

enjoy
Cocktail Bar & Bistrot

Food
MENU ENJOY





enjoy
Cocktail Bar & Bistrot



Food

À LA CARTE

Enjoy Vomero,
Via Luca Giordano 67, 80129 Napoli NA
(+39) 081 1816 7241

I NOSTRI TAGLIERI

SERVITI CON PANE, GRISSINI, OLIVE, POMODORI SECCHI
SOTT'OLIO E LUPINI

TAGLIERE DI SALUMI PER 1 PERSONA € 13,00
TAGLIERE DI SALUMI PER 2 PERSONE € 22,00

Prosciutto Crudo Parma Doppia Corona, Salame Napoli, Speck d'Alpeggio, Mortadella Bologna Con Pistacchio, Fesa Di Tacchino Arrosto, Salame Milano, Lardo Di Conca Di Marmo, Coppa Stagionata
(🍷 🍷 🍷 🍷)

TAGLIERE DI FORMAGGI PER 1 PERSONA € 13,00
TAGLIERE DI FORMAGGI PER 2 PERSONE € 22,00

Caciocavallo Stagionato In Grotta, Caprino San Patrignano, Pecorino Pienza, Caciotta Valmetauro mistanoci, Caciotta Pugliese Al Pepe Rosa
(🍷 🍷 🍷 🍷)

Servito con confetture fichi, mele, pere e miele

TAGLIERE ENJOY PER 1 PERSONA € 14,00
TAGLIERE ENJOY PER 2 PERSONE € 24,00

Prosciutto Crudo Parma Doppia Corona, Salame Napoli, Speck d'Alpeggio, Mortadella Bologna Con Pistacchio, Fesa Di Tacchino Arrosto, Salame Milano, Lardo Di Conca Di Marmo, Coppa Stagionata, Caciocavallo Stagionato in Grotta, Caprino San Patrignano Pecorino Pienza, Caciotta Valmetauro Mistanoci, Caciotta Pugliese Al Pepe Rosa
(🍷 🍷 🍷 🍷)

Servito con confetture fichi, mele, pere e miele

FANTASIA ENJOY

BRUSCHETTE CON POMODORINI € 6,00
(6 PEZZI) (🍷 🍷 🍷)

BRUSCHETTE FANTASIE DELLO CHEF € 8,00
(4 PEZZI) (🍷 🍷 🍷)

CAPRESE € 8,00
Mozzarella di bufala D.O.P., pomodori dell'orto, olio extravergine di oliva, sale nero e basilico
(🍷 🍷)

FRESELLA NAPOLETANA € 10,00
Filetto di tonno, pomodorini gialli e rossi, bocconcini di bufala D.O.P., olive verdi, acciughe, basilico, origano, sale, olio extravergine di oliva
(🍷 🍷)

MINI BUN BURGER* FANTASIA DELLO CHEF (4 PEZZI) € 10,00
(🍷 🍷 🍷)

POLPETTE NAPOLETANE FRITTE CON FONDUTA DI FORMAGGI € 8,00
(🍷)

PARMIGIANA DI MELANZANE € 7,00
Melanzane fritte con passata di pomodoro San Marzano, provola di Agerola D.O.P., Parmigiano Reggiano D.O.P. e basilico
(🍷)

SAPORI PUGLIESI € 10,00
Bruschettone con burrata, pomodorini gialli e rossi, basilico
(🍷)

FOCACCIA € 6,00
Sale maldon, rosmarino, olio extra vergine di oliva
(🍷)

PIZZA IN PALA

MARGHERITA € 8,00

Fior di latte di Agerola D.O.P., pomodoro San Marzano, basilico
(🍷 🌿)

PARMA € 10,00

Prosciutto crudo di Parma doppia corona, rucola, mozzarella di bufala D.O.P. e pomodorini
(🍷 🌿)

NAPOLI € 10,00

Salsiccia, friarielli e provola di Agerola D.O.P.
(🍷 🌿)

