

## 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 - Appetizers*

|                                                                                                                                   |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Selezione di salumi tipici con giardiniera di verdure marinate<br><i>Selection of sliced cold meats with marinated vegetables</i> | € 16,00 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

|                                                                                                                          |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Composizione di formaggi con mostarda e frutta secca<br><i>Selection of cheeses with spicy marmalade and dried fruit</i> | € 16,00 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

|                                                                                                                                                                                                                                              |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Prosciutto Crudo affumicato di Sauris IGP 24 mesi del "Salumificio Zahre",<br>Burrata pugliese e verdure marinate<br><i>Smoked Sauris PGI raw ham for 24 months from Salumificio Zahre</i><br><i>Burrata cheese and marinated vegetables</i> | € 18,00 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

|                                                                                                                                                                                                         |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Carpaccio di Manzo Black Angus irlandese marinato<br>con olio Evo e verdure croccanti<br><i>Marinated Irish Black Angus Beef Carpaccio</i><br><i>with extra virgin olive oil and crunchy vegetables</i> | € 18,00 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

|                                                                                                                                                          |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Manzo all'inglese con senape di Dijon,<br>insalatina e verdure marinate<br><i>English Roastbeef with dijon mustard and salad of marinated vegetables</i> | € 18,00 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

## Antipasti - Appetizers

Tartare di Scottona Irlandese al naturale (120 gr. circa) € 18,00  
condita con Olio E.V.O. e sale di Maldon con crostini al burro

*Natural Scottona Irish tartare with Extra virgin olive oil  
and Maldon salt with butter croutons (approximately 120 gr.)*

Tartare di Scottona Irlandese condita dallo Chef (120 gr. circa) € 18,00  
con tuorlo d'uovo gelée e crostini caldi al burro

*Scottona Irish tartare with jellied egg yolk and hot croutons with butter (approximately 120 gr.)*

Cesar Salad con petto di pollo, insalata, € 18,00  
pomodorini, crostini di pane e salsa cesar

*Cesar Salad with chicken breast, salad, cherry tomatoes, croutons and cesar sauce*

✓ Insalata Caprese con Burrata, pomodorini, olive riviera e basilico € 18,00

*Burrata cheese, cherry tomatoes, olives and basil*

Jamon Pata Negra de Belota 100% Iberico "Cordon Negro" Alhambra € 25,00  
con crostini caldi all'olio EVO (80 gr. circa)

*Iberico Ham Pata Negra de Bellota "Cordon Negro" with hot bread croutons (approximately 80 gr.)*

Tartare di Scottona Irlandese (120 gr. circa) € 26,00  
con Tartufo nero estivo e crostini caldi al burro

*Scottona Irish tartare with fine black truffle and hot croutons with butter (approximately 120 gr.)*

Antipasto tradizione dell'Enoteca per 2 persone € 38,00  
Salumi e formaggi con verdure marinate

*"Enoteca Enos Traditional Appetizers" cold cuts tasting appetizer for 2 people*

Antipasto Degustazione Enos per 2 persone € 48,00

Tris di Tartare, carpaccio di Black Angus,  
Roastbeef all'inglese e Pata negra de Belota

*"Enoteca Enos Tasting Appetizers" for 2 people*

*Tartare trio, Black Angus carpaccio, English roast beef  
and Pata negra de Belota*

## *La Pasta - First dishes*

La Carbonara con Pistacchio di Bronte € 16,00  
Spaghettone di Gragnano, uova, guanciale, pecorino, pepe e pistacchio  
*Carbonara with Bronte pistachio*  
*Spaghettone, eggs, bacon, pecorino, pepper and pistachio*

Tagliatelle di pasta all'uovo con stracotto di Manzo € 16,00  
e bronuase di verdure  
*Tagliatelle with beef stew sauce and vegetable bronuase*

✓ Paccheri al pomodoro con Stacciatella di Burrata e basilico fresco € 16,00  
*Paccheri with tomato, Burrata Stracciatella and fresh basil*

Rigatoni con crema all'amatriciana, croccante di guanciale, € 16,00  
pomodorini confit e spuma di pecorino  
*Rigatoni with amatriciana cream, crispy bacon, confit cherry tomatoes and pecorino foam*

Tonnarelli di pasta all'uovo € 16,00  
con ragout bianco di maiale e cime di rapa  
*"Tonnarelli" egg pasta with white pork ragout and turnip tops*

✓ La Nostra Cacio e Pepe Spaghettone di Gragnano € 18,00  
con pecorino romano, pepe e Tartufo Nero estivo  
*Spaghetti from Gragnano with "pecorino romano",  
pepper and black truffle*

✓ Tortello artigianale € 18,00  
*Ripieno di melanzane alla parmigiana, crema di scamorza affumicata  
e croccante di pane alla curcuma*  
*Tortellini with aubergine parmesan, smoked scamorza cream  
and crunchy bread*

