



F

O

O

D

C o l l e c t i o n

2019



Eden
GROUP

Molecole d'Emozioni
inaugurano
la **CUCINA EMOZIONALE**


Coriolis



Edamus, bibamus, gaudeamus: post mortem nulla voluptas

Mangiamo, beviamo, godiamo:
dopo la morte non vi è più diletto alcuno
Sardanapalo, Re degli Assiri in Tuscul. disput. lib V

Gli Chef del Gruppo

Crazio Fiore

Amedeo Di Aversa

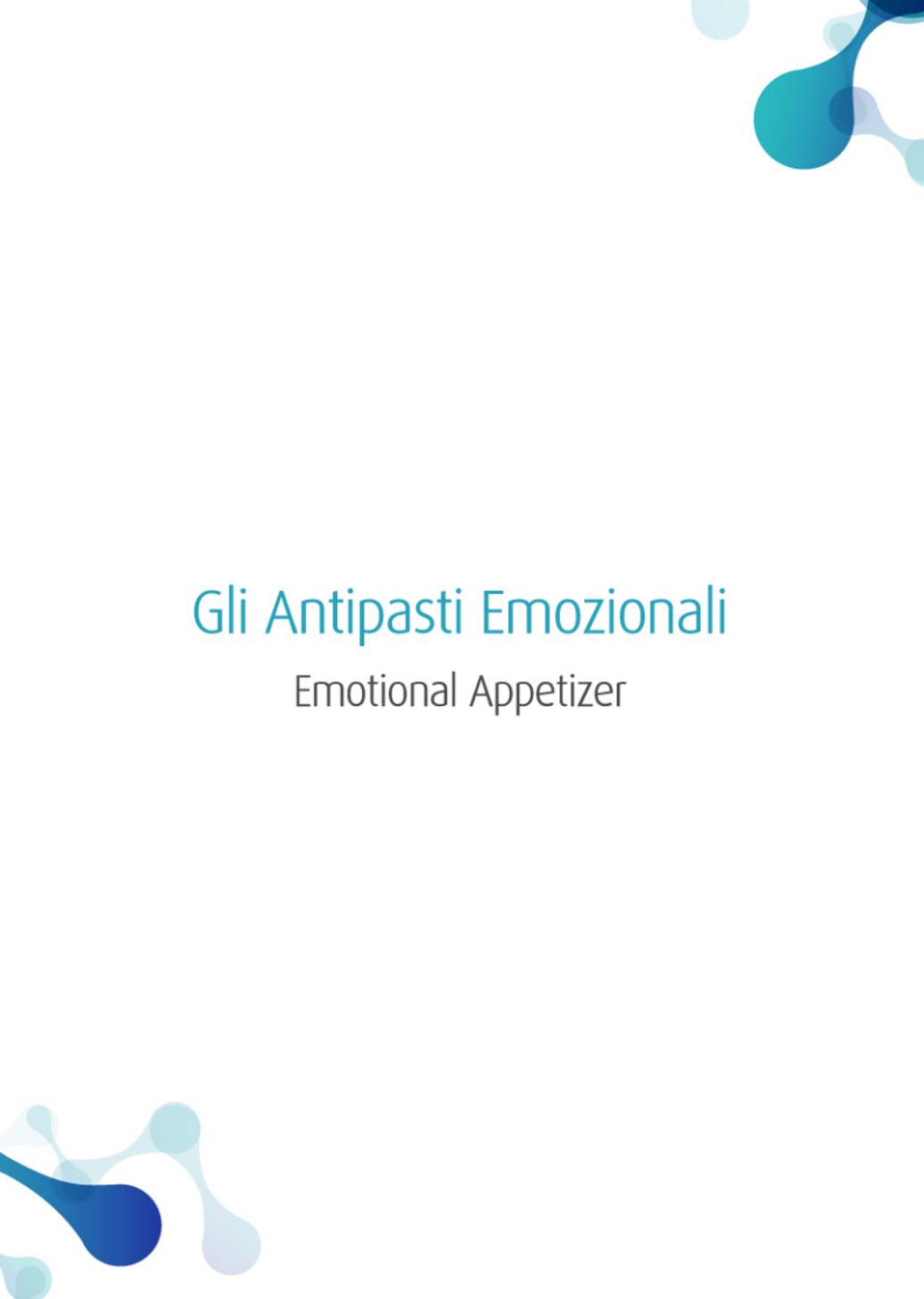
Alessandro Santoro

Luigi Cavalluzzi

Paolo Barca

Fabrizio Sciofano


Eden
GROUP



Gli Antipasti Emozionali

Emotional Appetizer

Il Vancouver Canada Place
di Culatello Zibello DOP su Waffel saporito

Culatello Zibello Dop Vancouver
Canada Place on Tasty Waffle



I Dolmen di Bacon con Pere Abate al Quinoa,
Gorgonzola, mezze sfere di Nocciola e Salvia

