

Coperto € 2,50

Nella preparazione di alcuni piatti possono venire anche usati prodotti congelati o surgelati.  
*In the preparation of some dishes frozen or deep frozen products may also be used.*

Gentile Cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

*Dear Customer, information on the content of substances or products that cause allergies or intolerances is available from the staff on duty.*

 = Piatto Vegetariano

**FREE WiFi**  Rete WiFi: EnosAP - PW: enoteca16



## Antipasti - Starter

Selezione di Salumi con verdurine sott'olio € 15,00

*Selection of sliced cold meats with vegetables preserved in oil*  
*Auf schnitteller mit mariniertes Gemüse in Öl*

Composizione di Formaggi con mostarda, miele e frutta secca € 16,00

*Selection of cheeses with spicy marmalade, honey and dried fruit*  
*Käseteller mit mustard, Honig und Trockenfrüchte*

Prosciutto Crudo di Parma 30 mesi, € 16,00

verdurine marinate, Burratina pugliese

*Parma raw ham, marinated vegetables, burrata cheese from Puglia*  
*Parma-rohschinken, Marinierter Gemüse, Burrata-käse*

Tartare di Scottona condita dallo Chef con uovo gelée e crostini € 18,00

*Scottona beef tartare with jellied egg yolk and bread croutons*

*Scottona Rindertatar mit geliertem Eigelb und Brotcrotons*

Tartare di Scottona al Tartufo Nero con crostini € 26,00

*Scottona beef tartare with black truffle and bread croutons*

*Scottona Rindertatar mit schwarzem Trüffel und Brotcrotons*

# Antipasti - Starter

Prosciutto Iberico Pata Negra de Bellota 48 mesi (80 gr.) € 25,00  
con crostini

*Iberico Ham Pata Negra de Bellota (80 gr.) with bread croutons*  
*Iberischer Schinken aus Pata Negra de Bellota (80 gr.) mit Brotcrotons*

Caesar Salad con petto di pollo, insalata, € 15,00  
pomodorini, croccante di pane e salsa cesar  
*Caesar Salad with chicken breast, salad, cherry tomatoes, croutons and cesar sauce*  
*Caesar Salad mit Hähnchenbrust, Salat, Kirschtomaten, Croutons und Cesar-Sauce*

✓ Insalata Caprese con Burrata Pugliese, € 15,00  
pomodorini, olive taggiasche e basilico  
*Burrata cheese, cherry tomatoes, olives and basil*  
*Burrata-käse, Salat, Kirschtomaten, Oliven und Basilikum*

Manzo all'inglese con salsa al miele € 16,00  
e senape di Dijon, insalatina e verdurine marinate  
*English Roastbeef with mustard sauce and salad of marinated vegetables*  
*Englisches Roastbeef mit Senfsauce und Salat aus mariniertes Gemüse*

Lonza di Maialino Iberico con Salsa Tonnata, fior di capperi € 16,00  
e verdurine agrodolci  
*Iberian pork loin with Tuna sauce, capers and sweet and sour vegetables*  
*Iberischer Schweinelende mit Thunfischsauce, Kapern und süß-saurem Gemüse*

Antipasto Enos per 2 persone € 36,00  
Salumi, Formaggi e verdure con fantasia dello chef  
*"Enoteca Enos" cold cuts tasting appetizer for 2 people*  
*"Enoteca Enos" Aufschnitteller Vorspeisen für 2 Personen*

