MENÙ DEGUSTAZIONE

Un'esperienza a 360°

Il nostro menù degustazione è pensato per farvi provare un'esperienza a 360° della nostra realtà, da condividere per due persone.
Deve essere uguale per tutti i commensali.
Per qualsiasi altra esigenza, il nostro staff è sempre a disposizione per consigliarvi al meglio.

Comprende coperto, tre portate a vostra scelta tra:

NOMAKI

ARIA²

PIZZA IN TEGLIA

MAIS

INTEGRALE

MOLTICEREALI

E per concludere il nostro sorbetto!

Bevande escluse
25€ / a persona

EDONÉ SIGNATURE LAB

Starter Pack

Consigliate da condividere

NOMAKI

Di ispirazione asiatica, un roll di pizza | 6 pz.

Tonno Vitellato **17€**
7 nani, spinacino fresco, tartare di **tonno** alla **soia**, jus di manzo
RIBOLLA Metodo Classico Brut Nature I Clivi (100% ribolla, 11,5% vol.) | calice 7€

Mai-Bollita **13€**
Crema di zolfini, tartare di carote allo zenzero, cavolo nero, **cipolla** agrodolce, **verza**
SAUVIGNON BLANC DOC Cantina Merano (100% sauvignon blanc, 13,5% vol.) | calice 7€

Carbonaro **13€**
Pecorino romano, crema all'**uovo**, guanciale croccante, pepe nero
VERMENTINO Fattoria Casabianca Bio (100% vermentino, 13% vol.) | calice 6€

ARIA²

Voluminosa e leggera, realizzata con farina tipo 2 | 4 pz.

Iberica **13€**
Bufala, spalla cotta di Pata Negra, asparagi bianchi
CHARDONNAY DOC Az. Agr. La Magnolia (100% chardonnay, 13% vol.) | calice 6€

Lampredotto **10€**
Giardiniera, lampredotto, **salsa verde** [a richiesta olio alla 'nduja]
AZZERO 2021 Edoardo Sderci Toscana igt (100% Sangiovese, 13% vol.) | calice 7€

Gambero **14€**
Burrata, lardo di Pata Negra, **gambero**, miele al tartufo
RIBOLLA Metodo Classico Brut Nature I Clivi (100% ribolla, 11,5% vol.) | calice 7€

PIZZA IN TEGLIA

Nel ricordo della schiacciata ripiena, doppia croccantezza | 4 pz.

Mortadella **12€**
Stracchino, **fior di latte**, **pistacchi**, mortadella, zest di limone
LAMBRUSCO di Sorbara DOC (100% sorbara, 11,5% vol.) | calice 7€

Toscana **13€**
Burro alla salvia, **patè** di fegatini, cioccolato fondente, **cipolla** agrodolce, in uscita: lardo di Pata Negra
VERNACCIA SAN GIMIGNANO Az. Agr. San Benedetto (100% vernaccia,13% vol.) | calice 6€

Cotto e fontina **14€**
Spalla cotta di Pata Negra, **fontina DOP**, pere
MALVASIA IGP I CLIVI (100% malvasia, 14% vol.) | calice 7€

IL PIACERE DELLA SCOPERTA

Impasti realizzati con farine speciali, lievitazione mista, cottura in teglia per un risultato molto croccante

Consigliate da condividere

MAIS

La polenta che si crede pizza | 6 pz.

I quattro dell'abbondanza — **17€**
Blu notte, 7 nani, caprino alle more, pecorino stravecchio, gel al lampone
MOSCATO D'Asti 2022 La Morandina | calice 7€

Polpo — **18€**
Crema di topinambur alla curcuma, **polpo** arrostito, **mostarda** di datterini
FRANCIACORTA Velvet di Conti Duccio Saten DOCG (100% chardonnay, 12,5% vol.) | calice 12€

Peposo — **15€**
Crema di cipolla, **verza**, peposo, **7 nani**
BOLGHERI 2021 DOC Micheletti (cabernet sauvignon, syrah, merlot 14,5% vol.) | calice 7€

INTEGRALE

Spiccato sapore di grano, dato dall'utilizzo di sola farina integrale | 6 pz.

Regina — **13€**
Burrata, pomodoro della Navarra, **pesto di basilico**
SAUVIGNON BLANC DOC Cantina Merano (100% sauvignon blanc, 13,5% vol.) | calice 7€

Manzo — **16€**
Fontina DOP, tartare di scottona, cipolla caramellata, **nocciole** tostate
BOLGHERI 2021 DOC Micheletti (cabernet sauvignon, syrah, merlot 14,5% vol.) | calice 7€

Baccalà — **15€**
Cavolo nero, **baccalà** mantecato alla vaniglia, **cipolla** agrodolce
RIESLING Mosel Kerpen (100% riesling, 11,5% vol.) | calice 7€

MOLTICEREALI

Da scoprire, soffice e croccante | 6 pz.

