

The background of the entire image is a repeating pattern of stylized coffee cups. Each cup is depicted with a thick, dark brown outline and a lighter brown interior, giving it a hand-drawn, artistic feel. The cups are arranged in a grid-like fashion, with some slightly overlapping, creating a dense and textured background.

# CAFFÈ EDEN

I PORTICI HOTEL

#2 / 08.2026

\_La giornata  
si assapora

attimo dopo  
attimo\_

Savouring the day, moment after moment

# al Mattino

Morning Selection



## **DALLE 7.00 ALLE 11.30**

FROM 7.00<sup>AM</sup> TO 11.30<sup>AM</sup>

---

### **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, lattuga gentile e maionese**

Puff-pastry toast, smoked ham, provola cheese, and gentle lettuce, and mayonnaise € 14

1|3|7|10

### **Scopri anche le delizie di Pasticceria Eden.**

Explore the delights of Pasticceria Eden.

# Pasticceria

Pâtisserie



**DALLE 7.00 ALLE 18.00**

FROM 7.00<sup>AM</sup> TO 6.00<sup>PM</sup>

## il Dolce

The Sweet Side

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

**Croissant**

Croissant

€ 2,5

**Croissant crema | nocciolata | zabaione | frutti rossi |  
albicocca**

Croissant filled with Custard | 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

---

|                 |       |
|-----------------|-------|
| <b>Vegana</b>   | € 2,5 |
| Vegan Croissant |       |

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| <b>Vegana con marmellata</b> | € 3 |
| Vegan Croissant with Jam     |     |

---

|                        |       |
|------------------------|-------|
| <b>Integrale vuota</b> | € 2,5 |
| Wholemeal Croissant    |       |

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| <b>Saccottino integrale al miele</b> | € 3 |
| Wholemeal Honey Saccottino           |     |

#### **BICOLORE / TWO-TONE CROISSANT**

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| <b>Croissant mascarpone e fragola</b>  | € 3 |
| Croissant with Mascarpone & Strawberry |     |

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| <b>Croissant pistacchio e pralinato</b> | € 3 |
| Pistachio & Praline Croissant           |     |

#### **IMPASTO BRIOCHE / BRIOCHE DOUGH PASTRY**

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| <b>Veneziana alla crema e mandorla</b> | € 3 |
| Veneziana with Custard & Almonds       |     |

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| <b>Maritozzo panna vanigliata</b>    | € 4 |
| Maritozzo with Vanilla Whipped Cream |     |

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| <b>SPECIALE DEL MESE</b> | € 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**  
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 & cardamom

€ 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<sup>PM</sup> TO 2.30<sup>PM</sup>

Disponibili anche le delizie di Pasticceria Eden.

Pasticceria Eden delights are also available.

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

## Dessert

---

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| <b>Selezione di gelati e sorbetti</b> |      |
| Ice cream and sorbet selection        | € 8  |
| 3 7                                   |      |
| <b>Tagliata di frutta fresca</b>      |      |
| Seasonal fresh fruit                  | € 10 |

# Caffè Drink Cocktails



**DALLE 7.00 ALLE 18.00**  
FROM 7.00<sup>AM</sup> TO 6.00<sup>PM</sup>

# Caffetteria

Espresso & more

## i Classici

Classics

|                                                                           |       |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Espresso</b>                                                           | € 2   |
| <b>Espresso Specialty</b>                                                 | € 3   |
| <b>Espresso Doppio Specialty</b>                                          | € 5   |
| <b>Espresso macchiato</b> <sup>7</sup><br>Espresso macchiato              | € 2,2 |
| <b>Doppio espresso</b><br>Double espresso                                 | € 3,5 |
| <b>Decaffeinato</b><br>Espresso decaf                                     | € 2,5 |
| <b>Caffè Americano</b><br>American coffee                                 | € 3,5 |
| <b>Caffè Shakerato</b><br>Shaken coffee                                   | € 4   |
| <b>Macchiatone</b> <sup>7</sup><br>Espresso macchiato with more milk foam | € 2,3 |
| <b>Cappuccino</b> <sup>7</sup><br>Coffee with milk foam                   | € 2,5 |
| <b>Cappuccino deca</b> <sup>7</sup><br>Decaf cappuccino                   | € 3   |

