


PIZZERIA
CONTEMPORANEA 

edone

/e•do•né/

Nella mitologia greca Edoné è una divinità di straordinaria bellezza, che incarna il piacere.

La nostra filosofia è quella di farvi provare la stessa emozione degustando prodotti di qualità abbinati a preparazioni studiate per esaltare al massimo i nostri impasti.



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

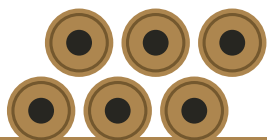
E per concludere il nostro sorbetto!

Bevande escluse
25€ / a persona

EDONÉ SIGNATURE LAB



Starter Pack

Consigliate da condividere



NOMAKI


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

-  **Polpo** (1, 4, 8, 9, 12) 17€
Crema di sedano rapa, **ragù di polpo**, **ketchup** di carote, **mandorle**
-  **Ligure** (1, 7, 8) 14€
Fonduta di stravecchio, **pesto** di basilico, patate e fagiolini, **pinoli**
- Carbonaro** (1, 3, 7) 13€
Pecorino romano, crema all'**uovo**, guancialetto croccante, pepe nero



ARIA²

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

- Iberica** (1, 7) 15€
Crema di zucca, **bufala**, spalla cotta di Pata Negra
- Lampredotto** (1, 3, 4, 8, 9, 12) 10€
Giardiniera, lampredotto, **salsa verde** [a richiesta olio alla 'nduja]
-  **Gambero** (1, 2, 7) 15€
Burrata, lardo di Pata Negra, **gambero**, miele al tartufo bianco



PIZZA IN TEGLIA

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

- Mortadella** (1, 7, 8) 12€
Stracchino, **fior di latte**, **pistacchi**, mortadella, zest di limone
- Toscana** (1, 4, 7, 12) 14€
Burro alla salvia, **paté** di fegatini, cioccolato fondente, cipolle all'agro, gota di maiale nero
- Cotto e fontina** (1, 2, 4, 7) 14€
Spalla cotta di Pata Negra, **fontina DOP**, uva

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** (1, 7, 12) 17€
Blu notte, 7 nani, caprino alle more, pecorino stravecchio, gel al lampone
-  **Sgombro e fagioli** (1, 4, 7, 12) 16€
Crema di zolfini, sgombro marinato, scalogno brasato, acqua di pomodoro
- Che cavolo** (1, 4) 15€
Crema di cavolfiore, broccoli ripassati, spianata, aglio nero, peperone crusco



INTEGRALE


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

-  **Regina** (1, 7, 8) 14€
Burrata, pomodoro della Navarra, pesto di basilico
- Manzo** (1, 7, 8) 17€
Fontina DOP, tartare di scottona, cipolla caramellata, nocciole tostate
-  **Tonno** (1, 4, 12) 18€
Hummus di ceci, tonno in porchetta, cipolla all'agro



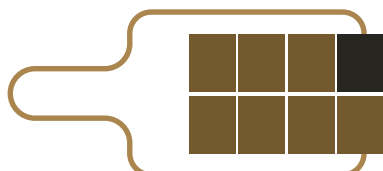
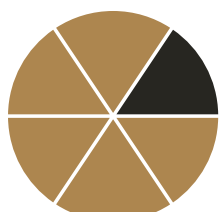
MOLTICEREALI

Da scoprire, soffice e croccante | 6 pz.

- Imbottita** (1, 7) 14€
Stracchino, salsiccia, limone candito
-  **Mais** (1, 4, 7) 17€
Pannocchie al burro salato in crema, scarola saltata, bottarga di muggine
- Anatra** (1, 6, 7, 12) 19€
Indivia, 7 nani, petto d'anatra al mandarino

EDONÉ

Tradizione e innovazione



PIZZA TONDA & PIZZA ALLA PALA

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

TONDA | PALA
6 pz. | 8 pz.