# La Pasta - Pasta - Nudeln

<b>Pomodoro e Burrata</b>	€ 14,00
<i>Pennoni di Gragnano, salsa di pomodoro, crema di burrata e basilico</i> <i>Penne, tomato sauce, burrata cream cheese and basil</i> <i>Penne, Tomatensauce, Burrata-Frischkäse und Basilikum</i>	
<b>La Carbonara</b>	€ 15,00
<i>Spaghetti di Gragnano, Uova, Guanciale, Pecorino e Pepe macinato fresco</i> <i>Eggs, pecorino cheese, bacon, freshly ground pepper</i> <i>Eier, Guanciale, Pecorino und frisch gemahlener Pfeffer</i>	
<b>Il Pesto Avvantaggiato</b>	€ 15,00
<i>Trofie di pasta fresca, Pesto alla Genovese, fagiolini, patate e olio EVO</i> <i>Fresh pasta trofie, Genovese basil Pesto, green beans, potatoes and EVO oil</i> <i>Frische Pasta Trofie, Pesto mit genuesischem Basilikum, grüne Bohnen, Kartoffeln und olive oil</i>	
<b>Gnocchi al Ragout</b>	€ 15,00
<i>Gnocchi di Patate, Ragout bianco di Maiale iberico e bronuase di Verdure</i> <i>Potato gnocchi, white Iberian pork ragout and vegetable bronuase</i> <i>Kartoffelgnocchi, weißes iberisches Schweineragout und Gemüsebronuase</i>	
<b>Tortelloni artigianali</b>	€ 16,00
<i>Ripieno di melanzane alla parmigiana, crema di scamorza affumicata e croccante di pane alla curcuma</i> <i>Tortellini with aubergine parmesan, smoked scamorza cream and crunchy bread</i> <i>Tortellini mit Auberginen-Parmesan, geräucherter Scamorza-Creme und knusprigem Kurkuma-Brot</i>	
<b>I Paccheri Golosi</b>	€ 16,00
<i>Paccheri di Gragnano, Straccetti di Filetto, Gorgonzola e noci Pecan</i> <i>Paccheri pasta, fillet pieces, Gorgonzola cheese and Pecan nuts</i> <i>Paccheri-Nudeln, Filetstücke, Gorgonzola-Käse und Pekannüsse</i>	
<b>La Nostra Cacio e Pepe</b>	€ 18,00
<i>Spaghetti di Gragnano Pecorino, pepe macinato fresco e Tartufo Nero Estivo</i> <i>Spaghetti, Pecorino cheese, freshly ground pepper and black truffle</i> <i>Spaghetti, Pecorino-Käse, frisch gemahlener Pfeffer und schwarzer Trüffel</i>	

# La Carne The Meat - Das Fleisch

Petto di Pollo (200 gr. circa), servito con i contorni del giorno <i>Chicken breast (about 200 gr.) and side dishes of the day</i> <i>Hühnerbrust (ca. 200 gr.) und Beilagen des Tages</i>	€ 20,00
Tagliata di Maiale Iberico (250 gr. circa) con la sua salsa e contorni del giorno <i>Iberian Pata Negra pork (about 250 gr.) with side dishes of the day</i> <i>Iberischen Pata Negra-schwein (ca. 250g) mit Beilagen des Tages</i>	€ 24,00
Tagliata di Controfiletto di Scottona Prussiana (250 gr. circa) con salsa al Valpolicella e contorni del giorno <i>Scottona beef thinly sliced (about 250 gr.)</i> <i>with Valpolicella wine sauce with side dishes of the day</i> <i>Gegrillte Tagliata von der "Scottona Prussiana" (ca. 250g)</i> <i>mit Valpolicella-sauce und Beilagen des Tages</i>	€ 26,00
Tagliata di Controfiletto di Scottona (250 gr. circa) con <b>Tartufo Nero estivo</b> e contorni del giorno <i>Scottona beef thinly sliced (about 250 gr.)</i> <i>with with black summer truffle and side dishes of the day</i> <i>Gegrillte Tagliata von der "Scottona" (ca. 250g)</i> <i>mit Schwarze Sommertrüffel und Beilagen des Tages</i>	€ 36,00
Costicce scalzate di Agnello New Zeland (250 gr. circa) e contorni del giorno <i>Lamb ribs (about 250g) with side dishes of the day</i> <i>Lammrippen (ca. 250g) mit Beilagen des Tages</i>	€ 30,00
Costicce di Maiale affumicate (500gr circa) con salsa barbecue, patatine fritte tagliate a mano e insalatina croccante <i>Smoked pork ribs (about 500 gr.) with bbq sauce, potato chips freshly cut by hand</i> <i>and crunchy salad</i> <i>Geräucherte Schweinerippchen (ca. 500 gr.) mit BBQ-Sauce,</i> <i>Pommes Frites und knackiger Salat</i>	€ 20,00

# La Carne The Meat - Das Fleisch

"La Bisteccona" di Roastbeef di Scottona Prussiana (400 gr. circa) € 34,00  
 con patatine fritte tagliate a mano, insalatina e salsa jus de boeuf

*Grilled beef sirloin steak (about 400 gr.) with crunchy salad, potato chips freshly cut by hand and jus de boeuf sauce*  
*Gegrilltes Rindfleisch (ca. 400g) mit handgeschnittenen Pommes Frites und Salat und Jus-de-Boeuf-Sauce*