Dolmen Bacon with Quinoa Abate Pears,
Blue Cheese, Hazelnut Half Spheres and Sage



I Coriandoli di Angus Beef con Savarin
di Polenta e Fonduta di Roquefort Erborinato

Angus Beef Confetti with Polenta Savarin
and Herbs Roquefort Fondue



L'Insalata Tropicale di Salmone Affumicato
al Faggio, Avocado, Lamponi e Citronette al Limone

Beech Smoked Salmon Tropical
Salad with Avocado, Raspberries and Lemon Citronette



Lo Spada Affumicato all'Esotica,
Crudit  di Mango Isolano, Misticanza e Frutti della Passione

Exotic Smoked Swordfish, Islander Mango,
Passion Fruit and Salad



La Crudité di Tonno Rosso al Bergamotto, Cuori di Carciofi Lagunensi,
Spuma di Caprino al Pepe Rosa e Cialda di Ortaggi Agrumati

Bergamot Bluefin Tuna Crudité, Lagunense Artichokes,
Pink Pepper Caprino Cheese Mousse and Vegetables Crunchy



Il Tricolore di Cernia alla Kandinskij

Kandinskij Tricolor Grouper



I Gamberoni Rosso Passione alla Paprika Piccante,
Caviar d'Aubergine e Molecole di Rucola in Spugna

Paprika Red Passion Prawns,
Caviar d'Aubergine and Rocket Salad Molecules in Sponge



I Tentacoli di Polpo Scottato, Spuma di Cavolfiore,
Crudit  di Ortaggi e Spugna Molecolare al Nero di Seppia

Seared Octopus Tentacles, Cauliflowers Mousse,
Vegetables Crudit , Squid Ink Molecular Sponge



La Darna di Baccalà all'Aneto,
Cupoletta di Finocchietto e Patate con Perle di Caviale,
Tuorlo Mimosa e Voluttà alla Barbabietola Rossa

Dill Cod Filet, Potatoes and Fennel Dome
with Caviar Pearls, Mimosa Yolk and Red Beet Pleasure



Il Girello di Bufalo su Caprino al Finocchietto Selvatico,
Misticanza e Pane di Sardegna

Buffalo Topside on Wild Fennel Goat Cheese
and Sardinia Bread



Le Ali di Calamaro Scottato
su Morbido di Cavolo Cappuccio e Insalata Croccante

Seared Squids on Cabbage Mousse
and Crispy Salad





I Primi Piatti Emozionali

Emotional Main Courses



Il Risotto Giallo Zafferano,
Lamelle di Tartufo del Molise e Crema di Bufala

Yellow Saffron Rice,
Molise Truffle and Buffalo Cream



Il Risotto Gran Trinacria ai Gamberi Rossi
di Mazara del Vallo, Lime e Polvere di Zenzero

Gran Sicily Rice with Mazara del Vallo Red Shrimps
Lime and Ginger Powder



Il Risotto al Caffè con Lombata di Coniglio Selvatico
al Limone Mezzogiorno

Coffee Rice with Wild Rabbit Loin
in Mezzogiorno Lemon



La Fregola Risottata alla Concassè di Pescatrice
e Gamberi Imperiali in Tentazione di Lattuga

Fregola-Rice with Anglerfish
Concassè and King Prawns in Lettuce Temptation



Le Chicche al Ragù di Tacchino Reale
in Birra Artigianale e Punte di Asparagi

Real Turkey Ragout Gems
in Fresh-Brewed Beer and Asparagus Tips



Gli Strascinati ai Ciuffi di Carciofi
e Gran Mix di Carni Bianche

Strascinati Hand Made Pasta
with Artichokes Tufts and White Meat Royal Mix



I Medaglioni di Cochon allo Zabaione di Parmigiano,
Burro del Matese e Salvia di Campo