Imbottita — **12€**
Stracchino, salsiccia, limone candito
BARCO REALE DOC Le Farnete (80% sangiovese, 20% cabernet sauvignon 14,5%) | calice 6€

Da nord... — **16€**
Crema di zucca, radicchio al **balsamico**, **blu notte**, speck
TRENTO DOC INKINO BRUT Mas dei Chini (100% chardonnay, 12,5% vol.) | calice 11€

... A sud — **15€**
Cavolfiore, ventricina, peperone crusco, **aglio nero**, broccoli ripassati
CHARDONNAY DOC Az. Agr. La Magnolia (100% chardonnay, 13% vol.) | calice 6€

EDONÉ

Tradizione e innovazione

PIZZA TONDA & PIZZA ALLA PALA

TONDA | PALA
6 pz. 8 pz.

Impasti indiretti realizzati con biga, per rendere la pizza particolarmente digeribile, voluminosa e friabile

Margherita — **7.5€ | 9€**
Pomodoro, **fior di latte**, origano

Margherita DOP — **10€ | 12€**
Pomodoro, **bufala**, pomodorini confit, origano, olio al basilico

Provola e pepe — **12€ | 14€**
Pomodorini semi-dry, **provola**, pepe

Marinara e acciughe — **13€ | 15€**
Stracotto di pomodoro, **acciughe del Cantabrico**, **crema d'aglio**, origano, olio al basilico

Napoli — **14€ | 16€**
Stracotto di pomodoro, olive taggiasche, **acciughe del Cantabrico**, frutto del cappero, origano, olio al basilico

Piccante — **14€ | 16€**
Pomodoro, olive taggiasche, 'nduja di Spilinga, **blu notte**, frutto del cappero, origano, olio al basilico

Very hot — **13€ | 15€**
Fior di latte, 'nduja di Spilinga, salamino piccante, tabasco, **burrata**, olio al basilico

Capricciosa — **17€ | 19€**
Pomodoro, olive taggiasche, carciofi, **porcini**, **provola**, spalla cotta di Pata Negra

Mortadella di Prato — **15€ | 17€**
Fior di latte, pistacchi, burrata, mortadella di Prato

Crudo e burrata — **16€ | 18€**
Pomodoro, **burrata**, prosciutto crudo

Contadina — **13€ | 15€**
Crema di zucca, **provola**, salsiccia, **nocciole** tostate

Porcini — **15€ | 17€**
Fior di latte, **burrata**, **porcini**, guanciale croccante, olio al timo

Ortolana — **9€ | 11€**
Crema di zucca, verdure di stagione, semi croccanti

DESSERT, i dolci sono tutti di nostra produzione

CHEESE-CAKE
cremoso *al formaggio,* ***crumble*** *alla nocciola,*
albicocche semicandite, ***salsa*** *al cioccolato*
8€

EGG-XPERIENCE
albume *di cocco, tuorlo di mango e "bacon" di platano*
7€

SÚ, TIRAMI GIÚ!
crema *al mascarpone,* ***savoiardi****, cuore al caffè,* ***crumble*** *al cioccolato*
consiglio: andare fino in fondo e rompere il ♡
7€

BIGLIETTO PREGO...
mousse *al pop corn, sorbetto alla cola,*
caramello *salato, cioccolato bianco,* ***pop corn****, liquirizia*
9€

LATTE ALLA PRATESE
crumble *ai cantucci di Prato,* ***gel*** *di vin santo*
7€

SORBETTO ARTIGIANALE
secondo disponibilità (chiedi al personale)
5€

VINI da DESSERT

MOSCADELLO di Montalcino
calice 6€ | bottiglia 0,75 19€

MOSCATO D'Asti 2022 La Morandina
calice 7€ | bottiglia 0,75 25€

CHATEAUX Pierre bise
calice 8€ | bottiglia 0,75 38€

"NANI" Villa Venti Vino dolce rosso
calice 8€ | bottiglia 0,375 29€

LIQUORI e DISTILLATI

AMARO NARDINI 29%
sentori di menta, arancia amara e genziana
3,5€

AMARO SAN SIMONE 26%
antica ricetta dei monaci di San Simone con 39 erbe, radici e agrumi
3,5€