Filetto di Black Angus (300 gr. circa) € 35,00  
 con salsa jus de boeuf e contorni del giorno

*Fillet steak of Angus (about 300g) with side dishes of the day and jus de boeuf sauce*  
*Rinderfilet vom Angus (ca. 300g) mit Beilagen des Tages und Jus-de-Boeuf-Sauce*

**Costata di Scottona Prussiana,  
 condita con olio EVO Italiano e sale di Maldon,  
 servita con contorni del giorno per 2 persone** € 58,00 al Kg

*Bone-in Ribeye Steak served with side dishes of the day (**for 2 people**)*  
*Scottona-Rindkotelett serviert mit Beilagen des Tages (**für 2 Personen**)*

**Picaña di Black Angus Irlanda affumicata,  
 servita con i contorni del giorno per 2 persone** € 62,00 al Kg

*Smoked Picaña of Irish Black Angus  
 with side dishes of the day (**for 2 people**)*  
*Geräucherte Picaña vom Irischen Black Angus  
 mit Beilagen des Tages (**für 2 Personen**)*

**Fiorentina di Scottona selezionata,  
 condita con olio EVO Italiano e sale di Maldon,  
 servita con contorni del giorno per 2 persone** € 65,00 al Kg

*Fiorentina T-Bone Steak, served with side dishes of the day (**for 2 people**)*  
*Florentiner Steak serviert mit Beilagen des Tages (**für 2 Personen**)*

**Chateaubriand di Black Angus,  
 con salsa al Valpolicella,  
 servito con contorni del giorno per 2 persone** € 88,00 al Kg

*Black Angus beef steak with Valpolicella sauce  
 served with side dishes (**for 2 people**)*  
*Black Angus-Chateaubriand und Valpolicella-Sauce  
 serviert mit Beilagen des Tages (**für 2 Personen**)*

**Please ask the staff for the right size of meat according to your appetite.**  
**Bitte fragen Sie das Personal nach der richtigen Fleischgröße für Ihren Appetit.**

# Snack

**Toast al burro con prosciutto cotto alta qualità,  
 formaggio e salsa rosa** € 6,00

*Buttered toasted sandwich with high quality cooked ham,  
 cheese and cocktail sauce*

*Buttertoast mit Schinken, Käse und Cocktail-sauce*

**Hamburger** (300 gr. di macinato fresco) € 12,00

pane, pomodoro, insalata e majonese al basilico

*Beef hamburger (about 300 gr.) with bread, tomato, salad, basil mayonnaise*

*Rindfleisch-Hamburger (ca. 300 gr.) mit Brot, Tomate, Salat, Basilikum-Mayonnaise*

**Bacon & Onion** (300 gr. di macinato fresco) € 13,50

pane, formaggio, bacon, cipolla caramellata, salsa BBQ

*Beef hamburger (about 300 gr.) with bread, cheese, bacon, caramelized onion, BBQ sauce*

*Rindfleisch-Hamburger (ca. 300 gr.) mit Brot, Käse, Speck, karamellisierten Zwiebeln, BBQ-Sauce*

**Superburger** con Patatine (300 gr. di macinato fresco) € 18,00

pane, pomodoro, insalata, cipolla, formaggio uova,

bacon e maionese al basilico, patatine fritte

*Beef hamburger (about 300 gr.) with french fries, bread, tomato,  
 salad, onion, cheese, egg and basil mayonnaise*

*Rindfleisch-Hamburger (ca. 300 gr.) mit Pommes Frites, Brot, Tomate, Salat,  
 Zwiebel, Käse, Ei, Speck und Basilikum-Mayonnaise*