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Cappuccino doppio</b> <sup>7</sup><br>Double cappuccino                        | € 4   |
| <b>Cappuccino XL</b> <sup>7</sup><br>A larger cappuccino with double coffee       | € 4,5 |
| <b>Latte Bianco</b> <sup>7</sup><br>Plain hot milk                                | € 2   |
| <b>Latte Macchiato</b> <sup>7</sup><br>Hot milk with a small amount of espresso   | € 3   |
| <b>Monte Bianco</b> <sup>7</sup><br>Espresso with milk foam only                  | € 2,5 |
| <b>Marocchino</b> <sup>7</sup><br>Espresso with cocoa and a touch of milk foam    | € 2,5 |
| <b>Ginseng</b><br>Ginseng coffee                                                  | € 2,5 |
| <b>Orzo</b> <sup>1</sup><br>Barley coffee                                         | € 2,5 |
| <b>Ciocolata calda</b><br>Hot chocolate                                           | € 4,5 |
| <b>Ciocolata calda con panna</b> <sup>7</sup><br>Hot chocolate with whipped cream | € 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 – Single Origin 500 ml<br>(per 2 persone / for 2 people) | € 8  |
| French Press – Single Origin 200 ml                          | € 4  |
| V60 – Specialty<br>(per 2 persone / for 2 people)            | € 10 |
| French Press – Specialty                                     | € 5  |
| Cold Brew                                                    | € 4  |

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 <sup>7-8</sup>

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 <sup>8</sup>

Caffè freddo servito con latte di mandorla e ghiaccio

€ 3

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

### Cappuccino freddo <sup>7</sup>

Cold cappuccino with chilled milk and a shot of espresso

€ 3

### Iced-Latte <sup>7</sup>

Espresso servito con latte freddo e ghiaccio

€ 4

Espresso combined with cold milk and ice

### **Matcha latte <sup>7</sup>**

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

€ 4

### **Chai latte <sup>7</sup>**

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 – G Julia – Bionda (Friuli)             | 33 cl | € 6,5 |

# Amari e Digestivi

Liqueurs  
& Bitters

**Amari / Digestivi**

Bitters / Liqueurs

Da € 6

**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 sofisticati, 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 <sup>7</sup>

**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.

# Lista dei vini

Wines

## Bollicine Sparkling wines

|                                                               | calice / glass | bottiglia / bottle |
|---------------------------------------------------------------|----------------|--------------------|
| Alessandro Zanardi - Extra Brut, Pignoletto Spumante (Emilia) | € 6            | € 26               |
| Silvano Zanetti - Extra Brut DOCG (Franciacorta)              | € 10           | € 50               |
| Le Rive de Nadal - 1.11 Fal, Prosecco DOCG (Veneto)           | € 8            | € 38               |

## Vini Bianchi White wines

|                                                    | calice / glass | bottiglia / bottle |
|----------------------------------------------------|----------------|--------------------|
| Marta Valpiani - Delyus, Albana (Emilia)           | € 6            | € 28               |
| Terre Rosse Vallania - Malagò, Pignoletto (Emilia) | € 7            | € 32               |
| Ribolla Gialla - Altùris (Friuli)                  | € 7            | € 32               |

## Vini Rossi Red wines

|                                                 | calice / glass | bottiglia / bottle |
|-------------------------------------------------|----------------|--------------------|
| Buondonno - Chianti Classico (Toscana)          | € 8            | € 38               |
| Corte Rugolin - Valpolicella Classico (Veneto)  | € 7            | € 32               |
| Monticino Rosso - Sangiovese Superiore (Emilia) | € 6            | € 28               |

## 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.

