



*La nostra cucina
è il frutto di una ricerca continua
della materia prima,
lavorata con semplicità e rispetto.*

*Lasciatevi coinvolgere dall'atmosfera
dell'Enoteca Centrale*



Dallo Chef Lasciatemi fare!

***Percorso di Degustazione pensato al momento
dallo Chef unicamente per voi
(minimo 2 persone) € 125,00 a persona***

Dallo Chef e Sommelier.....

Lasciateci fare!

***Oltre al Menù dello Chef
in abbinamento Vini Scelti dai Nostri Sommelier
(minimo 2 persone) € 175,00 a persona***



Le Nostre Degustazioni

(Il Menu Degustazione si intende per l'intero tavolo)

La Raffinatezza

Ostriche Selezione Enoteca Centrale

Crudo di Scampi con condimento di Pomodorini e Cipollina

Selezione Speciale dell'Enoteca Centrale "Caviale Calvisius"

Tartare di Pescato dal Meglio del Mercato

Carpaccio di Pescato dal Meglio del Mercato

**Linguine di Gragnano trafile di bronzo "Le Delizie di Mattia"
profumate Aglio, Olio e Peperoncino,
glassate al Pistacchio di Bronte DOP, con Tartare di Scampi e Basilico**

Fruttini BIO della Costiera Amalfitana con Gelato agli Agrumi

€ 150,00 a persona (minimo 2 persone)

Il Gusto

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

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

**"Rib-Eye Steak" Cuore di Costata di Manzo da Allevamento Italiano,
selezione Enoteca Centrale, grigliata a fuoco lento
con il meglio degli Ortaggi di Stagione crudi e cotti**

Degustazione di Formaggi Selezione Enoteca Centrale

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

€ 150,00 a persona (minimo 2 persone)

**Vini in Abbinamento ai Menù Degustazione
consigliati dai nostri Sommelier**

Selezione Premium € 60,00 // Selezione Classic € 30,00



Pesce

Antipasti

Capesante Nature "Scottadito" € 7,50 al pz.

"Plateau di Crudi" dal meglio del Pescato € 99,00

Ostriche (Secondo Disponibilità del Mercato)

Fines de Claire € 5,00 al pz. // Special € 7,50 al pz. S.D.

**Le Acciughe del Mar Cantabrico Riserva Santona, con Pomodoro sott'Olio,
Burro Salato e Pane caldo di Altamura DOP
€ 27,00**

**Il Baccalà Mantecato dell'Enoteca Centrale (SENZA LATTOSIO)
con Polentina di Storo croccante e Cipolla di Tropea € 25,00**

Crudo di Scampi con condimento di Pomodorini e Erba Cipollina € 46,00 S.D.

Crudo di Gamberi Rossi al ghiaccio, in Pinzimonio di Verdure € 49,00 S.D.

Selezione Speciale dell'Enoteca Centrale "Caviale Calvisius"

Servito con le sue guarnizioni

Tradition Prestige € 39,00 // Siberian € 39,00 // Oscietra € 39,00

Degustazione di 3 differenti "Caviali Calvisius" Trilogy € 99,00

Primi Piatti

**Linguine di Gragnano trafila di bronzo "Le Delizie di Mattia"
profumate Aglio, Olio e Peperoncino,
glassate al Pistacchio di Bronte DOP, con Tartare di Scampi e Basilico
€ 39,00**

**Il Risotto Carnaroli "Le Delizie di Mattia" AM...Mare dell'Enoteca Centrale
con Seppie Nostrane, il loro Nero e Zest di Limone
(minimo 2 persone) € 39,00**

**Spaghetto di Gragnano trafila di bronzo "Le Delizie di Mattia"
Servito Freddo con Tartare di Pescato e Caviale Calvisius
(minimo 2 persone) € 49,00**

Dal Nostro Acquario Marino Espressamente per Voi

**I Paccheri di Gragnano trafila di bronzo "Le Delizie di Mattia"
con Gransoporro cotto al momento "Sciuè Sciuè"
(min. 2 persone) € 45,00 a persona**

**Le Linguine di Gragnano trafila di bronzo "Le Delizie di Mattia"
all'Astice dell'Enoteca Centrale
Profumate Aglio, Olio e Peperoncino, Datterino e Basilico fresco
(min. 2 persone) € 60,00 a persona**

"S.D." Secondo Disponibilità del mercato

Coperto e servizio € 3,00

*I Signori clienti sono cortesemente pregati di segnalare al personale di servizio eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.
Tutto il nostro pesce servito crudo è soggetto a trattamento termico per garantirVi la massima sicurezza*