# Piadine

**1 - Crudo di Sauris, formaggio, pomodoro, insalatina** € 8,50

*Sauris ham, cheese, fresh tomato, baby salad leaves*

*Saurisschinken, Käse, frische Tomaten, Babysalatblätter*

**2 - Verdure alla piastra, formaggio e insalata** € 8,50

*Grilled vegetables, cheese, salad / Gegrilltes Gemüse, Käse, Salat*

**3 - Prosciutto cotto, formaggio, zucchine e insalata** € 8,50

*High quality cooked ham, cheese, courgettes and salad*

*Gekochter Schinken, Käse, Zucchini und Salat*

**4 - Speck Alto Adige, formaggio brie, rucola e funghi** € 8,50

*Alto Adige smoked ham, brie, rucola and mushrooms*

*Südtiroler Räucherschinken, Brie, Rucola und Champignons*

**5 - Pollo, maionese, pomodoro, insalata e carote** € 8,50

*Chicken, mayonnaise, tomato, lettuce and carrots*

*Huhn, Mayonnaise, Tomaten, Salat und Karotten*

**6 - Spianata, gorgonzola, peperoni, melanzane e insalata** € 8,50

*Spianata, gorgonzola, peppers, aubergines and salad*

*Spianata, Gorgonzola, Paprika, Auberginen und Salat*

*Ogni ingrediente aggiunto € 1,00 - Additional ingredients € 1,00*

# Club Sandwich

## Classico

€ 11,50

(prosciutto cotto alta qualita, formaggio, pomodoro, insalata, uova)  
(high quality cooked ham, cheese, tomato, salad, egg)  
(gekochter Schinken, Käse, Tomate, Salat, Ei)

## Vegetariano

€ 12,50

(formaggio, verdure alla piastra, pomodoro, insalata, uova)  
(cheese, grilled vegetables, tomato, salad, egg)  
(Käse, Grillgemüse, Tomate, Salat, Ei)

## Originale

€ 12,50

(pollo, bacon, pomodoro, insalata, uova e maionese alla senape)  
(chicken, bacon, tomato, lettuce, egg and mustard mayonnaise)  
(Huhn, Speck, Tomate, Kopfsalat, Ei und Senfmayonnaise)

## Special 1

€ 12,50

(formaggio, prosciutto cotto alta qualità, pomodoro,  
pancetta croccante, senape, uova)  
(cheese, high quality cooked ham, tomato, crispy bacon, mustard, egg)  
(Käse, gekochter Schinken, Tomate, Speck, Senf, Ei)

## Special 2

€ 12,50

(formaggio, prosciutto cotto alta qualità, zucchine,  
brie, pancetta croccante, uova)  
(cheese, high quality cooked ham, courgettes, brie, crispy bacon, egg)  
(Käse, gekochter Schinken, Zucchini, Brie, Speck, Ei)

## Special 3

€ 12,50

(formaggio, prosciutto cotto alta qualità, melanzane,  
speck Alto Adige, uova, rucola)  
(cheese, high quality cooked ham, aubergines, Alto Adige smoked ham, egg, rocket)  
(Käse, gekochter Schinken, Auberginen, Südtiroler Räucherschinken, Ei, Rucola)

## Special 4

€ 12,50

(formaggio, prosciutto cotto alta qualità, peperoni,  
brie, salame piccante, senape, uova)  
(cheese, high quality cooked ham, peppers, brie, spicy salami, mustard, egg)  
(Käse, gekochter Schinken, Paprika, Brie, scharfe Salami, Senf, Ei)

## Special 5

€ 12,50

(formaggio, prosciutto cotto alta qualità,  
salame piccante, pomodoro, origano, melanzane, uova)  
(cheese, high quality cooked ham, spicy salami, tomato, oregano, eggplant, eggs)  
(Käse, gekochter Schinken, scharfe Salami, Tomate, Oregano, Aubergine, Eier)

# ✓*Contorni - Side dishes - Beilagen*

Insalata Mista	€ 6,00
<i>Mixed salad</i>	
Gemischter Salat	
Verdure alla Piastra	€ 7,50
<i>Grilled vegetables</i>	
Gegrilltes Gemüse	
Patate fritte tagliate a mano con salsa barbecue della casa <i>Potato chips freshly cut by hand with our barbecue sauce</i> Handgeschnittenen Pommes Frites mit unserer Barbecue-Sauce	€ 7,00
Il Contorno del Giorno <i>Side dishes of the day</i> Beilagen des Tages	€ 7,50

# Menù Bambini - Baby Menù

Baby Penne o Gnocchi al ragù <i>Baby Penne or gnocchi with meat ragout</i> Baby Penne oder Gnocchi mit Fleischragout	€ 8,00
Baby Penne o Gnocchi al pomodoro <i>Baby Penne or gnocchi with tomato</i> Baby Penne oder Gnocchi mit Tomatensauce	€ 8,00
Baby Toast con patatine <i>Baby Toast with potato chips freshly cut by hand</i> Baby Toast mit Handgeschnittenen Pommes Frites	€ 9,50
Baby Milanese di Pollo con patate <i>Fried "Milanese" chicken cutlet with potato chips freshly cut by hand</i> Baby Wienerschnitzel "Milanese" mit Handgeschnittenen Pommes Frites	€ 11,50