P. 1/4
P. 5/8

ENOBISTROT DOC

Pensiamo che andare a mangiare o bere fuori
debba essere un ***momento unico*** *e di* ***felicità.***

Selezioniamo con cura ogni singolo ingrediente
e siamo alla costante ***ricerca*** *di materie prime,*
spesso provenienti da ***piccoli produttori,***
lavorando con passione e professionalità.

Lasciatevi consigliare *dal nostro* ***staff****, che si tratti*
di un piatto, una bottiglia di vino o un cocktail.
Saremo pronti e felici di soddisfare il vostro palato.
Se non ci riusciamo, fatecelo subito presente!
Ci aiutate a crescere *e a farvi stare sempre col* ***sorriso :)***

Vi invitiamo a comunicarci tempestivamente
eventuali allergie o intolleranze.
Nel caso in cui ne aveste bisogno, saremo lieti
di mostrarvi il ***libro degli allergeni.***



Buon Appetito!

APRIAMO LE DANZE



FOCACCIA ALLE 3 FARINE BIO 5,5
Focaccia calda alle 3 farine Bio, olio evo, rosmarino

VELLUTATA DI ZUCCA MANTOVANA 14
con castagne glassate all'aceto balsamico di Modena,
chips di Parmigiano 24 mesi e olio al timo e rosmarino

BURRATA DOC INVERNALE 15,5
Burrata fresca di Bufala su crema calda di broccolo romano,
con crumble di pane tostato e castagne affumicate

VITELLO TONNATO 17,5
cotto a bassa temperatura,salsa tonnata , fondo bruno, fiori di cappero

BLACK ANGUS AFFUMICATO 22
Carpaccio stagionato di Black Angus affumicato, fichi secchi
caramellati al Barolo, quenelle di robiola, punte di radicchio tardivo

UOVA 64 GRADI 19,5
Uova cotte a 64° con funghi cardoncelli,Tartufo nero fresco
di "Urbani" e fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi

CRUDI DI MANZETTA

Solo ciccia della Selezione DOC: la condiamo con olio EVO della Sabina,un pizzico di pepe e sale Maldon blu. Un viaggio nel gusto che prosegue dal 1923, direttamente dalla storica

MACELLERIA FEROCI

TAGLIERI PER TUTTI

Consigliato come antipasto per 2 persone

ECCELLENZE ITALIANE
ACCURATAMENTE SELEZIONATE, PROVENIENTI
DA PICCOLI PRODUTTORI CON ALLEVAMENTI ALLO
STATO BRADO ED ELABORATE
TECNICHE DI AFFINAMENTO

GRAN SELEZIONE DI SALUMI

- Prosc. crudo di Bassiano 24 mesi affumicatura di faggio
- Speck Riserva alle erbe aromatiche e ginepro
- Lonzino di Cinta Senese affinato al rosmarino e menta
- Salame di Cinta Senese al Tabacco e Whisky

&

FORMAGGI

- Semi stagionato di Capra al Fieno e Camomilla
- Pecorino affinato sotto cenere con Tartufo Nero
- Stagionato di Mucca affinato Tabacco e Rum agricolo
- Erborinato di Mucca affinato al vin brulè e mirtilli

SALUMI E FORMAGGI 25
SOLO SALUMI 16
SOLO FORMAGGI 15

GLUTEN FREE

TAGLIERE VEGETARIANO 20
Tagliere vegetariano Bio con grigliata di Melanzane, zucchine e peperoni con degustazione di formaggi

LE TARTARE

Tutte GLUTEN FREE

Il cuore più tenero della nostra Manzetta,tagliata al coltello: una carezza che si scioglie in bocca.

TARTUFATA 21,5
con Scaglie di Tartufo nero fresco,uovo 64°,crema di pecorino

MIDOLLO E BOSCO 18 **PROVALO CON TARTUFO NERO (+ €10)**
servita su osso al forno con midollo, fungo Cardoncello
scottato, limone fermentato, sale Maldon blu

ROMANA 17
con petali di Carciofo alla Romana, spuma di burrata
affumicata laziale, nocciole tostate, sale Maldon blu

MONTANARA 17,5
con Castagne glassate, pere caramellate, fonduta di
Parmigiano 24 mesi e Gorgonzola dop, Sale Maldon blu



I CARPACCI

WAGYU 30
Carpaccio di Wagyu Giappone A5, gel di melagrana,
sfoglie di castagna affumicata, sale Maldon