BOLOGNA € 10,00

Mortadella, crema di pistacchio, provola di Agerola D.O.P., granella di pistacchi
(🍷 🌿 🥜)

PUGLIA € 10,00

Burrata, pomodorini gialli e rossi, olio extravergine di oliva
(🍷 🌿)

INSALATONE

ENJOY € 10,00

Mozzarella di bufala D.O.P., insalata mista, verdure grigliate, glassa di aceto balsamico Modena, noci di Sorrento, pomodori secchi
(🍷 🌿 🥑)

CAPRI € 10,00

Mozzarella di bufala D.O.P., speck d'Alpeggio, insalata iceberg, radicchio, rucola, pomodorini, carote julienne, crostini
(🍷 🌿)

CAESAR SALAD € 10,00

Straccetti di pollo*, insalata iceberg, rucola, carote julienne, scaglie di grana padano D.O.P., pomodorini e salsa caesar
(🍷 🥑 🍴 🌿)

NOSTROMO € 12,00

Filetti di tonno, bocconcini di bufala D.O.P., lattuga, rucola, pomodorini, olive verdi
(🍷 🐟)

PIADINE

CRUDO € 8,00

Prosciutto crudo di Parma doppia corona, rucola e pomodorini, mozzarella di bufala D.O.P.
(🍷 🌿)

POLLO € 8,00

Pollo*, insalata, formaggio fuso, zucchine alla griglia
(🍷 🌿)

SALMONE € 9,00

Salmone affumicato, insalata iceberg, latticino spalmabile, avocado, salsa caesar
(🍷 🌿 🐟)

*prodotto surgelato

CROSTONI

VEGETARIANO € 8,00

Insalata iceberg, pomodoro cuore di bue, verdure alla griglia, provola di Agerola D.O.P.
(🍷 🌿)

ZINGARA ISCHITANA € 10,00

Prosciutto crudo di Parma doppia corona, pomodoro grande dell'orto, fior di latte di Agerola D.O.P., insalata iceberg, maionese, olio extra vergine di oliva
(🍷 🌿 🍳 🍷 🍷)

MORTADELLA € 10,00

Mortadella, crema di pistacchio, provola di Agerola D.O.P. e granella di pistacchi
(🍷 🌿 🍳 🍷)

SALMONE € 12,00

Rucola, crema di avocado, salmone affumicato, latticino spalmabile, maionese al limone e pepe rosa
(🍷 🌿 🍳 🍷 🐟)

SANDWICHES

CLUB SANDWICH € 12,00

Pollo*, maionese, prosciutto cotto, formaggio bavarese, bacon, formaggio cheddar, insalata, pomodori
(🍷 🌿 🍳 🍷 🍷)

SMOKED SANDWICH € 12,00

Salmone affumicato, pomodoro, rucola, latticino spalmabile
(🍷 🌿 🐟)

PANINI

ENJOY € 12,00

Burger di scottona 200gr, cipolla caramellata, mostarda, speck d'Alpeggio, latticino spalmabile, granella di nocciole
(🍷 🌿 🍳 🍷 🍷)

SUMMER € 12,00

Burger di scottona 200gr, prosciutto crudo di Parma doppia corona, pomodorini conditi, bocconcini di mozzarella D.O.P., rucola
(🍷 🌿 🍷)

CHEESEBURGER € 10,00

Burger di scottona 200gr, cheddar, insalata iceberg, pomodori, ketchup e maionese
(🍷 🌿 🍳 🍷 🍷)

CONTADINO € 10,00

Burger di scottona 200gr, provola di Agerola D.O.P., melanzane alla griglia, pomodori secchi
(🍷 🌿 🍷)

VEGANO € 10,00

Burger vegano*, peperoni e zucchine grigliate, cipolle caramellate, salsa mostarda e ketchup
(🌿 🍳 🍷 🍷)

CLASSIC € 10,00

Burger di scottona 200gr, provola di Agerola D.O.P., bacon, patatine crunch
(🍷 🌿 🍷)

