

# CAFFÈ EDEN

12.00 - 14.30 LUNCH

Mozzarella di bufala campana DOP e prosciutto di Parma <i>Buffalo mozzarella from Campania DOP and Parma ham</i>	€ 14,00
Culatello di Zibello, tigelle esprese e Parmigiano Reggiano <i>Culatello di Zibello, tigelle (special traditional bread) and Parmigiano Reggiano</i>	€ 14,00
Mortadella Bolognese e crescentine <i>Mortadella Bolognese and crescentine (special traditional bread)</i>	€ 12,00
Salumi e formaggi locali accompagnati da tigelle e crescentine <i>Local cured meats and cheeses accompanied by tigelle and crescentine</i>	€ 14,00
Insalatona del giorno <i>Fresh salad of the day</i>	€ 9,00
Caprese di Bufala, pomodoro costoluto, olio evo, basilico fresco <i>Buffalo Caprese salad, ribbed tomato, extra virgin olive oil, fresh basil</i>	€ 12,00
Salmone marinato, finocchio, mentuccia e dressing all'arancia <i>Marinated salmon, fennel, mint and orange dressing</i>	€ 14,00
Erbazzone emiliano con squacquerone <i>Emilian Erbazzone with squacquerone cheese</i>	€ 12,00
Balanzone burro di Normandia e salvia <i>Balanzone with Normandy butter and sage</i>	€ 11,00
Tagliatelle alla Bolognese <i>Tagliatelle with Bolognese Sauce</i>	€ 11,00
Tortellini in Brodo o Crema di Parmigiano <i>Tortellini filled with Meat with Broth or Parmigiano-Reggiano cream</i>	€ 13,00
Tortellone di ricotta, pomodoro San Marzano, basilico fresco e limone sfusato <i>Ricotta tortellone, San Marzano tomato, fresh basil and sliced lemon</i>	€ 11,00
Pasta al torchio, funghi porcini e salsiccia di Mora Romagnola <i>Fresh pasta, Porcini mushrooms and Mora Romagnola sausage</i>	€ 11,00
Gelato alla vaniglia affogato al caffè espresso <i>Vanilla ice cream drowned in espresso coffee</i>	€ 6,00
Gelato al caffè affogato all'amaro alle erbe <i>Coffee ice cream drowned in herbal bitters</i>	€ 6,00
Mousse al mascarpone frutti rossi e amaretti <i>Mascarpone mousse, red fruits and amaretti biscuits</i>	€ 6,00
Tiramisù alla vecchia maniera <i>Tiramisù in the traditional way</i>	€ 6,00

## DRINK

### BOLLICINE / SPARKLING WINES glass / bottle

Cédric Niziolek - Sélection Extra Brut - Champagne	€ 70,00
Silvano Zanetti - Franciacorta DOCG - Extra Brut	€ 10,00 / € 48,00
Gradizzolo - Alionza - Dosaggio Zero	€ 7,00 / € 30,00
Podere Sottoilnoce - Lambrusco Saldalama (rosso / red)	€ 5,00 / € 28,00

### VINI BIANCHI / WHITE WINES

Pommier Chablis - Chardonnay	€ 74,00
Albert Mann - Gewürztraminer Tradition, 2021	€ 10,00 / € 50,00
Marta Valpiani - Albana Madonna dei Fiori, 2021	€ 6,00 / € 30,00

### VINI ROSSI / RED WINES

Maranges - Domaine Chevrot - Pinot Nero, 2020	€ 70,00
Saramat - Al di là del fiume - Barbera, 2021	€ 5,00 / € 32,00
Buondonno - Chianti Classico	€ 8,00 / € 38,00

### BIRRE / BEERS

Jake - APA - Birrifico Bellazzi - 33 cl	€ 7,50
Ca' Del Brado - Sevna (Funky American Wheat) - 37,5 cl	€ 8,00
Pils - Au Hallertau (Germany) - 50 cl	€ 7,50
Spaceman - Brewfirst (Italia) - 33 cl	€ 7,50
Weiss - Manifattura Birra Bologna - 50 cl	€ 9,00
Ichnusa non filtrata / Ichnusa unfiltered beer - 33 cl	€ 5,50
Moretti - 33 cl	€ 4,00

Acqua gas / nat 75 cl Still / Sparkling Water 75 cl	€ 3,00
Cocktails a partire da... / Cocktails starting from...	€ 7,00
Soft Drinks	€ 3,50
Espresso	€ 1,50
Espresso decaffeinato <i>Decaf coffee</i>	€ 1,70
Caffè d'orzo <i>Barley coffee</i>	€ 2,10
Caffè Ginseng <i>Ginseng coffee</i>	€ 2,10
Caffè americano <i>American coffee</i>	€ 1,50
Marocchino	€ 1,70
Cappuccino	€ 2,00
Cappuccino Doppio	€ 3,20
Cappuccino deca / Cappuccino di soya <i>Decaf / Soy cappuccino</i>	€ 2,20
Latte macchiato <i>Milk with coffee</i>	€ 2,20
Caffè shakerato	€ 3,40
Spremuta d'arancia <i>Fresh orange juice</i>	€ 4,00
Succo di frutta BIO <i>Organic fruit juice</i>	€ 3,50
Tè caldo <i>Hot tea</i>	€ 2,00
Tè freddo <i>Ice tea</i>	€ 3,50
Cioccolata calda (+ Panna € 0,20) <i>Hot chocolate (+ Cream € 0,20)</i>	€ 3,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.

For information regarding allergens or ingredients that may cause intolerances please contact the staff on duty.  
Frozen products may be used if fresh ones are not available.