DOC 17
Carpaccio di Manzetta, citronette, rucola,
scaglie di Parmigiano 24 mesi, sale Maldon blu

LEGGENDA 18
Carpaccio di Manzetta, acini di uva bianca alla
fiamma, stracciatella fresca, croccante di noci
tostate, riduzione balsamica, sale Maldon blu

SUSHI DI CARNE

Uramaki d'autore con la migliore 'ciccia' della MACELLERIA FEROCI.
Dove la tradizione incontra la tecnica e la golosità

La qualità per noi è senza compromessi: per le nostre preparazioni sushi, utilizziamo esclusivamente soia e salse Gluten free

Tutto GLUTEN FREE

DOC'S ROLL 4 pz | 8,5 – 8 pz | 15,5
IN: Tartare di Manzetta, funghi Cardoncelli glassati con fondo bruno
OUT: Spuma di burrata affumicata, Perle di Yuzu, chips di Manioca viola

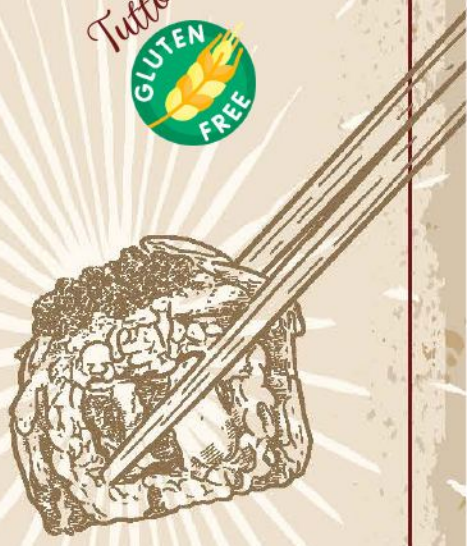
WAGYU ROLL 4 pz | 11 – 8 pz | 19,5
IN: Tartare di Manzetta
OUT: Carpaccio di Wagyu Giappone A5 scottato, gel di melagrana, scaglie di castagne affumicate

WINTER ROLL 4 pz | 8 – 8 pz | 15 PROVALO CON TARTUFO NERO FRESCO (+ €8)
IN: Tartare di Manzetta
OUT: Carpaccio di Vitello con il suo fondo bruno, salsa tonnata Doc, nocciole tostate

SPICY ROLL 4 pz | 8,5 – 8 pz | 15,5
IN: Tartare di Manzetta, Nduja di Spilinga
OUT: Fonduta di Gorgonzola e Parmigiano, cipolla di Tropea caramellata, pistacchi, salsa Teriyaki

GRICIA ROLL 4 pz | 8 – 8 pz | 15 PROVALO CON TARTUFO NERO FRESCO (+ €8)
IN: Tartare di Manzetta
OUT: Crema di Pecorino romano Dop, polvere di guanciale croccante, pepe

VEGGIE ROLL 8 pz | 14
IN: Zucca Mantovana marinata, cuore di radicchio tardivo
OUT: Scaglie di mandorle, spuma di Burrata affumicata, semi di sesamo



CUCINA DOC
TRADIZIONE E RICERCA



- **TONNARELLO AMATRICIANA DOC** 15,5
  con Pomodoro "San Marzano" sfumato al Vino Cesanese,
  guanciale amatriciano, pecorino romano Dop "Fulvi" e Spuma di Burrata affumicata ai 4 pepi
- **TONNARELLO CARBONARA** 15 PROVALA CON TARTUFO NERO FRESCO (+€10)
  con uova fresche BIO, guanciale amatriciano,pecorino romano"Fulvi" Dop, pepe nero

Anche GLUTEN FREE +1

- **RAVIOLI CACIO,PEPE E CARCIOFI**
  — Ravioli ripieni di Carciofi mantecato Cacio e pepe, con carciofi croccanti 17,5
  — **RAVIOLI SPECIAL :** con aggiunta di **TARTARE** di Manzo e **TARTUFO NERO** fresco 27,5



- **LASAGNE DOC** 16,5 PROVALE CON TARTUFO NERO FRESCO (+ €10)
  — con Zucca mantovana e fonduta di Parmigiano 24 mesi e Gorgonzola Dop
  — con pomodoro, ragù di Black Angus e besciamella al Parmigiano 24 mesi
- **FETTUCCINE AL RAGÙ "TRILOGIA DI ANGUS"** 19,5 PROVALE CON TARTUFO NERO FRESCO (+ €10)
  Fettuccine fresche all'uovo al Ragù bianco battuto al coltello con 3 selezioni
  di Black Angus, chips al Parmigiano 24 mesi, Paprika affumicata e arancia