PAESANO € 9,00

Salsiccia, provola di Agerola D.O.P., friarielli
(🍷 🌿 🍷)

BABY € 9,00

Cotoletta di pollo*, provola di Agerola D.O.P., patatine crunch
(🍷 🌿 🍷)

*prodotto surgelato

LE CARNI		CONTORNI	
TAGLIATA DI ENTRECÔTE IRLANDA 300GR	€ 22,00	PATATE FRITTE CRUNCH*	€ 5,00
<i>Con rucola, pomodorini e scaglie di grana</i>		(🌾)	
BURGER DI SCOTTONA IRLANDA ALLA GRIGLIA 300GR	€ 12,00	PATATE AL FORNO	€ 5,00
(🍷)		(🌾)	
PETTO* DI POLLO ALLA GRIGLIA	€ 12,00	PATATE FRITTE CRUNCH* WÜRSTEL E CHEDDAR	€ 7,00
(🍷)		(🍷 🌾 🥚)	
Servite con patate al forno e verdure alla griglia		PATATE FRITTE CRUNCH* CON SALSICCIA E FORMAGGIO FUSO	€ 8,00
		(🍷 🌾)	
		VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 5,00
		INSALATA MISTA	€ 5,00
		<i>Rucola, insalata iceberg, carote julienne, pomodorini</i>	
		FRUTTA	
		TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE	€ 7,00
		COPPA FRAGOLE E PANNA	€ 7,00
		(🍷)	

*prodotto surgelato



BIBITE

ACQUA POTABILE TRATTATA
NATURALE LT. 1 € 2,00

ACQUA POTABILE TRATTATA
FRIZZANTE LT. 1 € 2,00

TROPICAL (🍹) € 5,00
Menta, latte, latte di mandorla

RED BULL (🍹) € 5,00

CHINOTTO (🍹) € 4,50

LEMONSODA (🍹) € 4,50

SAN BITTER (🍹) € 4,50
bianco / rosso

CAMPARI SODA (🍹) € 5,00

SUCCHI DI FRUTTA (🍹) € 4,50
*ace, albicocca, ananas, pera, mela verde,
pesca, pompelmo, mirtillo*

COCA COLA 33 CL. / COCA COLA ZERO
33 CL. (🍹) € 4,50

FANTA 33 CL. (🍹) € 4,50

SPRITE 33 CL. (🍹) € 4,50

ESTATHÈ (🍹) € 4,50
limone / pesca

SCHWEPES (🍹) € 4,50
tonica / lemon / orange

CRODINO (🍹) € 4,50

CEDRATA (🍹) € 4,50

GINGER ALE / GINGER BEER (🍹) € 5,00

COCKTAILS SAN PELLEGRINO
bianco / rosso
(🍹) € 5,00



VINI BIANCHI			VINI ROSE'		
					
FALANGHINA DOC  <i>Mastroberardino</i>	€ 8,00	€ 30,00	LACRYMA ROSA DOC  <i>Mastroberardino</i>	€ 8,00	€ 30,00
CHARDONNAY DOC  <i>Elena Walch</i>	€ 8,00	€ 35,00	VETERE IGP  <i>San Salvatore</i>		€ 30,00
GEWURZTRAMINER DOC  <i>St. Michael Eppan</i>	€ 8,00	€ 35,00			
PECORINO IGT  <i>Tenuta Ulisse</i>					
GRECO DI TUFO DOC  <i>Mastroberardino</i>	€ 8,00	€ 30,00			
FIANO DI AVELLINO DOC  <i>Mastroberardino</i>		€ 30,00			
BLANGE' DOC  <i>Ceretto</i>		€ 40,00			
BIANCOLELLA DOC  <i>Casa D'Ambra</i>		€ 35,00			
VALDADIGE DOC PINOT GRIGIO  <i>Santa Margherita</i>	€ 8,00	€ 30,00			
ASPRINO DI AVERSA  <i>Mastroberardino</i>	€ 8,00	€ 30,00			
VINI ROSSI			BOLLICINE		
					
