

The background of the entire image is a repeating pattern of stylized coffee cups. Each cup is depicted with a thick, dark brown rim and a lighter, textured interior, giving them a hand-drawn or ceramic-like appearance. They are scattered across the entire frame in a non-uniform, organic layout.

CAFFÈ EDEN

I PORTICI HOTEL

—La giornata
si assapora

#2 / 08.2026

attimo dopo
attimo_

Savouring the day, moment after moment

al Mattino

Morning Selection



DALLE 7.00 ALLE 11.30

FROM 7.00^{AM} TO 11.30^{AM}

Omelette con Parmigiano Reggiano, prosciutto cotto affumicato e pane tostato

Omelette with Parmigiano Reggiano, smoked cooked ham, and toasted bread.

€ 12

1|3|7|12

Waffle ai frutti di bosco, sciroppo d'acero e limone

Waffle with mixed berries, maple syrup, and lemon

€ 10

1|3|7

Yogurt bianco, cereali e frutta fresca

Natural yogurt, cereal and fresh fruit

€ 6

1|7

Toast sfogliato, prosciutto cotto affumicato, provola e lattuga gentile

Puff-pastry toast, smoked ham, provola cheese, and gentle lettuce

€ 14

1|3|7

Scopri anche le delizie di Pasticceria Eden.

Explore the delights of Pasticceria Eden.

Pasticceria

Patisserie



DALLE 7.00 ALLE 18.00

FROM 7.00 ^{AM} TO 6.00 ^{PM}

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	€ 2,5
Vegan Croissant	

Vegana con marmellata	€ 3
Vegan Croissant with Jam	

Integrale	€ 2,5
Wholemeal Croissant	

Saccottino integrale al miele	€ 3
Wholemeal Honey Saccottino	

BICOLORE / TWO-TONE CROISSANT

Croissant mascarpone e fragola	€ 3
Croissant with Mascarpone & Strawberry	

Croissant pistacchio e pralinato	€ 3
Pistachio & Praline Croissant	

IMPASTO BRIOCHE / BRIOCHE DOUGH PASTRY

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

Maritozzo panna vanigliata	€ 4
Maritozzo with Vanilla Whipped Cream	

SPECIALE DEL MESE	€ 3,5
The Monthly Special	

il Salato

The Savory Side

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

Cornetto salato € 2,5
Savory Croissant

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

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

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

Pizzetta sfogliata al pomodoro € 3
Puff Pastry Tomato Pizza

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

LA SPECIALE DEL MESE € 6
The Monthly Special

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

**Lasciatevi sorprendere dalle nostre creazioni stagionali,
rivolgetevi 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 cioccolato 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 12.00^{PM} TO 2.30^{PM}

Disponibili anche le delizie di Pasticceria Eden.

Pasticceria Eden delights are also available.

Pizza in padellino, stracciatella, acciughe e fiori di zucca	
Pan-fried pizza, stracciatella cheese, anchovies, and zucchini blossoms	€ 17
1 4 7	
Toast sfogliato, avocado, salmone, pomodorini e rucola	
Puff-pastry toast with avocado, salmon, cherry tomatoes, and arugula	€ 16
1 3 4 7	
Toast sfogliato, prosciutto cotto affumicato, provola, lattuga gentile e maionese	
Puff-pastry toast with smoked ham, provola cheese, butterhead lettuce, and mayonnaise	€ 14
1 3 7 10	
Caesar salad, salsa caesar, Parmigiano reggiano, pollo a bassa temperatura, lattuga gentile e crostini di pane al lievito madre	
Caesar salad with Caesar dressing, Parmigiano Reggiano, low-temperature cooked chicken, butterhead lettuce, and sourdough croutons	€ 18
1 3 7	
Rucola, Parmigiano, noci e aceto balsamico	
Arugula, Parmesan, walnuts, and balsamic vinegar	€ 10
7 8	
Pomodori, mozzarella , basilico e frisella ai 10 cereali	
Tomatoes, mozzarella, basil, and 10-grain frisella	€ 14
1 7	

Dessert

Selezione di gelati e sorbetti	
Ice cream and sorbet selection	€ 8
3 7	
Tagliata di frutta fresca	
Seasonal fresh fruit	€ 10

Caffè Drink Cocktails



DALLE 7.00 ALLE 18.00
FROM 7.00^{AM} TO 6.00^{PM}

Caffetteria

Espresso & more

i Classici

Classics

Espresso	€ 2
Espresso Specialty	€ 3
Espresso Doppio Specialty	€ 5
Espresso macchiato ⁷ Espresso macchiato	€ 2,2
Doppio espresso Double espresso	€ 3,5
Decaffeinato Espresso decaf	€ 2,5
Caffè Americano American coffee	€ 3,5
Caffè Shakerato Shaken coffee	€ 4
Macchiatone ⁷ Espresso macchiato with more milk foam	€ 2,3
Cappuccino ⁷ Coffee with milk foam	€ 2,5
Cappuccino deca ⁷ Decaf cappuccino	€ 3

Cappuccino doppio ⁷	€ 4
Double cappuccino	
Cappuccino XL ⁷	€ 4,5
A larger cappuccino with double coffee	
Latte Bianco ⁷	€ 2
Plain hot milk	
Latte Macchiato ⁷	€ 3
Hot milk with a small amount of espresso	
Monte Bianco ⁷	€ 2,5
Espresso with milk foam only	
Marocchino ⁷	€ 2,5
Espresso with cocoa and a touch of milk foam	
Ginseng	€ 2,5
Ginseng coffee	
Orzo ¹	€ 2,5
Barley coffee	
Ciocolata calda	€ 4,5
Hot chocolate	
Ciocolata calda con panna ⁷	€ 5
Hot chocolate with whipped cream	

.....

