



Antipasti

***Quant'è buono il Gorgonzola con le pere e mostarda mista
in una croccante tartelletta di pasta sablé***

*Very delicious Gorgonzola cheese with pears and mix mostarda
in a crispy sable dough canapé*

***L'antipasto di Acciughe del Mar Cantabrico
con burro salato di Normandia,
insalatina pequillos e pane caldo***

*Starter of Cantabrian Sea Anchovies
with Normandy salty butter,
pequillos peppers salad and hot bread*

***La Culaccia di Parma Rossi,
melone, Bufala fresca di giornata
e gocce di balsamico***

*Rossi Parmesan "Culaccia",
melon, fresh Buffalo mozzarella cheese
and drops of balsamic vinegar*



Primi Piatti

***Lo Spaghettone di Giovanni Assante,
Maccaronaro in Gragnano, zangolato con le sarde,
limone candito e pane croccante***

*Giovanni Assante's Gragnano Spaghettone Pasta
churned with sardines, candied lemon and crispy bread*

***Le Tagliatelle "Le Delizie di Mattia"
glassate all'italiana con tartufo nero,
parmigiano reggiano e spinacine novelle***

*Tagliatelle pasta "Le Delizie di Mattia"
glazed at Italian style with black truffle,
Parmesan cheese and spinach*

***Le Eliche di Gragnano da soli grani duri italiani
con pesto, patate, pomodori confit,
pinoli tostati e pecorino***

*Gragnano "Eliche" pasta, Italian durum wheat only,
with pesto, potatoes, confit tomatoes,
toasted pine nuts and pecorino cheese*



Secondi Piatti di Pesce

***Baccalà Mantecato dell'Enoteca Centrale
servito in millefoglie con polentina croccante alla milanese,
indivia belga e composta di Tropea***
*Enoteca Centrale Creamed Salted Codfish "millefoglie"
with crispy cornmeal mush at Milanese style,
Belgian endive and Tropea onion compote*

***Il Lingotto di Pesce Spada arrostito alla plancia
con melanzane cremose,
peperoni confit, filettini di pomodoro, taggiasche e capperi***
*Roasted Swordfish Ingot with creamy aubergines, confit peppers,
tomato fillets, taggiasca olives and capers*

***La Tartare di Tonno dell'Enoteca Centrale,
classico condimento mediterraneo, pomodori freschi,
olive, capperi, basilico e salsa profumata al curry***
*Enoteca Centrale Tuna Tartare, classic Mediterranean seasoning,
fresh tomatoes, olives, capers, basil and curry scented sauce*

***Il Tortino di Granseola dalla tradizione veneziana
con patate schiacciate alla forchetta, lattuga, arance,
salsa cocktail profumata al brandy***
*Venetian traditional "Granseola" spider crab Pie
with mashed potatoes, lettuce, oranges, cocktail sauce brandy scented*

***Il Pescato del giorno, selezione Enoteca Centrale,
con il meglio delle primizie d'estate***
*The Catch of the day, Enoteca Centrale selection,
with the best of Summer vegetables*

***Il Gran Crudo dell'Enoteca Centrale tra gamberi rossi, scampi,
tagliatelle di seppia, carpacci, tartare con gioco di frutta,
verdura, olio extravergine e sale Maldon***
*Enoteca Centrale "Gran Crudo" among red shrimps, scampi,
cuttlefish "tagliatelle", carpaccio, tartare with game of fruit,
vegetables, extra virgin olive oil and Maldon salt*



Secondi Piatti

La Fiorentina di Angus Irlandese, selezione speciale Enoteca Centrale, grigliata a fuoco lento e servita con il meglio delle primizie d'estate

Irish Angus Fiorentina Steak, Enoteca Centrale special selection, grilled on a low heat and served with the best of Summer season

Cuore di Costata di Manzo, selezione Angus Irlandese, grigliato a fuoco lento con il meglio degli ortaggi di stagione

Heart of Beef Rib-Eye Steak, Irish Angus selection, grilled on a low heat with the best of the season

La Battuta al coltello di carne dalla selezione piemontese

“La Granda” con robiola, spinacine novelle, vinaigrette alla senape di Digione e pane caldo

Raw “Battuta” Meat, “La Granda” Piedmont selection, with robiola cheese, spinach, Digione mustard vinaigrette and hot bread

Il Patanegra 5 Rosas “Bellota iberico” al coltello con stracciatella al cucchiaio, zucchine e pane caldo

Patanegra 5 Rosas “Bellota Ibérico” with stracciatella cheese, courgettes and hot bread

Vaccini e Caprini, Italiani, Francesi e Inglesi in una selezione di Formaggi con mostarde, confettura e frutta fresca

Cow and Goat, Italian, French and English Cheese Selection with mostardas, jam and fresh fruit