- **SOVRACOSCIA DI POLLO RUSPANTE** GLUTEN FREE 22,5 PROVALO CON TARTUFO NERO FRESCO (+ €10)
  disossato e cotto a bassa temperatura col suo fondo alla Cacciatora, olive taggiasche, cucunci e pelle croccante
- **LINGOTTO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA AL FORNO** GLUTEN FREE 16
  con Melanzane fritte con farina di riso, mozzarella, sugo di Pomodoro e fonduta di Parmigiano 24 mesi
- **GUANCIA DI BLACK ANGUS** GLUTEN FREE 24,5 PROVALO CON TARTUFO NERO FRESCO (+ €10)
  Brasato di Guancia marinato con vino Cesanese,fondo bruno, servito con purè di patate e radicchio tardivo



- **PINSA SUPREMA ALLE 3 FARINE BIO** 16,5 Anche Vegetariana
  Lievitata 72h, leggera, scrocchiarella fuori e soffice dentro, con Speck Riserva,
  pere caramellate al Cesanese, Gorgonzola Dop, insalatina di Radicchio, noci tostate

GRILL SELECTION

Trattando selezioni premium limitate, la disponibilità può variare. Garantiamo sempre alternative di pari eccellenza. Per esaltare la naturale tenerezza, serviamo le nostre carni già scaloppate, senza osso, pronte per un gusto impeccabile

250gr c.a.

Tutte le nostre selezioni sono servite in purezza per prevenire ogni tipo di contaminazione crociata, in particolare da glutine.

Scopri i nostri contorni artigianali in abbinamento

Provale anche con **TARTUFO NERO FRESCO (+ € 12)**

- **CONTROFILETTO DI MANZETTA "SELEZIONE DOC"** 25,5
  Manzetta giovane, dal profilo più magro e succoso. Consigliata: Sangue-Media/sangue
- **ENTRECOTE DI FRISONA ITALIANA SELEZIONE "IMPERA"** 32
  Frollatura minima di 40 giorni per esaltare colore rubino e struttura. Il grasso dolce e fondente garantisce un morso elegante e una persistenza aromatica superiore. Consigliata: Media-M/Sangue
- **RIBEYE DI BLACK ANGUS "SELEZIONE DOC"** 37
  Allevamento brado a cereali, senza antibiotici o ormoni. Frollatura minima 50 giorni.
  La marezzatura distribuita garantisce intensità aromatica e morbidezza. Consigliata: Media-M/Sangue
- **RIBEYE DI WAGYU AUSTRALIA** 48
  Genetica d'eccellenza giapponese allevata negli sterminati pascoli australiani. Unisce il sapore intenso e carnoso a un grado di marezzatura nettamente superiore. Il grasso dolce e intramuscolare si fonde in cottura, garantendo una morbidezza eccezionale e un morso succulento. Cottura consigliata: Media.
- **RIBEYE DI WAGYU GIAPPONE - DISTRETTO DI HOKKAIDO** 35 all'etto, MIN. 150gr
  Allevato nel nord del Giappone in piccoli allevamenti certificati, seguendo un protocollo rigoroso per garantire pedigree e qualità assoluta. Alimentazione naturale a base di cereali e acqua di sorgente, senza ormoni né antibiotici. Marezzatura estrema, ricca di Omega 3 e 6, che regala una consistenza burrosa e un gusto dolce e persistente.
- **HAMBURGER " FEROCI " 220gr** 17,5
  con pane, Bacon,Cheddar, salsa DOC,pomodoro fresco, cipolla caramellata,lattuga,servito con patate al forno

LE INSALATONE

- **APOLLO** 14,5
  Tagliata di filetti di pollo arrosto, scaglie di Parmigiano salsa Caesar, Bacon croccante,insalata mista
- **ORTOLANA** 13,5
  Avocado, ceci, pomodoro,insalata mista, dressing alla soia e lime, nocciole tostate
- **MEDITERRANEA** 13,5
  Burrata 120gr di Bufala, mais, insalata mista, pomodorini, olive taggiasche

