



Business Lunch

Componi il tuo Lunch in base ai tuoi desideri

1) un Antipastino e un Primo

€ 27,00

2) un Antipastino e un Secondo

€ 35,00

3) un Antipastino e a scelta:

*un Primo oppure un un Secondo e un Dessert
totale 3 Portate*

€ 42,00

Inclusi nella Composizione del Lunch:

Un Acqua, un calice di Vino oppure Caffè

Coperto e Servizio

*La Composizione del Lunch
si intende per singola Persona*



Piatti Vegetariani



Antipasti

*Il Nostro Gorgonzola ubriaco al Sauternes servito
con Sedano, Pere e Pane Caldo di Altamura DOP*

*Il Baccalà Mantecato dell'Enoteca Centrale (SENZA LATTOSIO)
con Polentina di Storo Croccante e Cipolla di Tropea*

*Le Acciughe del Mar Cantabrico Riserva Santona, con Pomodoro sott'Olio,
Burro Salato e Pane Caldo di Altamura DOP*

Caprese di Fior di Latte di Agerola con Pomodoro e Basilico

Tartelletta di Primavera con Ortaggi di Stagione e Parmigiano

Primi

*Linguine di Gragnano trafile di bronzo "Le Delizie di Mattia"
con Tonno del Mediterraneo, Olive di Gaeta e Capperi di Pantelleria,
Pomodoro e Basilico*

*Pasta Mescafrancesca di Gragnano trafile di bronzo "Le Delizie di Mattia"
con Fagioli Cannellini e Cozze*



*Il Risotto Carnaroli "le Delizie di Mattia" agli Ortaggi di stagione
e Erbe Aromatiche, Mantecato con Parmigiano Reggiano*

*Le Tagliatelle all'Uovo glassate al Ragout Bianco di Vitello tagliato a punta di
coltello come una volta, Parmigiano Reggiano e Spinacine Novelle*

*Spaghetti di Gragnano trafile di bronzo "Le Delizie di Mattia"
alla Carbonara dell'Enoteca Centrale*

Secondi

Cod Fish (Merluzzo dei mari del nord) al Vapore con Patate e Olive

*Tonno del Mediterraneo sott'Olio Artigianale fatto da Noi,
con la Sua Insalata e Uova*

*La Battuta di Manzetta di Carne Piemontese al coltello,
servita "NATURE" con Olio Extravergine di Oliva,
Sale Maldon e Senape di Digione*

*Roast Beef di Manzo all'Inglese, servito al naturale,
con Misticanza e Vinaigrette alla Senape di Digione*

Polpetta della Nonna con Sugo di Pomodoro, profumata con Aglio e Basilico

*Hamburger di sola Carne Italiana, uovo all'occhio,
bacon e patata schiacciata*



Dessert

Il Nostro Gelato Artigianale alle Mandorle di Noto

Il Nostro Gelato Artigianale al Pistacchio di Bronte

*La Caprese al Cioccolato dell'Enoteca Centrale
Mandorle e Zest di Limone di Sorrento*

Il Tiramisù classico con soffice di Mascarpone al Caffè

*Sua Maestà La "PASTIERA" fatta come una volta,
da Antica Ricetta Partenopea*

*La Nostra Sfogliatella Napoletana Artigianale
come da Antica ricetta Partenopea*

Crème Brûlée Profumata alla Verbena, Limone e Menta

*Sua Maestà il Nostro "Babà al Rum"
fatto come una volta da Antica Ricetta Partenopea*

*I Fruttini BIO della Costiera Amalfitana
Selezione Enoteca Centrale, farciti con il loro Gelato*

I Nostri Biscotti Artigianali con Crema al Mascarpone



Enoteca Centrale

Via IV Novembre, 59
35035 Mestrino Padova - Italy

info e prenotazioni

+39 335 5717527

+39 049 9004947

www.enotecacentrale.it

info@enotecacentrale.it