IRPINIA AGLIANICO DOC  <i>Mastroberardino</i>	€ 8,00	€ 30,00	SANT'ORSOLA MILLESIMATO  <i>Mastroberardino</i>	€ 8,00	€ 30,00
MOIO 57  <i>Mastroberardino</i>	€ 8,00	€ 30,00	SANT'ORSOLA ROSÈ  <i>Mastroberardino</i>	€ 8,00	€ 30,00
SANGUE DI GIUDA DOC  <i>Conte Vistarino</i>	€ 8,00	€ 30,00	BERLUCCHI CUVÉE IMPERIALE BRUT  <i>Mastroberardino</i>	€ 10,00*	€ 45,00
TRENTINO DOP MERLOT  <i>Muri Zugna</i>	€ 8,00	€ 30,00	CONTADI CASTALDI SATEN FRANCIACORTA  <i>Mastroberardino</i>	€ 12,00*	€ 60,00
PRIMITIVO DI MANDURIA IGP  <i>Paololeo</i>		€ 35,00	BERLUCCHI CUVÉE IMPERIALE ROSÈ  <i>Mastroberardino</i>		€ 50,00
TAURASI DOCG  <i>Villa Matilde</i>		€ 60,00	MOËT & CHANDON  <i>Mastroberardino</i>		€ 100,00
OTTO UVE GRAGNANO  <i>Mastroberardino</i>	€ 8,00	€ 35,00	VEUVE CLICQUOT CHAMPAGNE  <i>Mastroberardino</i>		€ 100,00
			CA' DEL BOSCO PRESTIGE  <i>Mastroberardino</i>		€ 100,00
			MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL  <i>Mastroberardino</i>		€ 120,00
			MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL ROSE  <i>Mastroberardino</i>		€ 150,00

*almeno 2 calici

BIRRE	AMARI & LIQUORI
CORONA 35.5 cl ( ) € 6,00	PASSITO € 6,00
HEINEKEN 33 cl ( ) € 5,00	LIQUIRIZIA € 5,00
TENNENT'S 33 cl ( ) € 6,00	MELONCELLO € 5,00
NASTRO AZZURRO 33 cl ( ) € 5,00	LIMONCELLO € 5,00
ICHNUSA NON FILTRATA 33 cl ( ) € 6,00	SAMBUCA € 5,00
CERES 33 cl ( ) € 6,00	UNICUM € 5,00
LEFFE BLONDE 33 cl ( ) € 8,00	MONTENEGRO € 5,00
LEFFE ROUGE 33 cl ( ) € 8,00	FERNET BRANCA € 5,00
	AMARO DEL CAPO € 5,00
	AMARO AMARA € 6,00
	JÄGERMEISTER € 5,00
	JEFFERSON € 6,00
	CYNAR € 5,00
	BORSCI € 5,00
BIRRE ARTIGIANALI	
N'ARTIGIANA ORO 33 cl ( ) € 8,00	
N'ARTIGIANA AMBRATA 33 cl ( ) € 8,00	
N'ARTIGIANA DOPPIO MALTO 33 cl () € 8,00	



Allergeni



GLUTINE

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati



CROSTACEI E DERIVATI

marini e di acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili



UOVA E DERIVATI

tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme etc



PESCE E DERIVATI

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali



ARACHIDI E DERIVATI

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



SOIA E DERIVATI

latte, tofu, spaghetti, etc.



LATTE E DERIVATI

yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi



SEDANO E DERIVATI

presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



SENAPE E DERIVATI

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEMI DI SESAMO E DERIVATI

oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta



LUPINO E DERIVATI

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine



MOLLUSCHI E DERIVATI

canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.



Assapora. Rilassati. Condividi.



enjoy
Cocktail Bar & Bistrot