



# Menù Bistrot

## Antipasti

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

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

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

*Caprese di Fior di Latte di Agerola con Pomodoro e Basilico* € 19,00

*Tartelletta di Primavera con Ortaggi di Stagione e Parmigiano* € 19,00

## Primi

*Linguine di Gragnano trafila di bronzo "Le Delizie di Mattia"  
con Tonno del Mediterraneo, Olive di Gaeta e Capperi di Pantelleria, Pomodoro e Basilico*  
€ 23,00

*Pasta Mescafrancesca di Gragnano trafila di bronzo "Le Delizie di Mattia"  
con Fagioli Cannellini e Cozze*  
€ 27,00



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

*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

*Spaghetti di Gragnano trafila di bronzo "Le Delizie di Mattia"  
alla Carbonara dell'Enoteca Centrale* € 21,00

## Secondi

*Tonno del Mediterraneo sott'Olio Artigianale fatto da Noi,  
con la Sua Insalata e Uova*  
€ 29,00

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

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

*Roast Beef di Manzo all'Inglese, servito al naturale,  
con Misticanza e Vinaigrette alla Senape di Digione*  
€ 33,00

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

*Hamburger di sola Carne Italiana, uovo all'occhio, bacon e patata schiacciata* € 29,00

Coperto e servizio Bistrot € 2,00

*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*



## *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