

Coperto Service - Gedeck € 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



La Tradizione dell'Enoteca

Prosciutto Crudo di Sauris del salumificio Zahre € 16,00
con focaccia artigianale calda all'olio Evo
Sauris raw ham with warm artisan focaccia with extra virgin olive oil
Sauris Rohschinken mit warmem handgemachtem Focaccia mit nativem Olivenöl extra

Tris di Salumi della tradizione Veneta del salumificio Eustacchio € 16,00
con giardiniera di verdure marinate
Selection of sliced cold meats with marinated vegetables
Aufschnitteller mit mit mariniertem Gemüse

 **Composizione di Formaggi con mostarda e frutta secca** (per 2 pers.) € 18,00
Selection of cheeses with spicy marmalade and dried fruit for 2 people
Käseteller mit mustard und Trockenfrüchte für 2 Personen

Antipasto dell'Enoteca (per 2 pers.) € 42,00
Salumi e Formaggi con verdure marinate
"Enoteca Enos Traditional Appetizers" cold cuts tasting appetizer for 2 people
"Traditionelle Vorspeisen der Enoteca Enos" Aufschnitteller für 2 Personen

Gli Antipasti - Appetizers

 **Uovo Poché** € 16,00
con fonduta al Parmigiano, Tartufo nero e croccante di pane alla curcuma
Poached egg with Parmesan fondue, black truffle and crunchy turmeric bread
Pochiertes Ei mit Parmesanfondue, schwarzem Trüffel und knusprigem Kurkumabrot

Carpaccio di Black Angus € 18,00
scaglie di Piave stravecchio, zucca marinata ed emulsione di olio al limone
Raw beef carpaccio, flakes of aged Piave cheese, marinated pumpkin and a lemon oil emulsion
Rohes Rindercarpaccio, Flocken von gereiftem Piave-Käse, mariniertes Kürbis und Zitronenölemulsion

Tartare di Scottona Irlandese condita dallo Chef (120 gr. circa) € 20,00
con tuorlo d'uovo gelée e crostini caldi al burro
Scottona Irish tartare with jellied egg yolk and hot croutons with butter (approx. 120 gr.)
Irisches Scottona-Tartar mit geliertem Eigelb und heiße Croutons mit Butter (ca. 120 gr.)

Tataki di Manzo € 22,00
Filetto di Fassona scottato (120gr circa), sesamo bianco e nero,
salsa di soia, maionese al lime e polline d'api
Seared Fassona fillet, black and white sesame seeds, soy sauce, lime mayonnaise and bee pollen (approx. 120 gr.)
Angebratenes Fassona-Filet, schwarze und weiße Sesamsamen, Sojasauce, Limettenmayonnaise und Bienenpollen (ca. 120 gr.)

Tartare di Scottona Irlandese (120 gr. circa) € 26,00
con **Tartufo Nero** e crostini caldi al burro
Scottona Irish tartare with fine black truffle and hot croutons with butter (approximately 120 gr.)
Scottona Rindertatar mit feinem schwarzen Trüffel und heiße Croutons mit Butter (ca. 120 gr.)

Jamon Iberico de Bellota Cesar Nieto 48 mesi € 26,00
con crostini caldi all'olio EVO (100 gr. circa)
Jamon Iberico de Bellota Cesar Nieto 48 months with hot croutons with oil (approximately 100 gr.)
Jamon Iberico de Bellota Cesar Nieto 48 Monate mit heißen Croutons mit Öl (ca. 100 gr.)