Cochon Medallion Pasta in Parmesan Eggnog,
Mountain Butter and Field Sage





I Fiocchi di Provola e Radicchio Tardivo,
Arcobaleno di Verdure, Zucca Confit e Crunchy di Parmigiano

Provola Cheese and Radicchio Tardivo Flakes Pasta,
Vegetables Rainbow and Parmesan Crunchy



I Tortelloni Neri di Salmone Baltico,
Datterini Giallo-Rosso, Polpo Verace e Romanesco

Baltic Salmon Black Tortelloni Pasta
with Red and Yellow Datterino Tomatoe,
Octopus and Romanesco



Le Mezzelune Bicolore in Bisque Adriatica
e Spugna Molecolare al Nero di Seppia

Bicolor Half Moon Pasta in Adriatic Bisque
and Squid Ink Molecular Sponge



I Tonnarelli alle Vongole Veraci,
Mousse di Limone e Pesto di Agrumi

Short-necked Clams Tonnarelli Hand Made Pasta
with Lemon Mousse and Citrus Fruit Pesto





I Secondi Piatti Emozionali

Emotional Second Courses



Il Maialino di Cinta Senese in Crosta di Mais,
Punte di Asparagi, Mousse di Finocchi e Patate

Cinta Senese Little Pig in Corn Crost,
Asparagus Tips, Potatoes and Fennel Mousse



Il Gran Lingotto di Vitello al Caffè e Curry,
Tris di Carote e Indivia Belga

The Big Coffee&Curry Veal Bar,
Carrots Tris and Belgian Endive



Il Gran Brasato di Stinco di Vitello
au Purée di Zucca Mantovana e Patate

The Big Veal Shank Pot Roast in Mantovana
Pumpkin and Potatoes



Le Costolette di Agnello Laccate al Porto Reserva,
Mezza Vela su Salsa di Yogurt e Bouquet di Verdure Azafràn

Lamb Chops in Porto Reserva Aroma,
Half Canvas on Yogurt Sauce and Azafràn Vegetables Bouquet



Il Filetto di Manzo in Manto di Melanzane,
Petali di Tropea e Patata Canello
su Vellutata di Caciocavallo Alto Molise Tartufato

Sirloin Steak in Eggplants Mantle,
Tropea Petals and Canello Potato
on Alto Molise Truffled Caciocavallo Cheese



La Darna di Salmone al Caffè e Cumino Thai,
Vellutata di Piselli, Mezzaluna di Zucca Mantovana
Confit e Velluto di Rosa

Coffee&Thai Cumin Salmon Filet, Peas Cream,
Mantovana Pumpkin Half Moon and Pink Velvet



La Crisalide di Pescatrice in Seta di Melanzane
su Morbido Giardino di Zucca e Stelo di Bucatino Fritto

Anglerfish Pupa in Aubergine Silk
on Soft Pumpkin Garden and Fried Stem



Il Filetto di Pescatrice in Kataifi,
Caleidoscopio di Broccoli e Caviale di Salmone

Anglerfish Filet in Kataifi,
Broccoli Kaleidoscope and Salmon Caviar



Lo Spada Profumato
su Pomi di Terra e Pappa al Pomodoro

Mediterranean Perfumed Swordfish
on 'Pappa al Pomodoro'



Il Gran Filetto di Branzino
nell'Orto e Riad Cromatico di Cous Cous

Royal Sea Bass Filet in the Garden
and Cromatic Cous Cous Riad



La Ricca Delizia di Rombo
su Frutta di Bosco e Verde Emozione

The Turbot Delight
on Soft Fruit and Green Emotion



Il Tramezzino di Orata alle Emozioni Partenopee
con Turbante di Kataifi, Provola Fumée e Morbida Zucca

