

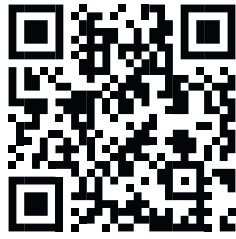


MENU

---

# ENIGMA

R E S T A U R A N T



## PRE-DINNER COCKTAIL

---

Calice Franciacorta

*Franciacorta's Glass*

€11.00

Calice Champagne

*Champagne's Glass*

€22.00

Spritz / Americano / Negroni / Gin Tonic

*Spritz / Americano / Negroni / Gin Tonic*

€12.00

## BOLLICINE AL CALICE

---

Franciacorta - Vezzoli €11.00

Trento doc - Inkino €9.00

Trento doc rose - Inkino €9.00

Spergola - Tenuta Aljano €7.00

Spumante Brut Rose - Rosa del Borgo - Tenuta Aljano €7.00

## ROSSI AL CALICE

---

Lambrusco - Cantina Canali €6.00

Montepulciano - Cantina Tollo €7.00

Sangiovese - Cantina Lungarotti €7.00

Ciliegiolo - Bussolotti €8.00

Primitivo Puglia - Papale €7.00

## BIANCHI AL CALICE

---

Lugana - Cantina Patrizia Cadore €7.00

T.E.R.S. Spergola Ferma - Tenuta Venturini Baldini €7.00

Panteo Vermentino Toscano - Gianni Moscardini €7.00

Chardonnay - Cantina Tollo €7.00

Gewurtztraminer - tieffenbruner €8.00

# DEGUSTAZIONE

---

Il percorso verrà servito a tutti i commensali presenti a tavola  
*The culinary journey will be served to all the table guest*

## UN VIAGGIO AL BUIO

7 Portate a Fantasia dello Chef

*7 Courses from the Chef's imagination*

€70.00 a persona

## DA REGGIO EMILIA A NAPOLI

Appetizer

Antipasto

Culatello di Zibello D.O.P con Giardiniera di nostra produzione

*Culatello di Zibello D.O.P with Giardiniera of our production*

“La mia versione di Parmigiana di Melanzane“

Melanzana frita e cotta al forno, Salsa di Soia, Pomodoro, Basilico e Mozzarella Campana DOP

*Fried Eggplant baked in oven, Soy Sauce, Tomatoes, Basil and Mozzarella Cheese*

Tortelli Verdi

Tortelli verdi della tradizione Reggiana saltati al Burro e Salvia

*Tortelli from Emilian tradition saulted in Butter and Sage*

Domenica in Famiglia: “la Braciola Estiva“

Carpaccio di Black Angus Manzo, Pinoli, Prezzemolo, Coulis di Pomodorini, Uvetta e Pecorino

*Black Angus Beef Carpaccio, Pinenuts, Parsley, Tomatoes Coulis, Raisin and Pecorino Cheese*

Predessert

Un Giro in Costiera: il Limone

Mousse di Cioccolato Bianco Yuzu e inserto di Limone

*Yuzu white Chocolate Mousse and Lemon insert*

€55.00 a persona

# DEGUSTAZIONE

---

Il percorso verrà servito a tutti i commensali presenti a tavola  
*The culinary journey will be served to all the table guest*

## ITALIA IN TOUR

### Appetizer della cucina

#### Antipasto:

##### La Fresella Contemporanea

Finto Pomodoro di Mozzarella di Bufala Campana DOP con Tartare di Gambero Rosso crudo,  
Olio al Basilico, Polvere di Olive Nere e Tarallo Napoletano  
*Fake Tomatoes of Mozzarella Cheese with Raw Red Shrimp Tartar, Basil's Oil,  
Black Olive powder and Neapolitan Tarallo*

#### Primi piatti:

##### Il Risotto: "Un'Insolita Impepata di Cozze"

Riso Gallo Gran Riserva, Cozze, Limone e Pepe  
*Rice "Gallo Gran Riserva", Mussels, Lemon and Black Pepper*

##### Il Raviolo Caprese alla Norma

Ripeno di Salsa alla Norma, Pomodoro, Ricotta Salata e Basilico  
*Raviolo filled with Norma Sauce, Tomatoes, salted Ricotta Cheese and Basil*

#### Secondo piatto:

##### La Cotoletta alla Bolognese

Filetto di Vitello Ternerina Asturiana cbt impanato e fritto nel Burro Chiarificato,  
Fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi e Culatello di Zibello DOP  
*Veal Fillet breaded and fried with Clarified Butter, Fondue of  
Parmesan Cheese 36 aged and Culatello di Zibello DOP*

#### Dolce:

##### La Crostatina

Con Crema Chantilly, Lamponi, Gelato alla Gianduia e Olio evo croccante  
*Short Crust with Chantilly Cream, Raspberries, Gianduia Icecream and Crunchy Oil*