Pesce

Secondi Piatti

***Cod Fish (Merluzzo dei mari del nord)
al Vapore con Patate e Olive
€ 35,00***

Tartare di Pescato dal Meglio del Mercato € 39,00

Carpaccio di Pescato dal Meglio del Mercato € 39,00

***Catalana dell'Enoteca Centrale con Astice e Crostacei
con Verdure Croccanti di Stagione***

per una persona € 150,00 // per 2 persone € 250,00

***Con Aragosta, extra €100.00
(salvo disponibilità del mercato)***

Il Gran Crudo dell'Enoteca Centrale

***dal meglio del Pescato, Olio Extravergine di Oliva e Sale Maldon
(su richiesta anche Gran Cotto)***

Porzione Singola € 150,00 \\ "Imperiale" per 2 persone € 300,00

Trancio di Pesce dal Meglio del Mercato

(secondo disponibilità del mercato)

con ortaggi di stagione

€ 39,00

Pesce cotto intero dal Meglio del Mercato

"secondo la disponibilità del mercato"

***Cotto al Forno con Patate, Olive Taggiasche e Erbe Aromatiche
oppure***

Vapore al Naturale o al Sale

€ 11.00 hg



Terra

Antipasti

***Il Nostro Gorgonzola ubriaco al Sauternes servito
con Sedano, Pere e Pane caldo di Altamura DOP***
€ 21,00

***La Battuta di Manzetta di carne Piemontese al coltello,
servita "NATURE" con Olio Extravergine di Oliva,
Sale Maldon e Senape di Digione***
€ 33,00

***Polpetta della Nonna con Sugo di Pomodoro,
profumata con Aglio e Basilico***
€ 27,00

D...al Coltello

***Jamon Iberico "Bellota" al coltello, Stracciatella,
e pane di Altamura DOP grigliato al Pomodoro, Sale e Olio EVO***
€ 39,00

Degustazione di Formaggi Selezione Enoteca Centrale
Degustazione Piccola € 17,00 // Degustazione Grande € 27,00

Primi Piatti

***Le Tagliatelle all'uovo glassate al Ragout Bianco di Vitello
tagliato a punta di coltello come una volta,
Parmigiano Reggiano e Spinacine Novelle***
€ 27,00



***Il Risotto Carnaroli "le Delizie di Mattia"
agli Ortaggi di stagione e Erbe Aromatiche,
mantecato con Parmigiano Reggiano***
€ 33,00



Le Nostre Selezioni di Carne

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

€ 29,00

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

€ 33,00

Agnello Brasato con Patate e Erbe Aromatiche

€ 39,00

“Rib-Eye Steak”

***Cuore di Costata di Manzo da Allevamento Italiano,
selezione Enoteca Centrale, grigliata a fuoco lento
e servita con il meglio degli Ortaggi di stagione crudi e cotti***

“Dry Aged” frollatura media 45 giorni € 12,50 hg

“Riserva Speciale” frollatura media 75 giorni € 19,50 hg

“Limited Edition” frollatura di oltre 100 giorni € 22,50 hg

“T-Bone Steak”

***La Fiorentina da Allevamento Italiano
selezione speciale Enoteca Centrale, grigliata a fuoco lento
e servita con il meglio degli Ortaggi di stagione crudi e cotti***

“Dry Aged” frollatura media 45 giorni € 12,50 hg

“Riserva Speciale” frollatura media 75 giorni € 19,50 hg

“Limited Edition” frollatura di oltre 100 giorni € 22,50 hg



Dessert

Il Nostro Gelato Artigianale alle Mandorle di Noto
€ 13,00

Il Nostro Gelato Artigianale al Pistacchio di Bronte
€ 13,00

***La Caprese al Cioccolato dell'Enoteca Centrale
Mandorle e Zest di Limone di Sorrento***
€ 13,00

Il Tiramisù classico con soffice di Mascarpone al Caffè
€ 13,00

***Sua Maestà La "PASTIERA" fatta come una volta,
da Antica Ricetta Partenopea***
€ 13,00

***La Nostra Sfogliatella Napoletana Artigianale
come da Antica Ricetta Partenopea***
€ 9,00

Crème Brûlée Profumata alla Verbena, Limone e Menta
€ 13,00

***Sua Maestà il Nostro "Babà al Rum"
fatto come una volta da Antica Ricetta Partenopea***
€ 13,00

***I Fruttini BIO della Costiera Amalfitana
Selezione Enoteca Centrale, farciti con il loro Gelato***
2 Fruttini € 13,00
6 Fruttini € 39,00

I Nostri Biscotti Artigianali con Crema al Mascarpone
€ 13,00

Caffè

Espresso Naturalmente Dolce Selezione Speciale di Arabica 100%
(Nicaragua – Brasile - Etiopia)
€ 3,00