

## Speisekarte Restaurant „Enotria“

### UNSERE WEINBAR KARTE

#### Aufschnitt

Teller Prosciutto crudo di Parma DOP € 12,00

Teller Aufschnittvariationen Salame,  
Speck del Trentino, Grana Padano DOP € 16,00

Teller Alpeggio Käse Degustation mit  
6 Käsesorten & Frucht Mostarde € 18,00

Teller Bruschetta (mit Cherrytomaten,  
Basilikum, Knoblauch u. Olio extra Vergine € 9,00

### DIE HAUSWEINE IM AUSSCHANK 0,2l

Grauburgunder Pfalz Pfaffmann DQ 2018 € 7,00

Pinot Grigio Grave v. Dogarina DOC 2018 € 7,50

Chardonnay Vigna Gogarina DOC 2018 € 7,50

Sauvignon Grave des Friuli DOC 2018 € 7,50

### ROSE

Miravigna Rose Terredì Chiete IGT 2018 € 8,00

## *ROTWEINE*

<i>Pinot Nero Grave del Friuli DOC 2018</i>	€	8,00
<i>Merlot rosso di Sicilia Coraldo IGT 2017</i>	€	7,50
<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* € 14,00

*Gegrillte Zucchini, Auberginen u. Cherrytomaten*

*CARPACCIO DI VITELLO TONNATO* € 16,00

*Kalbsscheiben, Thunfischcreme u. Kapern*

*CARPACCIO DI SALMONE* € 16,00

*Lachs- Carpaccio*

*CARPACCIO DI POLIPO* € 19,00

*Carpaccio vom Octopus*

*CAPRESE BURGER* € 12,00

*Büffel- Mozzarella, Cherrytomaten, Öl extra*

*Vergine u. Basilikum*

*CARPACCIO DI MANZO* € 18,00

*Rinder- Carpaccio mit Rucola u. Granakäse*

## *INSALATE/ SALATE*

*INSALATA CON GAMBERONI E PESCATO* € 21,00

*DEL GIORNO*

*Wildsalat mit Gambas u. Fisch des Tages*

*INSALATA MISTA CON TAGLIATA DI MANZO* € 21,00

*Rind Tagliata auf Wildsalat, Grana Padano DOP und*

*Aceto balsamico*

*INSALATA ORTLER* € 9,50

*Gemischter Salat mit Ortler Käse DOP*

*INSALATA Mista Gemischter Salat* € 5,00

## **ZUPPE/ SUPPEN**

*ZUPPA DI POMODORA* € 8,00

*Tomatensuppe*

*ZUPPA DI ASTICE* € 12,00

*Hummersuppe*

*ZUPPA DI FUNGHI PORCINI* € 10,00

*Steinpilzsuppe*

*BRODO DI CARNE CARAMELLE* € 9,00

*Rinderbrühe mit gefüllten Teigtaschen*

## **LE PASTE/ NUDELN**

*SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO* € 11,00

*Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl u. Chili*

*SPAGHETTI AGLIO, OLIO E GAMBERONI* € 18,00

*Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl u. Gambas*

*SPAGHETTI ALLO SOGLIO* € 18,00

*Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomatensauce*

*PENNE ALL' ARRABBIATA* € 11,00

*Penne Nudeln mit Tomatensauce scharf*

*PACCHERI ALLA SORRENTINA* € 12,00

*Große Röhrennudeln mit Cherrytomatensauce u.*

*Büffelmozzarella*

*TAGLIATELLE CON PUNTE DI FILETTO* € 18,00

*Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen in Rahmsauce*

*GNOCCHI ALLA PORTOFINO* € 14,00

*Kartoffel- Gnocchi mit Tomaten & Pestosauce*

## *SECONDI/ HAUPTGERICHTE*

### *PECE/ FISCH*

*SPIGOLA ALLA GRIGLIA* € 28,00

*Wolfsbarsch filetiert, gegrillt auf Wildsalat*

*ORATA ALLA GRIGLIA* € 28,00

*Dorade filetiert, gegrillt auf Wildsalat*

*SCALOPPA DI PESCATRICE* € 34,00

*Seeteufel- Medaillons in Weissweinsauce*

*FILETTO DI ROMBO* € 34,00

*Steinbutt- Filet gegrillt*

*MISTO DI PESCE ALLA GRIGLIA* € 32,00

*Zwei Gamberoni + Fisch des Tages gegrillt*

*GAMBERONI IMEPRIALI* € 32,00

*Riesengarnelen mit Sambuca flambiert in grüner  
Pfeffersauce*

### *BEILAGEN NACH WAHL:*

*Wildsalat, Rosmarinkartoffeln oder Gemüse der Saison*

## *SECONDI/ HAUPTGERICHTE*

### *CARNE/ FLEISCH*

*FARAONA TARTUFATA* € 24,00

*Perlhuhn in Trüffelsauce und Haselnüsse*

*COSTINE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA* € 28,00

*Lammkotelett gegrillt (Fünf Stück)*

*FILETTO DI AGNELLO* € 34,00

*Lammfilet auf Rotwein- oder in Dessertweinsauce*

*FILETTO DI MANZO* € 38,00

*Rinderfilet (Argentina) 280gr., Saucenauswahl:*

*Rotwein, Gorgonzola, Steinpilze oder grüne Pfeffersauce*

*FILETTO DI BUFALO AMERICANO 280 gr* € 46,00

*Büffel- Filet USA*

*FILETTO DI BISONTE AMERICANO 280gr* € 48,00

*FEGATO ALLA VENEZIANA* € 24,00

*Kalbsleber, pürierte rote Tropeazwiebeln in Rotweinsauce*

*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>	€ 3,00
<i>Caffè' Espresso Doppio Mokambo</i>	€ 5,00
<i>Cappuccino/ Latte Macchiato</i>	€ 4,00
<i>Tee</i>	€ 3,00

## **GETRÄNKE**

<i>Cola, Cola Light, Zero, Fanta, Sprite</i>	0,2l	€	4,00
<i>Apfelsaft, Orangensaft Möller</i>	0,2l	€	4,00
<i>Apfelschorle</i>	0,2l	€	5,00
<i>Acqua Minerale San Pellegrino</i>	0,75l	€	7,00

## **BIRRA/ BIER**

<i>Birra Peroni Nastro- Azzurro</i>	0,33l	€	4,50
<i>Birra Moretti</i>	0,33l	€	4,50
<i>König Pilsener</i>	0,33l	€	4,00
<i>König- Pilsener Alkoholfrei</i>	0,33l	€	4,00
<i>Benedektiner Weissbier</i>	0,50l	€	6,00
<i>Benedektiner Weissbier Alkoholfrei</i>	0,50l	€	6,00
<i>Franziskaner Premium Dunkel</i>	0,50l	€	6,00

## **WAMARI/ KRÄUTERLIKÖRE**

<i>Camaro- Ramazotti, Aversa</i>	4cl	€	5,00
<i>Montenegro und Lucano</i>			
<i>Amaro Cynar</i>	4cl	€	5,00
<i>Amaro-Elisir Dellavalle</i>	4cl	€	5,00
<i>Amaro-Elisir Nonino</i>	4cl	€	6,00
<i>Sambuca Molinari</i>	4cl	€	5,00



## *APERITIV / COCKTAILS*

<i>Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Limoncello Spritz (Zitronenlikör, Soda)</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Campani Soda/ Orange</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>VW Cocktail (Martini/ Williams)</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Americano Cocktail</i>	<i>0,15l</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Negroni Cocktail</i>	<i>0,15l</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Enotria Cocktail</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 9,00</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>

## *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