



MENU



ALLERGENI

(Reg. UE n° 1169/2011)

Di seguito saranno elencati e numerati tutti i tipi di allergeni, ogni prodotto del menù riporterà il numero di riferimento del/degli allergeni presenti.

- 1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o ceppi ibridati/prodotti derivati.**
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- 3. Uova e prodotti a base di uova.**
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce.**
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
- 6. Soia e prodotti a base di soia.**
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
- 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci macadamia, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, del Queensland, pistacchi e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.**
- 10. Senape e prodotti a base di senape.**
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.**
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg o 10 ml/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti come proposti al consumo o ricostruiti come da istruzioni dei fabbricanti.**
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.**
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

Il nostro Bistrot manipola alimenti freschi e abbattuti per garantire la salubrità degli stessi, in alternativa usiamo prodotti già surgelati di altissima qualità.

* abbattuto (-22° per almeno 24h)

** surgelato (- 60 ° ultrafrozen)

ALCUNE PREPARAZIONI POTREBBERO RICHIEDERE
TEMPI DI ATTESA MAGGIORI...
FIDATEVI DI NOI, VI DAREMO IL MASSIMO





APERINÓ

GIUSTO QUALCOSINA (1-12)

Bastoncini di Carote vaporizzate con Aceto al Lampono, Salamino,
Olive e Scaldatella Molfettese Artigianale

€ 5,00

QUALCOSINA IN PIÙ (1-4-7-8)

(consigliato per 2 persone - servito solo dalle 19:00 alle 21:00)

Selezione di Finger Food e Appetizer

Si prega di comunicare eventuali allergie/intolleranze

€ 16,00

STUZZICHERIE

Olive € 2,00

Taralli (scaldatella molfettese artigianale) (1) € 2,00

Mandorle (8) € 3,50

Bastoncini di carote (12) € 2,00

Chips di patate € 3,50

Salamino € 2,00

COPERTO

€ 2,00

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale di sala.





LE ECCELLENZE

SALMONE SCOZZESE (4)

Salmone affumicato (Lock-fine)

gr. 100 / € 14,00

Salmone affumicato - Lingotto (Lock-fine Kinglas Fillet)

gr. 100 / € 22,00

ACCIUGHE

Filetti di acciughe del Mar Cantabrico

gr. 50 / € 12,00

CAVIALE

(chiedere disponibilità)

PERLA

gr. 10 / € 45,00

gr. 30 / € 120,00

ASETRA

gr. 10 / € 32,00

gr. 30 / € 90,00



VEGETARIANO



VEGANO

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale di sala.





TAGLIERI CREATIVI

IL PICCOLO DI SALUMI

4 tipologie di salumi
accompagnati da sott'oli
€ 10,00

IL GRANDE DI SALUMI

consigliato per 2 persone
8 tipologie di salumi
accompagnati da sott'oli
€ 20,00

IL PICCOLO DI FORMAGGI

4 tipologie di formaggi
accompagnati da confetture
€ 10,00

IL GRANDE DI FORMAGGI

consigliato per 2 persone
8 tipologie di formaggi
accompagnati da confetture
€ 20,00

 **VEGETARIANO**  **VEGANO**

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale di sala.





TAGLIERI CREATIVI

IL PICCOLO MIX

3 tipologie di salumi e 3 tipologie di formaggi
accompagnati da sott'oli e confetture

€ 12,00

IL GRANDE MIX

consigliato per 2 persone

5 tipologie di salumi e 5 tipologie di formaggi
accompagnati da sott'oli e confetture

€ 20,00

TAGLIERE IBERICO PICCOLO

Prosciutto Serrano e Chorizo Iberico Bellota

€ 10,00

TAGLIERE IBERICO GRANDE

consigliato per 2 persone

Prosciutto Serrano e Chorizo Iberico Bellota

€ 20,00

PATANEGRA

Prosciutto 100% de Bellota

gr. 100 / € 30,00



VEGETARIANO



VEGANO

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale di sala.





ENTRÉES

CUBOTTI DI MORTADELLA (12)

Piastrata, servita con Vincotto di Fichi

€ 9,00

LA PARMIGIANA (1-3 -7-12)

Melanzana Pastellata, Salsa di Pomodoro, Straccetti di Mozzarella di Bufala, Mortadella, Parmigiano Reggiano, Basilico Fresco

€ 12,00

TARTARE DI PODOLICA "KM 0" (8)

Condita con Olio EVO, Oale del Galles (UK) "Halen Mon", Petali di Cipolla Rossa di Tropea in Agrodolce e Mandorle Tostate

€ 14,00

MOZZARELLA DI BUFALA (7)

Mozzarella di Bufala Campana DOP

gr. 250 / € 10,00

 VEGETARIANO  VEGANO

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale di sala.





