilibrata e genuina; fragranti sentori di cereali dorati e crosta di pane. Balanced and crisp; subtle notes of golden grains and fresh bread crust. **€ 6,5**

Nord Gjulia

Birra Agricola Artigianale /Farmhouse Craft Beer
Raffinata e versatile; armonia di malti con un leggero profilo floreale. Refined and versatile; harmonious malts with a delicate floral profile. **€ 6,5**

Raffo Grezza

Lager Non Filtrata /Unfiltered Lager
Schietta e rotonda; corpo ricco arricchito da lieviti naturali. Smooth and rich; medium-bodied with natural yeast character. **€ 5,5**

Vini

Wines

Otto etichette italiane scelte per il Caffè Eden, dalla bollicina d'aperitivo al grande vino da dessert. Eight Italian labels selected for Caffè Eden, from aperitif bubbles to the great dessert wine.

Bollicine

Sparkiling wines

Alessandro Zanardi - Pignoletto Spumante DOCG *(Emilia-Romagna, Italia)* **Fresco e floreale, con perlage fine e delicate notea grumate.** Fresh and floral, with fine bubbles and delicate citrus notes. — € 6 € 26

Le Rive de Nadal - Valdobbiadene Prosecco **Superiore DOCG** *(Veneto, Italia)* **Fruttato ed elegante, con note di mela verde, pera e fiori bianchi.** Fruity and elegant, with notes of green apple, pear and white flowers. — € 8 € 38

Silvano Zanetti - Franciacorta Brut DOCG *(Lombardia, Italia)* **Raffinato e sapido, con delicate note di crosta di pane.** Refined and mineral, with delicate notes of toasted bread. — € 10 € 50

Vini Bianchi

White wines

Terre Rosse Vallania - Malagò Pignoletto Superiore DOCG *(Emilia-Romagna, Italia)* **Strutturato e minerale, con note di agrumi e pesca bianca.** Structured and mineral, with notes of citrus and white peach. — € 7 € 32

Marta Valpiani - Delyus, Romagna Albana DOCG *(Emilia-Romagna, Italia)* **Secco e sapido, con sentori di erbe aromatiche e un finale di mandorla.** Dry and mineral, with aromatic herbs and a delicate almond finish. — € 6 € 28

Vini Rossi

Red wines

Monticino Rosso - Sangiovese Superiore DOC (*Emilia-Romagna, Italia)* **Intenso e fragrante, con note di ciliegia matura e viola.** Intense and aromatic, with notes of ripe cherry and violet. — € 6 € 28

Corte Rugolin - Valpolicella Classico Superiore DOC *(Veneto, Italia)* Armonioso e fruttato, con sentori di prugna, frutti rossi e spezie delicate. Smooth and fruity, with notes of plum, red berries and delicate spice. € 7 € 32

Buondonno - Chianti Classico DOCG *(Toscana, Italia)* Di carattere ed elegante, con frutti rossi, spezie e tannini raffinati. Elegant and expressive, with red fruit, spice and refined tannins. € 8 € 38

Amari e Digestivi

Liqueurs & Bitters

I classici della tradizione italiana, da gustare in ogni momento della giornata: gli amari del territorio, il nocino di Modena, i limoni di Sorrento e le nostre grappe. The classics of the Italian tradition, to be enjoyed at any time of day: local amari, Modena's nocino, Sorrento's lemons and our grappe.

Amari & Liquori /Bitters & Liqueurs

Amaro Montenegro (*Bologna, Emilia-Romagna)* € 6

Nocino Tradizionale di Modena *(Modena, Emilia-Romagna)* € 7

Jefferson - Amaro Importante *(Calabria, Italia)* € 7

Limoncello di Sorrento IGP *(Sorrento, Campania)* € 6

Le Grappe /Premium Grappe

Grappa Bianca *(Veneto, Italia)* € 5

Grappa Barricata (*Trentino, Italia*) € 8

Da gustare lisci a fine pasto, o con ghiaccio su richiesta. Best enjoyed neat after a meal, or on the rocks on request.