RABARBARO 19%
esotico, aromatico ed intenso
3,5€

TAGLIATELLA 35%
note speziate con sfumature floreali e frutte
3,5€

MARILLEN 28%
liquore di albicocche bio del Trentino
3,5€

GENZIANA SARANDREA 30%
ottenuto da sola Gentiana lutea, un elisir veramente amaro
4€

ACQUA DI CEDRO 29%
raffinato dopo pasto, ottenuto con infuso di scorze di cedro
3,5€

MELA CERBA 21%
liquore a base di mela verde
3,5€

SAMBUCA VECCHIA 42%
distillato di fiori di sambuco e anice stellato
4€

FINOCCHIETTO 30%
a base di finocchio selvatico e marino
4€

VERMOUTH HYPOCLAS 20%
ricetta del 1593, una bevanda incredibilmente evocativa
4€

GRAPPA RISERVA NARDINI 42%
invecchiata 5 anni in botti di rovere
5€

GRAPPA EXTRAFINE NARDINI 42%
grappa bianca morbida
5€

RUM BUMBU XO, PANAMA 40%
invecchiato 18 anni e affinato in botti di Sherry
7€

RUM AGRICOLO LA MAUNY, MARTINIQUE 40%
invecchiato 3 anni, ricco elegante, sentori di spezie e frutta candita
7€

BOURBON PENELOPE 47%
leggermente torbato con note di caramello
8€

SCOTCH "AS WE GET IT", SCOZIA 57%
sentori di caramello salato, miele, vaniglia e torba
8€

WHISKY SUNTORY CHITA, GIAPPONE 43%
single grain whisky, gusto equilibrato ed elegante
9€

CAFFÈ, la nostra selezione

I NOSTRI CAFFÈ SONO MISCELE SEGAFREDO ZANETTI

CAFFÈ ESPRESSO
2,5€

ORZO/DECA/GINSENG
3€

CAFFÈ MONO ORIGINE
COSTA RICA
gusto fruttato e persistente con sensazioni liquorose
3€

CAFFÈ MONO ORIGINE
PERÚ
sapore ricco e intenso, sfumature di cioccolato e caramello
3€

CAFFÈ MONO ORIGINE
BRASILE
aroma equilibrato e delicato con sentori di miele
3€

BIRRA ALLA SPINA

Theresianer Lager 4,8%
chiara, profumata e leggera
0,2cl | 3.5€ - 0,4cl | 5€

Theresianer Vienna 5,3%
elegantemente dolce, con sentori di caramello, spezie e vaniglia
0,2cl | 4€ - 0,4cl | 6€

Birra stagionale
Chiedi al nostro staff
0,2cl | 4€ - 0,4cl | 6€

BIRRE IN BOTTIGLIA

Weiss Hase 5,2%
bionda hefe weissbier, alta fermentazione
50cl | 8€

ZAGO, BIRRIFICIO AGRICOLO, FRIULI VENEZIA GIULIA,
BIRRE VIVE RIFERMENTATE IN BOTTIGLIA

Bianca blanche 5%
gusto fruttato e rinfrescante, color giallo oro opalescente
50cl | 8€

Italiana Ale 5%
gusto pieno, fresca e dissetante, color giallo oro
50cl | 8,5€

Ipa 5,5%
sentori agrumati e floreali, leggermente amara
50cl | 9€

Golden Ale 6%
gusto morbido, colore dorato
50cl | 9€

Strong Ale doppio malto 7%
gusto intenso, colore ramato
50cl | 9,5€

HY champenoise 11%
doppio malto, rifermentazione naturale
75cl | 25€

BORGO AL CORNIO, BIRRIFICIO ARTIGIANALE DI PRATO,
ALTA FERMENTAZIONE

Mercatale Apa bionda 4,5%
aroma agrumato, gusto rotondo leggermente amaro
50cl | 8€

Buonamici Red Ale 5,5%
delicatamente dolce, gusto avvolgente con note di caramello
50cl | 8€

Le Carceri Strong Ale 7,5%
doppio malto, leggermente ambrata, profumo inconfondibile dato dai luppoli americani
50cl | 8€

ACQUA E BIBITE

Acqua Minerale
50cl | 2€ - 75cl | 3€

Aranciata, Chinotto
20cl | 2,5€

Tè Limone / Pesca
33cl | 3,5€

LA NOSTRA COLA "MADE IN ITALY"

Molecola Rossa *in vetro*
33cl | 3,5€

Molecola Nera Zero *in vetro*
33cl | 3,5€

BOLLICINE

Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene
(100% glera, 11% vol.)
calice 5,00 | bott. 18€