CONTORNI

- CICORIA RIPASSATA 6
- CARCIOFO ALLA ROMANA 9
- PATATE AL FORNO 5,5
- VERDURE GRIGLIATE 7
- INSALATA MISTA 5,5

SERVIZIO 1,50€ A PERSONA



DOLCI

- **TIRAMISÙ DOC** 8
  Anche +1
- **CHEESECAKE** 8
  alla Nutella o con frutti di bosco
- **TORTA DI MELE CALDA** 9
  con gelato alla vaniglia del Madagascar
- **TORTA AL CIOCCOLATO** 9
  con Panna montata alla Fava Tonka
- **SORBETTO AL LIMONE E MENTA GLACIALE** 6

ENOBISTROT

DOC

We think that going out, eating or drinking,
should be a moment, ***unique*** *and* ***happy****.*

We carefully select every single ingredient and
are constantly looking for new materials, often
made by small producers, working with
passion *and* ***professionalism****.*

Let our staff advise you*, whether it's a food dish,*
a bottle of wine or a cocktail.
We will be ready and happy to satisfy your palate.
If we don't, let us know immediately!
You ***help us grow*** *and make you feel better and smiley :)*

For any ***allergy or intolerance****, please, let us know.*
If you need,we will be happy to show you the allergen book.



Enjoy your Meal!

STARTERS



- **HOT FOCACCIA HOMEMADE** 5,5
  Focaccia with 3 bio flours, evo oil and rosemary
- **PUMPKIN VELOUTÉ-CREAMY SOUP** 14
  With chestnuts glazed in Balsamic Vinegar, crispy Parmigiano 24months chips, rosemary-thyme infused oil
- **"DOC" WINTER BURRATA** 15,5
  Fresh buffalo burrata on warm Romanesco broccoli cream, toasted bread crumble and smoked chestnuts
- **VITELLO TONNATO** 17,5
  Mill-fed Veal cooked at low temperature,Tuna sauce, its Beef stock reduction caper flowers, blue Maldon salt
- **SMOKED BLACK ANGUS** 22
  Cured and smoked Black Angus carpaccio, dried figs caramelized in Barolo wine, robiola cheese and Treviso radicchio tips
- **POACHED EGGS 64°** 19,5
  Poached egg 64° with "Cardoncelli" mushrooms, fresh Black Truffle, 24 months Parmigiano Reggiano fondue

TASTING PLATES

Recommended to share x2 people

ITALIAN EXCELLENCES, CAREFULLY SELECTED, FROM SMALL PRODUCERS, WITH ELABORATE AGING TECHNIQUES

KING'S TASTING PLATES

LOCAL COLD CUTS

- Raw Ham 24 months with beechwood smoke
- Speck Riserva with aromatic herbs refinement
- "Capocollo" refined with rosemary and mint
- Salami with Tobacco and Whisky refinement

&

CHEESES

- Semi-aged Goat milk, aged in hay and chamomile
- Pecorino & Goat refined with Black Truffle
- Cow Milk seasoned with Tobacco and Rum
- Blue cheese refined with mulled wine and berries

COLD CUTS & CHEESES 25
JUST COLD CUTS 16
JUST CHEESES 15

GLUTEN FREE

VEGETARIAN TASTING PLATES 20

Vegetarian tasting plate with grilled Eggplants, zucchini, bell peppers and Cheese selection

PREMIUM RAW BEEF

Only premium beef from our "DOC" Selection, simply dressed with local Evo olive oil, a pinch of pepper, and blue Maldon salt. A culinary journey dating back to 1923, sourced directly from the historic

BUTCHER "FEROCI"

BEEF TARTARE

All GLUTEN FREE

The tenderest core of our premium beef, strictly hand-chopped: a delicate caress that melts in the mouth

- **TARTUFATA** 21,5
  Beef Tartare, fresh Black Truffle, poached egg 64°, pecorino cheese cream, blue Maldon salt
- **MIDOLLO E BOSCO** 18 TRY IT WITH FRESH BLACK TRUFFLE (+€10)
  Served on a roasted marrow bone, seared "Cardoncello" mushroom, fermented lemon, blue Maldon salt
- **ROMANA** 17
  Roman-Style Artichoke, Smoked Burrata Mousse, Toasted Hazelnuts and Blue Maldon Salt
- **MONTANARA** 17,5
  Chestnuts Glazed in Balsamic Vinegar, served with Caramelized Pears, Parmigiano & Gorgonzola Fondue