**Sì 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 – Single Origin 500 ml (per 2 persone / for 2 people)	€ 8
French Press – Single Origin 200 ml	€ 4
V60 – Specialty (per 2 persone / for 2 people)	€ 10
French Press – Specialty	€ 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

Special

Bicerin ⁷⁻⁸

Una bevanda a strati originaria di Torino con espresso, crema di nocciole e panna montata

€ 4

A layered drink from Turin with espresso, hazelnut cream and whipped cream

Caffè Leccese ⁸

Caffè freddo servito con latte di mandorla e ghiaccio

€ 3

Iced coffee served with almond milk, ice and a touch of sugar

Cappuccino freddo ⁷

Cold cappuccino with chilled milk and a shot of espresso

€ 3

Iced-Latte ⁷

Espresso servito con latte freddo e ghiaccio

€ 4

Espresso combined with cold milk and ice

Matcha latte ⁷

Smooth Japanese green tea blended with steamed milk.
Served hot or iced

€ 4

Chai latte ⁷

Chai latte

€ 4

.....

Scegli il tuo sciroppo:

Cannella, Caramello, Cioccolato e Vaniglia

Choose your syrup: Cinnamon, Caramel,
Chocolate, and Vanilla

€ 0,5

Drink

Soft drink

.....

Acqua gas / nat

Still / Sparkling Water

50 cl - 75 cl

€ 2 - 3

Soft Drinks

(Coca-Cola, Coca-Cola zero, Chinotto, Fanta,
Crodino, Sprite, Tonic, Ginger beer, Limonata)

€ 3,5

Spremuta d'arancia

Fresh orange juice

€ 4

Succo di frutta

Fruit juice

€ 3,5

Selezione di tè caldo / tisane*

Selection of hot Tea / herbal Tea*

€ 6

Tè freddo

Iced tea

€ 3,5

* Accompagnati da tre tipologie di biscotti.

Chiedere gentilmente al nostro Staff per la Lista Tè e infusi.

Served with three types of cookies.

Please ask our staff for the List of Teas and Infusions.

Birre

Beers

1

Pils – Familienbrauerei Jacob (Germany)	50 cl	€ 7,5
Spaceman - Brewfist - IPA (Lombardia)	33 cl	€ 7,5
Weiss - Familienbrauerei Jacob (Germany)	50 cl	€ 7,5
Grezza - Raffo - Lager non filtrata (Puglia)	33 cl	€ 5,5
La Mi' Bionda - Lami - Lager (Toscana)	33 cl	€ 6,5
Nord - Gjulia - Bionda (Friuli)	33 cl	€ 6,5

Amari e Digestivi

Liqueurs
& Bitters

Amari / Digestivi

Bitters / Liqueurs

Da € 5

Grappa bianca / Barricata

White grappa / brown grappa

€ 5 - 8

Cocktails

NEGRONI 12-15

Secco ed equilibrato, dove le note botaniche del Gin si fondono con quelle speziate del Vermouth e l'amaro elegante del Bitter.

€ 15

Dry and balanced, where the botanical notes of Gin merge with the spiced notes of Vermouth and the elegant bitterness of the Bitter.

MILANO - TORINO 12-15

Intenso e avvolgente, dominato dalle note speziate del Vermouth e dall'amaro morbido del Bitter Select e rifinito da una fresca zest d'arancia.

€ 15

Intense and enveloping, dominated by the spiced notes of Vermouth and the smooth bitterness of Bitter Select, finished with a fresh orange zest.

COSMOPOLITAN 12-15

Fresco e raffinato, dal perfetto equilibrio tra agrumi e note fruttate di cranberry, con una piacevole chiusura secca e vivace.

€ 15

Fresh and refined, with a perfect balance of citrus and fruity cranberry notes, and a pleasant dry and lively finish.

SIGNATURE GOLD LINE 12-15

Aromatico e sofisticato, dove l'amaro incontra note agrumate e mielate, impreziosite dallo zafferano e da delicati accenti di arancia e cacao.

€ 15

Aromatic and sophisticated, where the bitter meets citrusy and honeyed notes, enhanced by saffron and delicate hints of orange and cocoa.

SIGNATURE YMO ⁷

Rinfrescante e delicato, questo mocktail combina tè oolong al latte con yuzu e lime, completato da soda e un tocco di sale marino per un finale elegante e raffinato. € 12

Refreshing and delicate, this mocktail combines milk oolong tea with yuzu and lime, finished with soda and a touch of sea salt for an elegant and refined finish.

ALLERGENI

1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 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.