-  **Margherita** (1, 7) 7.5€ | 9€
Pomodoro, **fior di latte**, origano
-  **Margherita DOP** (1, 7) 10€ | 12€
Pomodoro, **bufala**, pomodorini confit, origano, olio al basilico
-  **Provola e pepe** (1, 7) 12€ | 14€
Pomodorini semi-dry, **provola**, pepe
-  **Marinara e acciughe** (1, 4, 7) 14€ | 16€
Stracotto di pomodoro, **acciughe del Cantabrico**, **crema d'aglio**, origano, olio al basilico
-  **Napoli** (1, 4) 15€ | 17€
Stracotto di pomodoro, olive taggiasche, **acciughe del Cantabrico**, frutto del capperio, origano, olio al basilico
-  **Piccante** (1, 7) 14€ | 16€
Pomodoro, olive taggiasche, 'nduja di Spilinga, **blu notte**, frutto del capperio, origano, olio al basilico
-  **Very hot** (1, 7) 13€ | 15€
Fior di latte, 'nduja di Spilinga, salamino piccante, tabasco, **burrata**, olio al basilico
- Capricciosa** (1, 7, 12) 17€ | 19€
Pomodoro, olive taggiasche, carciofi, **porcini**, **provola**, spalla cotta di Pata Negra
- Mortadella di Prato** (1, 7, 8) 15€ | 17€
Fior di latte, **pistacchi**, **burrata**, mortadella di Prato 
- Crudo e burrata** (1, 7) 16€ | 18€
Pomodoro, **burrata**, prosciutto crudo
-  **Ortolana** (1) 10€ | 12€
Crema di zucca e sedano rapa, verdure di stagione, semi croccanti
- Porchetta** (1, 7, 10) 14€ | 16€
Provola, patate schiacciate, porchetta di nostra produzione, **senape**
- Scarola e ciauscolo** (1, 4, 7) 14€ | 16€
Scarola saltata, **provola**, ciauscolo

DESSERT, i dolci sono tutti di nostra produzione

CHEESE-CAKE (1,3,7,8)

cremoso al formaggio, *crumble* alla nocciola,

uva cotta

8€


EGG-XPERIENCE

albume di cocco, tuorlo di mango e "bacon" di platano, shortbread

8€

SÚ, TIRAMI GIÚ! (1,3,7,8)

crema al mascarpone, *savoardi*, cuore al caffè, *crumble* al cioccolato

consiglio: andare fino in fondo e rompere il 

7€

MARENGO (3,7)

meringa, *panna*, cioccolato

8€

AMBROGIO (1,3,7,8)

cremoso alla nocciola, *mousse* al pistacchio,

glassa rocher, *biscuit* alla nocciola

10€

SORBETTO ARTIGIANALE

secondo disponibilità (chiedi al personale)

6€

VINI da DESSERT al calice

MOSCADELLO di Montalcino

calice 7€

MOSCATO D'Asti 2022 La Morandina

calice 7€

CHATEAUX Pierre bise

calice 8€

"NANI" Villa Venti Vino dolce rosso

calice 8€



LIQUORI e DISTILLATI

- AMARO DELLA ROCCA 30%**
delicato sentore di arancia
4€
- MALIQÙÒ 35%**
amaro di eucalipto
4€
- 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 fruttate*
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
4€
- CAMILLO 28%**
*liquore di erbe aromatiche toscane
e camomilla*
4€
- 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€
- GRAPPA E MIELE 36%**
sentori di caramello e miele
4€
- RUM BUMBU XO, PANAMA 40%**
*invecchiato 18 anni e
affinato in botti di Sherry*
7€
- RUM AGRICOLO 40%**
*ricco elegante, sentori di spezie
e frutta candita*
7€
- SCOTCH SCOZIA 40%**
*sentori di caramello salato,
miele, vaniglia e torba*
8€
- WHISKY GIAPPONE 40%**
gusto equilibrato ed elegante
9€
- HELICHRYSUM 43%**
ginepro toscano, elicriso
7€

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**
PERÙ
*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 | 5€ - 0,4cl | 7€

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€

BORGIO 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 DCG 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 DCG

(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€

Pinot Bianco Alto Adige Doc Merano

(100% Pinot Bianco 13,5% vol.)
calice 6€ | bott. 21€

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

(100% pinot nero, 13% vol.)
calice 7€ | bott. 23€

Bolgheri 2021 DOC Micheletti

(cabernet sauvignon, syrah, merlot 14,5% vol.)
calice 7€ | bott. 24€

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 nella tabella sottostante. Il nostro laboratorio non assicura la non presenza dei 14 allergeni di cui al regolamento c.e. dm 1169/2011.

1 - GLUTINE (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi i derivati)	8 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)
2 - CROSTACEI E DERIVATI (marini e d'acqua dolce - gamberi, scampi, granchi e simili)	9 - SEDANO E DERIVATI (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
3 - UOVA (uova e prodotti che le contengono - maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)	10 - SENAPE E DERIVATI (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
4 - PESCE E DERIVATI (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)	11 - SEMI DI SESAMO E DERIVATI (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
5 - ARACHIDI E DERIVATI (creme e condimenti in cui ci sia anche in piccole dosi)	12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂ . Usati come conservanti, possiamo trovarli in conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)
6 - SOIA E DERIVATI (prodotti derivati come latte di soia, spaghetti di soia e simili)	
7 - LATTE E DERIVATI (ogni prodotto in cui viene usato il latte, yogurt, biscotti, torte gelato e creme varie)	13 - LUPINO E DERIVATI (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini e similari)

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 cottura **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 Alimemtha (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€