

**SELEZIONE CANAPÈ  
FREDDI E CALDI DELLO CHEF**

*Chef's selection of cold and hot canapés*

*(10 pz/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 ⑤  
*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 ⑤;

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 ⑤  
*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 dip*

⑤ vegetariano/vegetarian

## INSALATE

*Salads*

Insalata greca con feta Epiros DOP €22 ⑤  
*Greek salad with Epiros feta DOP*

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

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

⑤ 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

*Cooked ham and cheese*

Club sandwich €32

Pollo, pomodoro, uova, insalata, pancetta

*Chicken, tomato, egg, salad, bacon*

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

*Italian beef burger (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*

Bicchieri Bottiglia  
Glass Bottle

Franciacorta Cuvée Prestige, Ca' del Bosco, Brut

€19 €95

Veuve Cliquot Ponsardin, Cuvée Saint Petérsbourg, Reims

€23 €120

Veuve Cliquot Ponsardin, Rosé, Brut, Reims

€35 €140

Dom Pérignon Brut, Épernay, Vintage

€75 €440

## VINO BIANCO

*White wine*

Bicchieri Bottiglia  
Glass Bottle

Frascati Superiore, 'Filonardi', Riserva, Villa Simone

€14 €52

Pinot Grigio dei Colli Orientali del Friuli, Livio Felluga

€16 €60

Gavi, Gavi dei Gavi, La Scolca

€16 €65

Sauvignon, Villa Parens

€16 €65

Vintage Tunina, Jermann

€22 €98

Curtefranca, Chardonnay, Ca' del Bosco

€30 €150

## VINO ROSSO & ROSATO

*Red and rosé wine*

Bicchieri Bottiglia  
Glass Bottle

|  |     |      |
|--|-----|------|
| Bolgheri Rosato 'Scalabrone', Tenuta Guado al Tasso<br>Marchesi Antinori | €14 | €45  |
| Chianti Classico, Castello di Ama  | €14 | €55  |
| Pinot Nero, Villa Parens   | €16 | €65  |
| Montiano, Famiglia Cotarella   | €17 | €70  |
| Brunello di Montalcino, Col d'Orcia                                      | €17 | €85  |
| Barolo, 'Cannubi', Marchesi di Barolo                                    | €19 | €95  |
| Barbaresco, Asili, Michele Chiarlo                                       | €26 | €130 |

## IL GIARDINO D'INVERNO

*The winter garden*

€23

### CHEESECAKE CON VISTA

Grey Goose vodka infusa ai frutti di bosco, caramello salato,  
agrumi dell'Eden, bianco d'uovo, crema di formaggio

*Grey Goose vodka infused with mixed berries, salted caramel,  
Eden citrus, egg white, cream cheese*

### FIORI D'AUTUNNO

Monkey 47 gin, liquore alla violetta, orzata al pistacchio,  
lime fresco

*Monkey 47 gin, crème de violette, pistachio orgeat,  
fresh lime*

### ORA DEL TÈ AD AMALFI

Tanqueray gin infuso al mandarino, limoncello di Amalfi,  
crema di latte, sciroppo di jasmine tea

*Tanqueray gin infused with mandarin, Amalfi limoncello,  
milk cream, jasmine tea syrup*

### SIR PEAR

Maker's Mark bourbon, grappa di pere Pirus, confettura di pere,  
agrumi dell'Eden, bitters alla lavanda, fumo di Scozia

*Maker's Mark bourbon, Pirus pear grappa, pear marmalade,  
Eden citrus, lavender bitters, Scottish smoke*

### URAGANO A ROMA

Real McCoy rum mix, estratto di banana, sciroppo di cannella  
e anice stellato, agrumi dell'Eden

*Real McCoy rum mix, banana extract, cinnamon  
and anise syrup, Eden citrus*

### IL DOLCE MESSICO

Herradura Reposado tequila, liquore al fico, confettura di fico,  
agrumi dell'Eden

*Herradura Reposado tequila, fig liqueur, fig marmalade, Eden citrus*

## IL GIARDINO SIGNATURES

€23

### DARK SPRITZ

Chambord, acqua ai fiori di arancio, cedro, Franciacorta  
*Chambord, orange blossom water, cedar, Franciacorta*

### LA GRANDE BELLEZZA

Aperitivo rosato infuso al tamarindo, mandarino,  
Los Siete Misterios mezcal  
*Rose vermouth and tamarind, mandarin, Los Siete Misterios mezcal*

### 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*

### BACCHUS MANHATTAN

Bulleit rye whiskey, Viciolata del Cardinale, vermouth Dry,  
verjus, Abbot's bitters  
*Bulleit rye whiskey, Viciolata del Cardinale cherry wine,  
vermouth Dry, verjus, Abbot's bitters*

### THE GOLDEN DAIQUIRI

Real McCoy 3yrs rum, liquore allo zafferano, lime fresco,  
bitters alla cannella  
*Real McCoy 3yrs rum, saffron liquor, fresh lime, cinnamon bitters*

### CANCUN SOUR

El Jimador blanco tequila, Los Siete Misterios mezcal,  
nettare di agave, lime, nuvola dei 7 colli di Roma  
*El Jimador blanco tequila, Los Siete Misterios mezcal,  
agave nectar, lime, cloud from the 7 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

### MARTINI MEDITERRANEO

Mare gin, acqua del Mar Mediterraneo  
*Mare gin, Mediterranean Sea water*

### MARTINI DI TREVI

Martin Miller's gin, lavanda, aria di bergamotto  
*Martin Miller's gin, lavender, bergamot spritz*

### MARTINEZ ALLA ROMANA

VII Hills gin, liquore al carciofo, mix di vermouth,  
bitters all'arancia e al cardamomo  
*VII Hills gin, artichoke liqueur, vermouth mix,  
orange and cardamom bitters*

### MARTINI CACIO & PEPE

Chase vodka, essenza di pepe nero e Pecorino Romano  
*Chase vodka, black pepper and 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*

### INTO THE WOOD

Succo di melograno, sciroppo d'acero, agrumi dell'Eden,  
anice stellato  
*Pomegranate juice, maple syrup, Eden citrus, star anise*

### RED CHERRY BITTER

Succo di mirtillo, ciliegia, lime, bitter rosso  
*Blueberry juice, cherry, lime, red bitter*

## 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 Bitter  
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  
Bulleit rye €24  
Knob Creek rye €25  
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*

## SPREMUTE FRESCHE

*Homemade freshly-squeezed juice*

€12

Arancia/Orange  
Pompelmo rosa  
*Pink grapefruit*  
Limone/Lemon

## 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

## **APERITIVI**

*Apéritif*

€13

San Pellegrino Sanbittèr Bianco

San Pellegrino Sanbittèr Rosso

Crodino

## **ENERGY DRINKS**

€13

Acqua di cocco

*Coconut water*

Red Bull

## **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°C.*

*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.*