CARPACCI

- **WAGYU** 30
  Seared Wagyu A5 carpaccio from Hokkaido district, pomegranate gel, chestnut flakes, blue Maldon salt
- **DOC** 17
  Beef Carpaccio, lemon and evo oil emulsion, Parmigiano 24months,arugula leaves,blue Maldon salt
- **LEGGENDA** 18
  Beef carpaccio, flame-seared white grapes, fresh Burrata cheese, toasted walnut crunch, balsamic reduction, blue Maldon salt

BEEF URAMAKI ROLLS

Signature Japanese California rolls featuring the finest premium beef from BUTCHER "FEROCI". Where tradition meets technique and pure flavor

DOC'S ROLL 4 pcs | 8,5 – 8 pcs | 15,5
IN: Beef Tartare, "Cardoncelli" Mushrooms deglazed in its own jus
OUT: Smoked burrata foam, yuzu pearls, and purple manioc root chips

WAGYU ROLL 4 pcs | 11 – 8 pcs | 19,5
IN: Beef Tartare
OUT: Japanese Wagyu A5 seared Carpaccio, Pomegranate gel, smoked chestnut flakes

WINTER ROLL 4 pcs | 8 – 8 pcs | 15
IN: Beef Tartare
OUT: Veal Carpaccio with its own Jus, Classic Tonnata Sauce, Hazelnuts

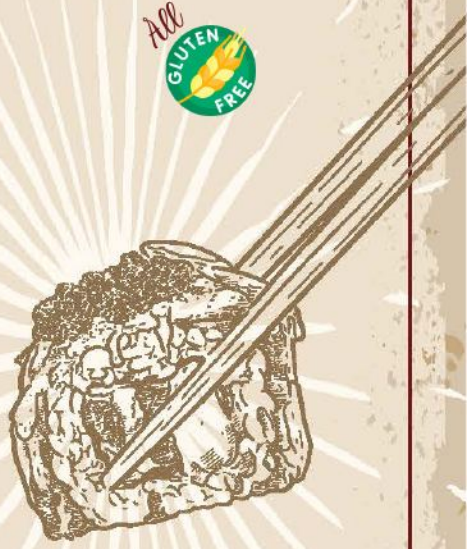
SPICY ROLL 4 pcs | 8,5 – 8 pcs | 15,5 TRY IT WITH FRESH BLACK TRUFFLE (+ €8)
IN: Beef Tartare & Nduja (Calabrian chili salami)
OUT: Gorgonzola & Parmigiano fondue, caramelized Tropea's Onions, pistachios, Teriyaki sauce

GRICIA ROLL 4 pcs | 8 – 8 pcs | 15 TRY IT WITH FRESH BLACK TRUFFLE (+ €8)
IN: Beef Tartare
OUT: Pecorino cheese cream, crispy pork cheek, pepper

VEGGIE ROLL 8 pcs | 14
IN: marinated Pumpkin, heart of Radicchio
OUT: toasted almond flakes, smoked burrata cheese foam, sesame seeds

Uncompromising quality: for our sushi creations, we exclusively use gluten-free soy and sauces

All GLUTEN FREE



DOC CUISINE
TRADITION & INNOVATION



TONNARELLO "DOC" AMATRICIANA 15,5
Homemade fresh Pasta with Tomato sauce deglazed in local red wine, pecorino cheese Dop, crispy pork cheek, smoked burrata cheese, pepper

TONNARELLO CARBONARA 15 TRY IT WITH FRESH BLACK TRUFFLE (+€10)
Homemade fresh Pasta with Bio red eggs, pecorino cheese, pork cheek and pepper

RAVIOLI CACIO,PEPE AND ARTICHOKES
— Ravioli stuffed with artichokes in Cacio Pepe cream, with crispy artichoke chips 17,5
SPECIAL RAVIOLI : with addition of **BEEF TARTARE & BLACK FRESH TRUFFLE** 27,5

Also GLUTEN FREE +1

LASAGNA "DOC" HOMEMADE 16,5 TRY IT WITH FRESH BLACK TRUFFLE (+€10)
— Layers of Egg pasta, roasted Pumpkin, Gorgonzola & Parmigiano fondue
— Layers of Egg pasta, "Bolognese" Beef tomato Ragù, Parmigiano bechamel