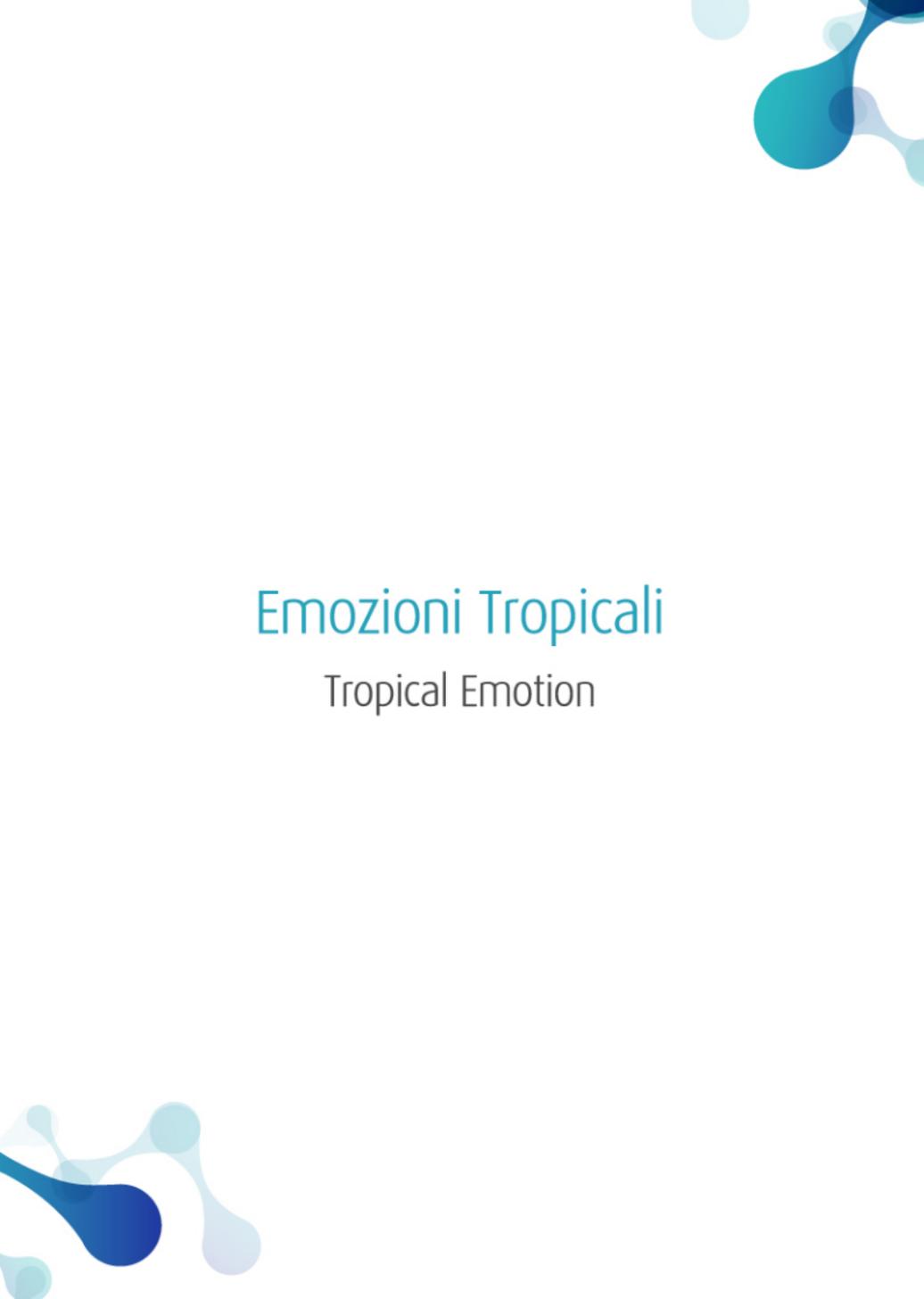
Sea Bream Sandwich in Naples Emotions
Kataifi Turban, Smoked Provola and Soft Pumpkin



Il Gran Tomahawk di Vitellina in Crosta di Erbe
con Tris dell'Orto, Datterino Bicolore e Patata Goffredo

The Big Tomahawk in Herbs Crust,
Field Mix, Bicolor Datterino Tomatoes and Goffredo Potato





Emozioni Tropicali

Tropical Emotion

Il Pinocchetto Fruttato

Pinocchio Fruit Composition



La Composta de' Caraibi

Carribean Composition



Il Bouquet Eden

Eden Fruit Bouquet



L'Arcimboldo Esotico di Frutta

Arcimboldo Exotic Fruit Composition



La Piroga del Madagascar

Madagascar Pirogue



L'Assiette de Fruits

Fruits Assiette



La Gondola delle Americhe Latine

Latin America Gondola Fruit





Eden
GROUP



F O O D

C o l l e c t i o n

2019

La FOOD COLLECTION
può essere degustata tutti i giorni presso
il Ristorante *Gourmet & Tradizione*
dell'Hotel S. Giorgio di Campobasso o nel corso della
Grande Banchettistica CORIOLIS



Coriolis