Crudo e Cotto Antipasto degustazione per 2 persone. € 54,00
Preparazione di carne cruda, cotta e marinata: Tartare di Scottona
con olio sale e pere, Roast-beef all'inglese, carpaccio di carne cruda e manzo marinato
Tasting Appetizers for 2 people, with raw, cooked and marinated meat:
Scottona tartare with oil, salt and pears, English roast beef, raw meat carpaccio and marinated beef
Vorspeisenverkostung für 2 Personen mit rohem, gekochtem und mariniertem Fleisch:
Scottona-Tatar mit Öl, Salz und Birnen, englischer Roastbeef, rohes Carpaccio und mariniertes Rindfleisch

I Primi Piatti - First dishes - Nudeln



Pasta, Radici e Fasoi

€ 14,00

Crema di fagioli Lamon, ditalini rigati, radicchio tardivo condito con vinaigrette al balsamico

Cream of Lamon beans, ditalini pasta, radicchio with balsamic vinaigrette

Lamon-Bohnencremesuppe, Ditalini-Nudeln, Radicchio mit Balsamico-Vinaigrette

La Carbonara alla Zucca

€ 16,00

Rigatoni con guanciale, pecorino, uova, crema di zucca e pepe nero

Rigatoni with bacon, pecorino cheese, eggs, pumpkin cream and black pepper

Rigatoni mit Speck, Pecorino-Käse, Eiern, Kürbiscreme und schwarzem Pfeffer

Tagliatelle Anatra e Arancia

€ 16,00

Tagliatelle di pasta all'uovo con ragout di Anatra,

crema di patate all'arancia e croccante di pane alle erbe

Egg pasta tagliatelle with duck ragù, orange potato cream and crunchy herb bread

Eiernudeln (Tagliatelle) mit Entenragout, Orangen-Kartoffelcreme und knuspriges Kräuterbrot



Il Tortello Friulano

€ 18,00

Tortello artigianale di pasta fresca con ripieno di frico friulano

con patate e formaggio condito con burro noisette ed erbe aromatiche

Artisanal fresh pasta "Tortello" filled with Friulian Frico (with potatoes and cheese), with hazelnut butter and aromatic herbs

Handgemachte frische Pasta "Tortello", gefüllt mit friaulischem Frico (mit Kartoffeln und Käse), Haselnussbutter und aromatischen Kräutern



La nostra Cacio e Pepe

€ 22,00

Tonnarelli di pasta fresca, pecorino, pepe e Tartufo Nero

Tonnarelli with Pecorino cheese, pepper and fine black truffle

Tonnarelli mit Pecorino-Käse, Pfeffer und feinem schwarzen Trüffel

La Carne

The meat

Petto di Faraona cotta a bassa temperatura (200 gr. circa) € 22,00

servita con il suo fondo e accompagnato dai contorni del giorno

Guinea fowl breast cooked at low temperature (approximately 200 gr.) with dishes of the day

Perlhuhnbrust bei niedriger Temperatur gegart (ca. 200g) mit Beilagen des Tages

Guancia di Manzo brasata al Valpolicella (250 gr. circa) € 24,00

servita con purè di patate e verdure di stagione

Beef cheek braised in Valpolicella wine sauce (approximately 250 gr.)

with mashed potatoes and seasonal vegetables

In Valpolicella-Weinsauce geschmorte Rinderbäckchen (ca. 250g)

mit Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse

Tagliata di Controfiletto di Manzetta Prussiana (250 gr. circa) € 28,00

con salsa al Valpolicella e contorni del giorno

Beef thinly sliced (approx. 250 gr.) with Valpolicella wine sauce with side dishes of the day

Geschnitten Rindfleisch (ca. 250g) mit Valpolicella-sauce und Beilagen des Tages

Costicine scalzate di Agnello New Zeland (250 gr. circa) € 30,00

con contorni del giorno

New Zealand Lamb Chops (approximately 250 gr.) with dishes of the day

Lammrippen aus Neuseeland (ca. 250g) mit Beilagen des Tages

Tagliata di Controfiletto di Scottona Prussiana (250 gr. circa) € 36,00

con **Tartufo Nero** e contorni del giorno

Scottona beef thinly sliced (approx. 250 gr.) with fine black truffle and side dishes of the day

Geschnitten Rindfleisch (ca. 250g) mit feinem schwarzen Trüffel und Beilagen des Tages