Lambrusco di Sorbara DOC
(100% sorbara, 11,5% vol.)
calice 7,00 | bott. 23€

Ribolla Metodo Classico Brut Nature I Clivi
(100% ribolla, 11,5% vol.)
calice 7,00 | bott. 25€

Trento Doc Inkino Brut Mas dei Chini
(100% chardonnay, 12,5% vol.)
calice 11,00 | bott. 35€

Franciacorta Velvet di Conti Duccio Saten DOCG
(100% chardonnay, 12,5% vol.)
calice 12,00 | bott. 37€

Met. Classico E.Germano Extra Brut Rosè Rosanna
(100% nebbiolo, 12,5% vol.)
bott. 39€

Champagne Alain Couvreur Blanc de Noir
(80% pinot nero, 20% pinot meunier, 12% vol.)
bott. 63€

BIANCHI

Chardonnay Doc Az. Agr. La Magnolia
(100% chardonnay, 13% vol.)
calice 6€ | bott. 19€

Passerina Giannicola di Carlo Bio
(100% chardonnay, 12,5% vol.)
calice 6€ | bott. 19€

Vermentino Fattoria Casabianca Bio
(100% vermentino, 13% vol.)
calice 6€ | bott. 19€

Vernaccia San Gimignano Az. Agr. San Benedetto
(100% vernaccia,13% vol.)
calice 6€ | bott. 20€

Sauvignon Blanc Alto Adige DOC Cantina Merano
(100% sauvignon blanc, 13,5% vol.)
calice 7€ | bott. 23€

Malvasia IGP I Clivi
(100% malvasia, 14% vol.)
calice 7€ | bott. 25€

Riesling Mosel Kerpen
(100% riesling, 11,5% vol.)
calice 7€ | bott. 26€

ROSSI

Sussingo 2020 IGT Fattoria Casabianca Bio
(cabernet sauvignon e sangiovese, 14% vol.)
calice 5€ | bott. 16€

Barco Reale DOC di Carmignano Le Farnete
(80% sangiovese, 20% cabernet sauvignon 14,5%)
calice 6€ | bott. 19€

Pinot Nero DOC Az. Agr. La Magnolia
(100% pinot nero, 13% vol.)
calice 6€ | bott. 22€

Bolgheri 2021 DOC Micheletti
(cabernet sauvignon, syrah, merlot 14,5% vol.)
calice 7€ | bott. 23€

Azzero 2021 Edoardo Sderci Toscana IGT
(100% Sangiovese, 13% vol.)
calice 7€ | bott. 24€

Schioppettino 2021 I Clivi
(100% schioppettino, 12,5% vol.)
calice 7€ | bott. 27€

INFORMAZIONI PER I NOSTRI CLIENTI

Un supporto visivo per individuare nell'immediato i piatti piccanti, vegani, vegetariani, con pesce.
Calice di vino consigliato in abbinamento.
Marchio "Presidio Slow Food".

Gli ingredienti segnalati in **grassetto** sono prodotti dove è certa la presenza di allergeni.
Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano **allergie** o **intolleranze** sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Il nostro laboratorio non assicura la non presenza dei 14 allergeni di cui al regolamento c.e. dm 1169/2011.

Pesce, crostacei, carne, funghi, carciofi, fegatini di pollo possono essere **congelati** all'origine.

*Il prodotto può essere consumato crudo in quanto ha subito un processo di abbattimento rapido della temperatura in conformità alle prescrizioni del Reg. CE n. 853/2004.
Per assicurare la salubrità dei prodotti che vi proponiamo, a seguito della nostra lavorazione e/o cotture **abbattiamo e congeliamo** alcuni ingredienti: pollo, verdure, manzo, pesce, dessert.

La qualità? È al primo posto!

Scegliamo di collaborare con chi condivide il nostro stesso concetto di importanza della salubrità del prodotto e della salute del cliente. Metodo. Tempo. Rigore. Naturalità. Professionalità.

I nostri fornitori

L'Abbondanza® di Renato Brancaleoni, La Catedral de Navarra, Az. Ag. Paglione, Cioccolato Callebaut, Cioccolato Icam, Acciughe Alimentha (Cantabria), Salumificio Conti, Macelleria Poggetto Carni, Villani Salumi, Segafredo Zanetti, Molecola Italia, Birrificio Agricolo Zago, Birrificio Theresianer, Birrificio Borgo Al Cornio, Debie, Caseificio Gioiella, Caseificio San Giacomo, Panna/San Pellegrino, Molino Dallagiovanna, Molino Bongiovanni

Il prezzo di ogni ingrediente aggiunto può variare da 1€ a 8€

Coperto 2.5€