



Enjoy Your Food

Componi il tuo Enjoy Food in base ai tuoi desideri

1) un Antipasto e un Primo

€ 39,00

2) un Antipasto e un Secondo

€ 49,00

3) un Antipasto e a scelta:

*un Primo e/o un Secondo e/o un Dessert
totale 3 Portate*

€ 59,00

Inclusi nella Composizione del Dinner:

un Acqua, Coperto e Servizio

*La Composizione del Dinner
si intende per singola Persona*

Abbinamento Vini dei nostri Sommelier

2 Calici € 15,00

3 Calici € 20,00



Piatti Vegetariani



Antipasti di Pesce

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

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

*Crudo di Scampi con condimento di Pomodorini e Erba Cipollina
(5 Scampi)*

Antipasti di Terra

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

*Sfizio di Jamon Iberico "Bellota" al coltello, Stracciatella,
e Pane di Altamura DOP grigliato al Pomodoro, Sale e Olio EVO*

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

Primi di Pesce

*Il Risotto Carnaroli "Le Delizie di Mattia" AM...Mare dell'Enoteca Centrale
con Seppie Nostrane, il loro Nero e Zest di Limone*

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

Primi di Carne

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



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



Secondi di Pesce

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

Tartare con il meglio del Pescato del giorno

Secondi di Terra

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

Agnello Brasato con Patate e Erbe Aromatiche

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

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



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*

Crème Brûlée Profumata alla Verbena, Limone e Menta

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

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

I Nostri Biscotti Artigianali con Crema al Mascarpone