€60.00 a persona

# ANTIPASTI

---

## La Melanzana: "La mia versione di Parmigiana"

Melanzana frita e cotta al forno, Salsa di Soia, Pomodoro, Basilico e Mozzarella Campana DOP  
*Fried Eggplant baked in oven, Soy Sauce, Tomatoes, Basil and Mozzarella Cheese*

€19.00

## Il vitello "Ternera Asturiana"

Battuta cruda, Burrata, Alici del Cantabrico, Tartufo Nero estivo, Limone salato e Nocciole  
*Raw Meat, Burrata Cheese, Anchovies, Black Truffle, salted Lemon and Hazelnut*

€22.00

## Il Salmone

Lingotto di Salmone al Sale bilanciato e affumicato con le sue Uova, Beurre Blanc, Olio all'Erba Cipollina e Cipollotto alla brace  
*Salmon with balanced Salt and smoked Salmon's Eggs, Beurre Blanc, Chives Oil and grilled Cipollotto*

€26.00

## Il Polpo allo "Spiedo"

Tentacolo Arrostito, Salsa Barbecue con Pomodorini Datterino, Batata e Maionese artigianale  
*Octopus' Tentacle roasted on the Spit, Barbecue Sauce with Tomatoes, Sweet Potatoes and homemade Maionese*

€20.00

## La Fresella Contemporanea

Finto Pomodoro di Mozzarella di Bufala Campana DOP, Gambero Rosso crudo,  
Olio al Basilico, Polvere di Olive Nere e Tarallo Napoletano  
*Fake Tomatoes of Mozzarella Cheese with Raw Red Shrimp, Basil's Oil,  
Black Olive powder and Neapolitan Tarallo*

€23.00

## Culatello di Zibello D.O.P

con Giardiniera di nostra produzione

*Zibello's D.O.P. Culatello with our production "giardiniera"*

€24.00

## Selezione di Formaggi

*Cheese Selection*

€18.00

- \*Culatello di Zibello "Italia dei Sapori"
- \*Gambero Rosso di Sicilia "Gran Chef"
- \*Mozzarella di Bufala "Bufala e Cafe"
- \*Salmone Black Code "La Nef"
- \*Ternera Asturiana "Jolanda de Colò"
- \*Tartufo Nero estivo "Appennino Food"

# PRIMI PIATTI

---

## 630 Km da Reggio Emilia a Napoli

Tortello ripieno di Ragù Partenopeo, fonduta di Parmigiano e Basilico  
*Tortello pasta stuffed with Neapolitan Ragout, Parmesan fondue and Basil*

€18.00

## Il Raviolo Caprese alla Norma

Ripeno di Salsa alla Norma, Pomodoro, Ricotta Salata e Basilico  
*Raviolo filled with Norma Sauce, Tomatoes, salted Ricotta Cheese and Basil*

€19.00

## I Passatelli alla Nerano

Passatelli Romagnoli asciutti, Zucchine e Spuma di Provolone del Monaco  
*Passatelli Pasta, Courgette and Provolone del Monaco Cheese Mousse*

€21.00

## Il Risotto: "Un'Insolita Impepata di Cozze"

Riso Gallo Gran Riserva, Cozze, Limone e Pepe  
*Rice "Gallo Gran Riserva", Mussels, Lemon and Black Pepper*

€22.00

## Gli Spaghetti

Burro Acido, Ostrica, Caviale e Pane croccante profumato  
*Spaghetti Pasta with Sour Butter, Oyster, Caviar and crispy Bread*

€24.00

## Riso "Mbuttunat"

Riso di Pasta di Semola, Peperone, Granatine di Vitello, Olive Nere, Capperi e Provola  
*Rice from Semola Pasta, Peppers, Veal Meatballs, Black Olives, Copers and Provola Cheese*

€20.00

\*Pasta di Pastificio dei Campi

\*Caviale Royal Food Caviar

\*Cozze di Sardegna Jolanda de Colò

\*Riso Gallo Gran Riserva

\*Ostrica Fine de Claire "Selezione Jolanda de Colò"

# SECONDI PIATTI

---

## La Cotoletta alla Bolognese

Filetto di Vitello Ternera Asturiana cbt impanato e fritto nel Burro Chiarificato,  
Fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi e Culatello di Zibello DOP  
*Veal Fillet breaded and fried with Clarified Butter, Fondue of  
Parmesan Cheese 36 aged and Culatello di Zibello DOP*

€33.00

## La Mora Romagnola

Pancia cbt con Patate, Cipollotto fondente, Friggitelli e la sua Jus  
*Pork Belly with Potatoes, Cipollotto, Friggitello and its Jus*