# Secondi piatti dell'Enoteca

## Main dishes

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tagliata di Petto di Pollo CBT (250 gr. circa)<br>servita con contorni del giorno<br><i>Sliced Chicken Breast (approximately 250 gr.) with side dishes of the day</i>                                                                                                                                                        | € 20,00 |
| Ribs di Maiale laccate con salsa BBQ American Style (400 gr. circa)<br>con patatine fritte ed insalata<br><i>Pork ribs lacquered with American Style BBQ sauce (approximately 400 gr.)<br/>with french fries and salad</i>                                                                                                   | € 24,00 |
| Tagliata di Controfiletto di Scottona Prussiana (250 gr. circa)<br>con salsa al Valpolicella e contorni del giorno<br><i>Scottona beef thinly sliced (approximately 250 gr.)<br/>with Valpolicella wine sauce with side dishes of the day</i>                                                                                | € 26,00 |
| Tagliata di Pluma di Maiale Iberico (250 gr. circa)<br>con contorni del giorno<br><i>Iberian pork thinly sliced (about 250 gr.) with side dishes of the day</i>                                                                                                                                                              | € 28,00 |
| Costicine scalzate di Agnello New Zeland (250 gr. circa)<br>con contorni del giorno<br><i>New Zealand Lamb Chops (approximately 250 gr.) with dishes of the day</i>                                                                                                                                                          | € 30,00 |
| Tagliata di Controfiletto di Scottona Prussiana (250 gr. circa)<br>con tartufo nero estivo e contorni del giorno<br><i>Scottona beef thinly sliced (approximately 250 gr.)<br/>with black truffle and side dishes of the day</i>                                                                                             | € 36,00 |
| "La Bistecona": Entrecote di Cuberol di Scottona Prussiana (350 gr. circa)<br>salsa Jus de Beuf contorno di patatine fritte con salsa BBQ<br><i>Cuberol entrecote from Scottona Prussiana (approximately 350 gr.),<br/>Jus de Beuf sauce, french fries and homemade BBQ sauce</i>                                            | € 36,00 |
| "Tournedos alla Rossini": Filetto di Black Angus (300 gr. circa)<br>gratinato al Foie Gras, pregiato Tartufo Nero, salsa al Madeira<br>e contorno del giorno<br><i>"Tournedos alla Rossini": Black Angus fillet (approximately 300 gr.)<br/>au gratin with Foie Gras, Black truffle, Madeira sauce and dishes of the day</i> | € 40,00 |



# Da condividere

## To share

Costata di Scottona Prussiana, tagliata dallo Chef  
e condita con sale di Maldon e olio EVO dei Colli Euganei.  
Viene accompagnata da contorni del giorno,  
**per 2 persone**

€ 60,00 al Kg

*Bone-in Ribeye Steak with Maldon salt and EVO oil  
served with side dishes of the day **(for 2 people)***

Picaña di Black Angus Irlanda affumicata,  
tagliata sottile dallo Chef e servita con salsa Jus de Beuf.  
Viene accompagnata da contorni del giorno,  
**per 2 persone**

€ 60,00 al Kg

*Smoked Picaña of Irish Black Angus,  
served with Jus de Beuf sauce  
with side dishes of the day **(for 2 people)***

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

€ 68,00 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)***

**Please ask the staff for the right size of meat according to your appetite.**

## *Contorni - Side dishes*

|                                                                                                                                       |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Insalata Mista<br><i>Mixed salad</i>                                                                                                  | € 6,00 |
| Verdure alla Piastra<br><i>Grilled vegetables</i>                                                                                     | € 8,00 |
| Patate fritte tagliate a mano<br>con salsa barbeque della casa<br><i>Potato chips freshly cut by hand<br/>with our barbeque sauce</i> | € 7,00 |
| Il Contorno del Giorno<br><i>Side dishes of the day</i>                                                                               | € 7,50 |

## *Menù Bambini - Baby Menù*

|                                                                                                                   |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Baby Penne al ragù<br><i>Baby Penne with meat ragout</i>                                                          | € 8,00  |
| Baby Penne al pomodoro<br><i>Baby Penne with tomato</i>                                                           | € 8,00  |
| Baby Toast con patatine<br><i>Baby Toast with potato chips freshly cut by hand</i>                                | € 9,50  |
| Baby Milanese di Pollo con patate<br><i>Fried "Milanese" chicken cutlet with potato chips freshly cut by hand</i> | € 13,00 |

## Snack

**Toast al burro con prosciutto cotto alta qualità, formaggio, salsa rosa e patatine fritte** € 9,50

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

**Hamburger** (300 gr. di macinato fresco) € 15,00

pane, pomodoro, insalata e maionese al basilico, patatine fritte

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

**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, bacon and basil mayonnaise*

## Piadine

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

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

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

*Grilled vegetables, cheese, salad*

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

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

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

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

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

*Chicken, mayonnaise, tomato, lettuce and carrots*

*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)



## Vegetariano

€ 12,50

(formaggio, verdure alla piastra, pomodoro, insalata, uova)

(cheese, grilled vegetables, tomato, salad, egg)

## Originale

€ 12,50

(pollo, bacon, pomodoro, insalata, uova e maionese alla senape)

(chicken, bacon, tomato, lettuce, egg and mustard mayonnaise)

## Special 1

€ 12,50

(formaggio, prosciutto cotto alta qualità, pomodoro,

pancetta croccante, senape, uova)

(cheese, high quality cooked ham, tomato, crispy bacon, mustard, egg)

## Special 2

€ 12,50

(formaggio, prosciutto cotto alta qualità, zucchine,

brie, pancetta croccante, uova)

(cheese, high quality cooked ham, courgettes, brie, crispy bacon, egg)

## 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)

## 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)

## 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)