Cocktails

I classici dell'aperitivo italiano, la selezione di gin tonic con tonica Fever-Tree e le firme della casa — anche analcoliche. The classics of the Italian aperitivo, our gin tonic selection with Fever-Tree and the house signatures — alcohol-free too.

I Classici dell'aperitivio — The Classics

Spritz - *Aperol o Campari*
Aperol o Campari Bitter, Prosecco, soda, fetta d'arancia. € 10
Aperol or Campari Bitter, Prosecco, soda, orange slice.

Americano / Milano-Torino
Campari Bitter, Vermouth Rosso e soda nell'Americano; Bitter Select, Vermouth Rosso e zest d'arancia nel Milano-Torino. € 10
Campari Bitter, Sweet Vermouth and soda in the Americano;
Bitter Select, Sweet Vermouth and orange zest in the Milano-Torino.

Negroni - Tanqueray
Tanqueray London Dry Gin, Campari Bitter, Vermouth Rosso, scorza d'arancia. Tanqueray London Dry Gin, Campari Bitter, Sweet Vermouth, orange peel. € 12

Cosmopolitan
Vodka, Cointreau, succo di lime fresco, succo di cranberry. € 12
Vodka, Cointreau, fresh lime juice, cranberry juice.

Gin Tonic Selection

Serviti con acqua tonica premium Fever-Tree. Served with Fever-Tree premium tonic water.

Classic Gin Tonic
A scelta tra Tanqueray (note secche e ginepro) o Bombay Sapphire (note speziate e agrumate). Choice of Tanqueray (dry, juniper notes) or Bombay Sapphire (spiced, citrus notes). € 12

Premium Gin Tonic
A scelta tra Hendrick's (note di cetriolo e rosa) o Gin Mare (note mediterranee di rosmarino e oliva). Choice of Hendrick's (cucumber and rose notes) or Gin Mare (Mediterranean notes of rosemary and olive). € 15

Gli Speciali & Signature

Specials & Signatures

Espresso Martini

Shakerato al momento con l'espresso appena estratto della nostra caffetteria: Vodka, liquore al caffè, sciroppo di zucchero. Shaken to order with espresso freshly pulled from our own caffetteria: Vodka, coffee liqueur, sugar syrup.

€ 12

Signature Gold Line

La firma del Caffè Eden: Amaro Nazionale, Vermouth Bianco Berto, succo di lime fresco, miele allo zafferano e gocce di bitter all'arancia e cacao. The Caffè Eden signature: Amaro Nazionale, Berto White Vermouth, fresh lime juice, saffron honey and drops of orange and cocoa bitters.

€ 15

Mocktails (analcolici)

Non-Alcoholic Cocktails

Signature YMO

La nostra firma analcolica shakerata al momento: infuso di Milk Oolong, yuzu, succo di lime fresco, soda, con sale marino affumicato Halen Môn. Our alcohol-free signature, shaken to order: Milk Oolong infusion, yuzu, fresh lime juice, soda, with Halen Môn smoked sea salt.

€ 12

Fruit & Ginger Highball

Passion fruit, estratto di zenzero fresco, succo di lime, soda.
Passion fruit, fresh ginger extract, lime juice, soda.

€ 11

ALLERGENI

1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 solfiti, 13 lupini, 14 molluschi, 15 alcol

ALLERGENS

1 gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soy, 7 milk, 8 tree nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame, 12 sulphites, 13 lupin, 14 molluscs, 15 alcohol

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze sono disponibili su richiesta, rivolgendosi al personale di sala. Alcuni ingredienti potrebbero essere stati sottoposti a congelamento all'origine, qualora non reperibili freschi. Si informa inoltre che, nonostante l'attenzione nelle procedure di preparazione, non si può escludere la possibilità di contaminazione crociata.

Information regarding the presence of substances or products that may cause allergies or intolerances is available upon request by speaking with our service staff. Some ingredients may have been frozen at the source when fresh products were not available. Please note that, despite the utmost care in food preparation, the possibility of cross-contamination cannot be excluded.

CAFFÈ EDEN

I PORTICI HOTEL

Se ha apprezzato l'esperienza,
ci farebbe piacere ricevere una sua recensione.

If you enjoyed your experience,
we would be delighted to receive your review.