€28.00

## Trancio di Pescato\* "alla Scapeco"

Trancio di Pescato cbt, Zucchine, Tartufo Nero estivo, Provola e Menta  
*Fished Fillet, Courgette, Black Truffle, Provola Cheese and Mint*

€33.00

## Il Tonno "come una Nizzarda"

Ventresca di Tonno scottata e laccata alla Vinegrette di  
Aceto Balsamico e Maionese artigianale  
*Vinegrette of Balsamic Vinegar seared and lacquered  
Tuna Belly and homemade Mayonnaise*

€35.00

## Domenica in Famiglia: "la Braciola Estiva"

Carpaccio di Black Angus Manzo, Pinoli, Prezzemolo,  
Coulis di Pomodorini e Pecorino  
*Black Angus Beef Carpaccio, Pinenuts, Parsley,  
Tomatoes Coulis and Pecorino Cheese*

€30.00

\*in base al pescato di giornata

Black Angus Jolanda de Colò  
Ventresca di Tonno "Jolanda de Colò"  
Mora Romagnola Società Agricola "Zavatta & co"  
Ternera asturiana "Jolanda de Colò"



## DESSERT

---

### Un Giro in Costiera: il Limone

Mousse di Cioccolato Bianco Yuzu e inserto di Limone

*Yuzu white Chocolate Mousse and Lemon insert*

€13.00

### Cioccolato e Passion Fruit

Variazione di Cioccolato, Cremoso e Sorbetto al Passion Fruit

*Variation of Chocolate and Passion Fruit Cream and Sorbet*

€14.00

### Il Cocco "come una Piña Colada"

Spuma di Cocco, Ananas caramellata in Rum Bianco e Crumble al Cioccolato

*Coconut Mousse, caramellized Pineapple with White Rum and Chocolate Crumble*

€15.00

### La Crostatina

Con Crema Chantilly, Lamponi, Gelato alla Gianduia e Olio evo croccante

*Short Crust with Chantilly Cream, Raspberries, Gianduia Icecream and Crunchy Oil*

€13.00

## AFTER DINNER

---

Calice Passito €8.00

Calice Marsala Vergine €8.00

Calice Marsala Riserva €10.00

Amaro Jefferson €10.00

Amaro Infame €8.00

Grappa €7.00

Whisky Nikka €12.00

Whisky Talisker €10.00

Whisky Lagavulin €12.00

Rum Zacapa/Kraken €12.00

\*Cioccolato Valrhona

# MENÙ VEGETARIANO

---

## La Melanzana: "La mia versione di Parmigiana"

Melanzana frita e cotta al forno, Salsa di Soia, Pomodoro, Basilico e Mozzarella Campana DOP

*Fried Eggplant baked in oven, Soy Sauce, Tomatoes, Basil and Mozzarella Cheese*

€19.00

## La Fresella Contemporanea

Finto Pomodoro di Mozzarella di Bufala Campana DOP, Olio al Basilico,

Polvere di Olive Nere e Tarallo Napoletano

*Fake Tomatoes of Mozzarella Cheese, Basil's Oil,*

*Black Olive powder and Neapolitan Tarallo*

€21.00

## Selezione di Formaggi

*Cheese Selection*

€18.00

## Passatelli alla Nerano

Passatelli Romagnoli asciutti, Zucchine e Spuma di Provolone del Monaco

*Passatelli Pasta, Courgette and Provolone del Monaco Cheese Mousse*

€21.00

## Il Raviolo Caprese alla Norma

Ripieni di Salsa alla Norma, Pomodoro, Ricotta Salata e Basilico

*Raviolo filled with Norma Sauce, Tomatoes, salted Ricotta Cheese and Basil*

€19.00

## Wellington vegetariano

con Formaggio Caprino, Bietola e Funghi Champignon

*Vegetarian Wellington, Caprino Cheese, Chard and Champignon Mushrooms*

€19.00

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati.

*Some of the products it may can be frozen.*

In ottemperanza alle regole vigenti il pesce servito crudo viene sottoposto ad abbattimento termico preventivo.

*In compliance with current rules the raw seafood is subjected of thermal treatment for greater food safety before been served.*

Per ogni chiarimento il personale di sala e lo chef sono a completa disposizione, gli ingredienti di ogni piatto sono consultabili nel libro unico degli ingredienti.

*The dining room staff is avilable for any clarifying, the ingredients of any dish can be consulted in ingredients' book.*

### Coperto

Il prezzo del coperto comprende servizio, pane e prodotti da forno di nostra produzione, piccolo benvenuto

*The price includes: the service, bread and other oven products made by ourselves and entree*

€4.00

### Acqua Filette

*Water Filette*

€4.50



Menu Design by  
I-Print Design  
[iprintdesign.it](http://iprintdesign.it)