Filetto di Black Angus Irlandese (280 gr. ca.) € 38,00

con salsa ai porcini e contorno del giorno

Black Angus fillet (approximately 280 gr.) with porcini mushrooms sauce and dishes of the day

Black Angus Filet (ca. 280 gr.) mit Steinpilzsauce und Beilagen des Tages

Da condividere

To share - Zum Teilen

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

€ 75,00 al Kg

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

*Scottona-Rindkotelett mit Maldon-Salz, extra natives Olivenöl,
serviert mit Beilagen des Tages **(für 2 Personen)***

Picanha 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

€ 75,00 al Kg

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

*Geräucherte Picaña vom Irischen Black Angus
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.**

Contorni - Side dishes - Beilagen

Insalata Mista <i>Mixed salad</i> <i>Gemischter Salat</i>	€ 6,00
Verdure alla Piastra <i>Grilled vegetables</i> <i>Gegrilltes Gemüse</i>	€ 9,00
Patate fritte tagliate a mano con salsa barbeque fatta in casa <i>Potato chips freshly cut by hand</i> <i>with our barbeque sauce</i> <i>Handgeschnittenen Pommes Frites</i> <i>mit unserer Barbecue-Sauce</i>	€ 7,50
Il Contorno del Giorno <i>Side dishes of the day</i> <i>Beilagen des Tages</i>	€ 8,00

Menù Bambini - Baby Menù

Baby Penne al ragù <i>Baby Penne with meat ragout</i> <i>Baby Penne mit Fleischragout</i>	€ 8,00
Baby Penne al pomodoro <i>Baby Penne with tomato</i> <i>Baby Penne mit Tomatensauce</i>	€ 8,00
Toast con patatine <i>Toast with potato chips freshly cut by hand</i> <i>Toast mit Handgeschnittenen Pommes Frites</i>	€ 10,00
Panino Baby Hamburger (150 gr. di macinato fresco) con patatine fritte <i>Baby sandwich with Beef hamburger (about 150 gr.) and french fries</i> <i>Baby-Sandwich Rindfleisch-Hamburger (ca. 150 gr.) und Pommes frites</i>	€ 13,50

Burger

Hamburger (200 gr. di macinato fresco) 100% Manzo € 16,00
pane, pomodoro, insalata, salsa burger e patatine fritte

Beef hamburger (about 200 gr.) with bread, tomato, salad, burger sauce and french fries

Rindfleisch-Hamburger (ca. 200 gr.) mit Brot, Tomate, Salat, Burgersauce und Pommes frites

Superburger (200 gr. di macinato fresco) 100% Manzo € 20,00
pane, pomodoro, insalata, cipolla, formaggio Cheddar, bacon, salsa burger e patatine fritte

Beef hamburger (about 200 gr.) with french fries, bread, tomato, salad, onion, Cheddar cheese, bacon and burger sauce

Rindfleisch-Hamburger (ca. 200 gr.) mit Pommes Frites, Brot, Tomate, Salat, Zwiebel, Cheddar-Käse, Speck und Burgersauce

Bonnyburger (200 gr. di Pulled Pork) € 20,00
pane, crema di pecorino, cavolo cappuccio, peperoni, bacon e patatine fritte

Pulled Pork (about 200 gr.) with bread, pecorino cream, cabbage, peppers, bacon and French fries

Pulled Pork (ca. 200 gr.) mit Brot, Pecorino-Sahne, Kohl, Paprika, Speck und Pommes frites

Club Sandwich

Classico

€ 12,50

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



Vegetariano

€ 14,00

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

Originale

€ 14,50

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

Special 1

€ 13,50

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

Special 2

€ 13,50

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

Special 3

€ 13,50

(formaggio, prosciutto cotto alta qualità, funghi, speck Alto Adige, uova, rucola)
(cheese, high quality cooked ham, mushrooms, Alto Adige smoked ham, egg, rocket)
(Käse, hochwertiger Kochschinken, Champignons, Südtiroler Rohschinken, Ei, Rucola)

Special 4

€ 13,50

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