FETTUCCINE " ANGUS TRILOGY" BEEF RAGU' 19,5 TRY IT WITH FRESH BLACK TRUFFLE (+€10)
Fresh egg Fettuccine pasta, with a knife-cut white Ragù made from three premium Black Angus cuts, 24-month Parmigiano crisps, smoked paprika, and orange zest



HERITAGE CHICKEN THIGH "CACCIATORA" GLUTEN FREE 22,5 TRY IT WITH FRESH BLACK TRUFFLE (+€10)
Deboned and slow-cooked in its own "Cacciatora" jus, with Taggiasca olives, caper berries, crispy skin

BAKED EGGPLANT "PARMIGIANA" 16
fried eggplants, Mozzarella, tomato sauce, Parmigiano 24 months fondue

BLACK ANGUS BRAISED BEEF GLUTEN FREE 24,5 TRY IT WITH FRESH BLACK TRUFFLE (+€10)
Marinated and slow-cooked beef cheek in its red wine jus, served with mashed potatoes and radicchio



PREMIUM PINSA WITH 3 BIO FLOURS 16,5 Also Vegetarian
leavened for 72h, light and crunchy, topped with smoked Ham, caramelized pears with red wine, Gorgonzola cheese, radicchio salad and toasted walnuts

GRILL SELECTION

Due to the exclusive nature of our premium cuts, availability may vary. We always offer alternatives of the same exceptional quality. To maximize tenderness, we serve our meats boneless and carefully sliced, ensuring a perfect bite every time.

- **SIRLOIN STEAK " DOC SELECTION "** 25,5
  Young beef, tender and naturally lean beef. Recommended cooked: **Rare | Medium/R**
- **ITALIAN "FRISONA" BEEF ENTRECOTE** 32
  Dry-aged for a minimum of 40 days to enhance its ruby color and texture.The sweet,melting fat ensures an elegant bite and a superior lingering finish. Recommended cooked: **Medium | Medium/R**
- **USA BLACK ANGUS RIBEYE** 37
  Pasture-raised, grain-fed, antibiotic/hormone-free. Minimum 50-day dry-aged for rich marbling which guarantees exceptional tenderness, and intense depth of flavor. Recommended: **Medium | Medium/R**
- **AUSTRALIAN WAGYU RIBEYE** 48
  Premium Japanese genetics raised across vast Australian pastures. It combines a robust, meaty flavor profile with a superior degree of marbling. The sweet, intramuscular fat renders perfectly during cooking, delivering exceptional tenderness and a succulent bite. Recommended cooked: **Medium**

Approx. 250gr .

All our selections are served plain to prevent any cross-contamination, particularly from gluten. Discover our artisan side dishes in combination.

Elevate your cut with **FRESH BLACK TRUFFLE (+ € 12)**

- **JAPANESE WAGYU RIBEYE - HOKKAIDO DISTRICT** 35 per 100gr **MIN. 150 gr**
  Raised in northern Japan on small, certified farms following strict protocols to ensure absolute pedigree and quality. Naturally fed with grains and spring water, without hormones or antibiotics. Exceptionally marbled, rich in Omega3 and Omega6, with a buttery texture and a sweet, lingering flavor. Recommended: **Medium**
- **SUPREME BURGER " BUTCHER FEROCI " 220gr** 17,5
  with bread,cheddar,caramelized onion,tomatoes,lettuce, DOC's smoky sauce, bacon, served with roast potatoes

SALADS

- **APOLLO** 14,5
  Sliced roasted chicken fillets, shaved 24 months Parmigiano Reggiano, Caesar sauce, crispy bacon, and mixed salad
- **ORTOLANA** 13.5
  Avocado,chickpeas,cherry tomatoes, mixed salad, soy and lime dressing, toasted hazelnuts.
- **MEDITERRANEA** 13,5
  Buffalo Burrata cheese, lettuce, corns, cherry tomatoes, black olives

SIDES

- **CHICORY** 6
- **ROMAN-STYLE ARTICHOKE** 9
- **ROAST POTATOES** 5,5
- **GRILLED VEGETABLES** 7
- **MIXED SALAD** 5,5



SWEETS

- **TIRAMISÙ DOC** 8
  Also +1
- **CHEESECAKE** 8
  with Nutella or red fruits
- **WARM APPLE CAKE** 9
  with Vanilla Ice Cream
- **DARK CHOCOLATE CAKE** 9
  served with Tonka bean whipped cream
- **LEMON AND MINT SORBET** 6

SERVICE 1,50€ P.P.