

Speisekarte Restaurant „Enotria“

UNSERE WEINBAR KARTE

Aufschnitt

Teller Prosciutto crudo di Parma DOP € 12,00

Teller Aufschnittvariationen Salame,
Speck del Trentino, Grana Padano DOP € 14,00

Teller Alpeggio Käse Degustation mit
6 Käsesorten & Frucht Mostarde € 16,00

Teller Bruschetta (mit Cherrytomaten,
Basilikum, Knoblauch u. Olio extra Vergine € 7,00

DIE HAUSWEINE IM AUSSCHANK 0,2l

Grauburgunder Pfalz Pfaffmann DQ 2018 € 6,00

Pinot Grigio Grave v. Dogarina DOC 2018 € 7,00

Chardonnay Vigna Gogarina DOC 2018 € 6,00

Sauvignon Grave des Friuli DOC 2018 € 6,00

ROSE

Miravigna Rose Terredì Chiete IGT 2018 € 6,00

ROTWEINE

<i>Pinot Nero Grave del Friuli DOC 2018</i>	€	7,50
<i>Merlot rosso di Sicilia Coraldo IGT 2017</i>	€	6,00
<i>Passo dei Sani Montepulciano IGT 2017</i>	€	7,50
<i>Chianti classico Cultibuono DOCG 2016</i>	€	8,00

Weine enthalten Sulfite!

ANTIPAST/ VORSPEISEN

ANTIPAST VEGETARIANO € 11,00

Gegrillte Zucchini, Auberginen u. Cherrytomaten

CARPACCIO DI VITELLO TONNATO € 13,00

Kalbsscheiben, Thunfischcreme u. Kapern

CARPACCIO DI SALMONE € 13,00

Lachs- Carpaccio

CARPACCIO DI POLIPO € 16,00

Carpaccio vom Octopus

CAPRESE BURGER € 11,00

Büffel- Mozzarella, Cherrytomaten, Öl extra

Vergine u. Basilikum

CARPACCIO DI MANZO € 14,00

Rinder- Carpaccio mit Rucola u. Granakäse

INSALATE/ SALATE

INSALATA CON GAMBERONI E PESCATO € 16,00

DEL GIORNO

Wildsalat mit Gambas u. Fisch des Tages

INSALATA MISTA CON TAGLIATA DI MANZO € 16,00

Rind Tagliata auf Wildsalat, Grana Padano DOP und

Aceto balsamico

INSALATA ORTLER € 8,00

Gemischter Salat mit Ortler Käse DOP

INSALATA Mista Gemischter Salat € 5,00

ZUPPE/ SUPPEN

ZUPPA DI POMODORA € 6,50

Tomatensuppe

ZUPPA DI ASTICE € 9,00

Hummersuppe

ZUPPA DI FUNGHI PORCINI € 9,00

Steinpilzsuppe

BRODO DI CARNE CARAMELLE € 7,00

Rinderbrühe mit gefüllten Teigtaschen

LE PASTE/ NUDELN

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO € 9,00

Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl u. Chili

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E GAMBERONI € 14,00

Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl u. Gambas

SPAGHETTI ALLO SOGLIO € 14,00

Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomatensauce

PENNE ALL' ARRABBIATA € 9,00

Penne Nudeln mit Tomatensauce scharf

PACCHERI ALLA SORRENTINA € 10,00

Große Röhrennudeln mit Cherrytomatensauce u.

Büffelmozzarella

TAGLIATELLE CON PUNTE DI FILETTO € 14,00

Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen in Rahmsauce

GNOCCHI ALLA PORTOFINO € 12,00

Kartoffel- Gnocchi mit Tomaten & Pestosauce

SECONDI/ HAUPTGERICHTE

PECE/ FISCH

SPIGOLA ALLA GRIGLIA € 24,00

Wolfsbarsch filetiert, gegrillt auf Wildsalat

ORATA ALLA GRIGLIA € 24,00

Dorade filetiert, gegrillt auf Wildsalat

SCALOPPA DI PESCATRICE € 32,00

Seeteufel- Medaillons in Weissweinsauce

FILETTO DI ROMBO € 32,00

Steinbutt- Filet gegrillt

MISTO DI PESCE ALLA GRIGLIA € 28,00

Zwei Gamberoni + Fisch des Tages gegrillt

GAMBERONI IMEPRIALI € 26,00

Riesengarnelen mit Sambuca flambiert in grüner

Pfeffersauce

BEILAGEN NACH WAHL:

Wildsalat, Rosmarinkartoffeln oder Gemüse der Saison

SECONDI/ HAUPTGERICHTE

CARNE/ FLEISCH

<i>FARAONA TARTUFATA</i>	€ 21,00
<i>Perlhuhn in Trüffelsauce und Haselnüsse</i>	
<i>COSTINE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA</i>	€ 24,00
<i>Lammkotelett gegrillt (Fünf Stück)</i>	
<i>FILETTO DI AGNELLO</i>	€ 32,00
<i>Lammfilet auf Rotwein- oder in Dessertweinsauce</i>	
<i>FILETTO DI MANZO</i>	€ 36,00
<i>Rinderfilet (Argentina) 280gr., Saucenauswahl:</i>	
<i>Rotwein, Gorgonzola, Steinpilze oder grüne Pfeffersauce</i>	
<i>FILETTO DI BUFALO AMERICANO 280 gr</i>	€ 46,00
<i>Büffel- Filet USA</i>	
<i>FILETTO DI BISONTE AMERICANO 280gr</i>	€ 48,00
<i>FEGATO ALLA VENEZIANA</i>	€ 21,00
<i>Kalbsleber, pürierte rote Tropeazwiebeln in Rotweinsauce</i>	

Beilagen: Wildsalat, Rosmarinkartoffeln oder Gemüse der Saison

DESSERT

<i>Crema Zabaione mit Eis</i>	€ 9,00
<i>Tiramisu Enotria</i>	€ 7,50
<i>Pannacotta</i>	€ 6,00
<i>Babba'con Crema</i>	€ 7,50
<i>Cassata Siciliana</i>	€ 7,50
<i>Schokotörtchen</i>	€ 7,50
<i>Souffle' al Cioccolato</i>	€ 7,50
<i>Tartuffo al cioccolato bianco oder Schoko</i>	€ 7,50
<i>Schoko- Mousse- Törtchen</i>	€ 8,00
<i>Parfait mit Mandeln oder Pistazien</i>	€ 8,00

SEMIFREDDI/ HALBGEFRORENES EIS

<i>Zitronensorbet</i>	€ 7,50
<i>Semifreddo al Torroncino</i>	€ 7,50
<i>Semifreddo al caffè</i>	€ 7,50

WARME GETRÄNKE

<i>Caffè' Mokambo Lungo, Caffè Espresso</i>	€ 2,20
<i>Caffè' Espresso Doppio Mokambo</i>	€ 4,00
<i>Cappuccino/ Latte Macchiato</i>	€ 3,50
<i>Tee</i>	€ 2,50

APERITIV / COCKTAILS

<i>Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Limoncello Spritz (Zitronenlikör, Soda)</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Zenzapero Spritz (Ingwerlikör, Prosecco)</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Zenzapero (alkoholfrei)</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Campari Soda/ Orange</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>VW Cocktail (Martini/ Williams)</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Americano Cocktail</i>	<i>0,15l</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Negroni Cocktail</i>	<i>0,15l</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Enotria Cocktail</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Gin Tonic</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Vodka Lemon/ Sprite</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Lillet Wild Berry</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Enotria Fresh (AfG)</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Apfelsaft, Orangensaft, Passionsfruit</i>		
<i>Wahlweise mit Gin</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 9,50</i>

DISTILLATI DI FRUITTA/ OBSTBRÄNDE

<i>Willimas Nonino</i>	<i>4cl</i>	€ 6,50
<i>Prugnus (Pflaume) Nonino</i>	<i>4cl</i>	€ 6,50

ZIEGLER OBSTBRÄNDE

<i>Wildkirsch, Williams, Waldbeere</i>	<i>4cl</i>	€ 10,00
<i>Mirabelle, Sauerkirsche, Alte Zwetschge</i>	<i>4cl</i>	€ 10,00
<i>Ziegler Alter Apfel</i>	<i>4cl</i>	€ 10,00
<i>Ziegler Apfel/ Birne</i>	<i>4cl</i>	€ 8,00
<i>Ziegler Quitte</i>	<i>4cl</i>	€ 15,00
<i>Ziegler Marille</i>	<i>4cl</i>	€ 15,00

GRAPPA/ TRESTER

<i>Grappa Monovitigno di Moscato, Gavi, Chardonnay, Nebbiolo, Arneis</i>	<i>4cl</i>	€ 6,00
<i>Grappa Monovitigno Riserva (Dunkel) Moscato, Barbera, Nebbiolo di Barolo</i>	<i>4cl</i>	€ 8,00

GRAPPE AFFINATE Grappa in

*Dessertwein, Rum, Whisky, Port, Malvasie,
Marsala u. Picolit- Fässer verfeinert*

<i>7 Jahre</i>	<i>4cl</i>	€ 12,00
<i>Grappa Berta affinata in Barrique</i>	<i>4cl</i>	€ 8,00
<i>Brandy Gran Riserva 24 Anni</i>	<i>4cl</i>	€ 10,00
<i>Rum Guyana 20 Anni</i>	<i>4cl</i>	€ 10,00