PANE & COSE

CROSTONE ALLA SALSICCIA (1-7-8)

Pane di Semola, Salsiccia punta di coltello, Stracchino, Pomodorini Semi Secchi, Aglio

€ 12,00

CROSTONE OCCHIO DI BUE (1-3-7-8)

Pane di Semola, Uovo Occhio di Bue, Cremoso di Avocado,
Pomodoro Ramato, Scaglie di mandorle, Pepe Nero

€ 12,00

CROSTONE AL TARTUFO NERO (1, 7, 8)

Pane di Semola, Fonduta Valdostana al Tartufo, Salame Dolce "Santini"

€ 12,00

LA TARTARUGA E IL POLPO (1, 7, 8, 14)

Panino "Tartaruga", Polpo Piastrato, Lattuga, Burrata, Pepe Nero, Prezzemolo

€ 15,00

HAMBURGER DI CHIANINA (1, 7, 11)

Con Pane al Sesamo, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Lardo di Colonnata DOP,
Insalatina e Crema di Pomodorini Semi-secchi "De Carlo" (leggermente piccante)

Normale € 14,00

Doppio € 18,00



VEGETARIANO



VEGANO

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale di sala.





SPIANATA GOURMET (BASE DI FOCACCIA A LENTA LIEVITAZIONE)

SPIANATA CON LARDO DI COLONNATA (1-7)

Lardo di Colonnata IGP, Stracciatella, Pomodori Secchi in Olio EVO "De Carlo",
Verdure/Ortaggi di Stagione

€ 10,00

SPIANATA CON RICOTTA (1-7-12)

Ricotta con Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi,
Capocollo di Martina Franca "Santoro" (presidio Slow Food),
Pomodorini Semi-secchi in Olio EVO "De Carlo",
Vincotto di Fichi "Home Made", Noci e Albicocche disidratate

€ 10,00

SPIANATA CON MOZZARELLA (1-7)

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Prosciutto Crudo,
Pomodoro "La Pietra", Olio EVO e Pepe Nero macinato fresco

€ 10,00

SPIANATA CON SALMONE (1-4-7)

Salmone Affumicato, Crema di Robiola all'Aneto e Crispy di Mango

€ 12,00

SPIANATA CON MORTADELLA (1-7-8)

con Caciocavallo Fuso, Granella di Pistacchio e Olio EVO

€ 9,00

SPIANATA CON BRESAOLA (1)

con Zucchine Grigliate, Scaglie di Grana Padano e Olio EVO

€ 12,00



VEGETARIANO



VEGANO

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale di sala.





SECONDI DI CARNE

TAGLIATA ENÒ (7-12)

con Pomodorini Semi-secchi in olio EVO "De Carlo", Rucola,
Scaglie di Parmigiano Reggiano e Perle di Aceto Balsamico
€ 20,00

TAGLIATA AI FUNGHI

con Funghi Cardoncelli, Lardo di Colonnata, Prezzemolo e Aglio
€ 20,00

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO (7)

Ruspante, con Pomodorini "la Pietra",
Rucola e Scaglie di Parmigiano Reggiano
€ 15,00

FILETTO DI MANZO

Riduzione al Primitivo con Pepe e Profumo di Timo
€ 25,00

COSTATA - TOMAHAWK - BLACK ANGUS

(chiedere disponibilità)

€ 6,00 / 8,00 / 10,00 l'Etto

WAGYU JAPAN (KOBE)

Giapponese Prefettura HIDA
€ 30,00 l'Etto



Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale di sala.





SECONDI DI PESCE

(chiedere disponibilità)

TATAKI DI TONNO (4-11)

con Sesamo

€ 20,00

FILETTO DI SALMONE (4)

con Salsa Guacamole

€ 18,00

TRANCIO DI PESCE SPADA (4,12)

con Olive, Pomodorino, Origano e Capperi

€ 16,00

ENÓ KIDS

(chiedere disponibilità)

COTOLETTA DI POLLO (1,3)

con Patate al Forno

€ 10,00

HAMBURGER (1,11)

con Panino e Patate al Forno

€ 10,00



VEGETARIANO



VEGANO

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale di sala.





CONTORNI

VERDURE AL FORNO

(chiedere disponibilità)

Zucchine e Melanzane

€ 5,00

PATATE AL FORNO

(chiedere disponibilità)

€ 5,00

FUNGHI AL FORNO

(chiedere disponibilità)

€ 10,00

INSALATA LA FRESCA

Misticanza di Stagione con Pomodorini “La Pietra”

€ 8,00

 **VEGETARIANO**  **VEGANO**

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale di sala.





DESSERT

GELATI E DESSERT

Hai Voglia di dolce? Chiedi la carta con le proposte del giorno

€ 6,00 / € 8,00

CIOCCOLATINI E TAVOLETTE

Piatto con Cioccolatini Misti o Tagliere con Tavoletta intera?

€ 5,00 / 8,00



VEGETARIANO



VEGANO

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale di sala.





LE BEVANDE

ACQUA MINERALE

naturale "Panna"
effervescente "San Pellegrino"
0,75 l / € 2,00

BIBITE

Coca Cola /Coca Cola Zero/ Fanta / Lemon Soda /Acqua Tonica
€ 2,50

BIRRA

Birra alla spina
0,20 cl / € 3,00
0,40 cl / € 4,50

VINI, SPUMANTI, CHAMPAGNE, LIQUORI

(richiedere Carta Vini)

Le bottiglie dei vini, gli spumanti, gli champagne e i liquori richiesti al tavolo, rispetteranno rigorosamente i prezzi di vendita da Enoteca senza maggiorazione alcuna.

WINE PLEASE

vini a calice

Serviamo a calice vini bianchi, rosati e rossi nazionali e internazionali, selezionati rigorosamente in base ai gusti e alle esperienze di Antonio Enò.
I relativi prezzi varieranno a seconda delle etichette.

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale di sala.



