

E N O T E C A

Enos

WINE SHOP & RESTAURANT

Coperto Service - Gedeck € 3

* 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

I Classici Antipasti dell'Enoteca da condividere

Tris di Salumi della tradizione Veneta del salumificio Eustacchio ¹² € 16
con giardiniera di verdure marinate
Selection of sliced cold meats with marinated vegetables
Aufschnitteller mit mariniertem Gemüse

Prosciutto Crudo di Sauris del salumificio Zahre ¹² € 18
con giardiniera di verdure marinate
Sauris raw ham with marinated vegetables
Sauris Rohschinken mit mariniertem Gemüse

 **Composizione di Formaggi ^{7,8,10,12}** € 20
con mostarda e frutta secca
*Selection of cheeses with spicy marmalade
and dried fruit for 2 people*
Käseteller mit mustard und Trockenfrüchte für 2 Personen

Jamon Iberico de Bellota Cesar Nieto 48 mesi ^{1,12} € 28
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.)*


Antipasto TRADIZIONE dell'Enoteca ^{7,8,10,12} (per 2 pers.) € 42
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

Antipasti Gourmet

Gourmet Appetizers

Petto d'Anatra glassato al miele di Castagno^{7,12} € 18
con salsa allo yogurt, finocchio e asparagi marinati

*Duck breast glazed with chestnut honey, yogurt sauce,
fennel and marinated asparagus
Entenbrust mit Kastanien-Honig-Glasur, Joghurtsauce,
Fenchel und mariniertem Spargel*

 **Uovo Poché cotto a 65°, Tartufo Nero,^{1,3,7}** € 18
crema di pecorino toscano e croccante di pane alla curcuma

*Poached egg cooked at 65°, Black Truffle,
Tuscan pecorino cream and crunchy turmeric bread
Pochiertes Ei, gegart bei 65°, schwarzer Trüffel,
Toskanische Pecorino-Creme und knuspriges Kurkuma-Brot*

Carpaccio di Black Angus, scaglie di formaggio Piave stravecchio,^{7,12} € 20
**emulsione all'olio profumato al limone ed erbe aromatiche,
peperone crusco**

*Raw beef carpaccio, flakes of aged Piave cheese,
lemon and aromatic herb scented oil, "crusco" pepper
Rohes Rindercarpaccio, Flocken von gereiftem Piave-Käse,
Öl mit Zitronen- und Kräuterduft, Crusco-Pfeffer*

Variazione di Vitello Tonnato^{4,10,12} € 18
**Magatello di vitello, salsa al tonno montata
e polvere di capperi**

*Veal with tuna sauce and caper powder
Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapernpulver*

Antipasto DEGUSTAZIONE dell'Enoteca (per 2 persone)^{1,3,4,6,7,10,11,12} € 54
**Tartare condita dallo chef, Carpaccio di Black Angus,
Vitello Tonnato e Manzo all'inglese con salsa alla senape**

*"Enoteca Enos Tasting Appetizers" for 2 people
Tartare, Black Angus carpaccio, Veal with tuna sauce,
English roast beef with mustard sauce
"Enoteca Enos Tasting Vorspeisen" für 2 Personen
Tartar, Black Angus Carpaccio, Kalbfleisch mit Thunfischsauce,
englisches Roastbeef mit Senfsauce*

Le nostre Tartare

Our beef tartares

Tartare di Scottona Irlandese al naturale (120 gr. di Manzo) ^{1,7,10,12} € 18
condita con Olio E.V.O. e sale di Maldon con crostini al burro
*Natural Scottona Irish beef tartare with Extra virgin olive oil
and Maldon salt with butter croutons (approximately 120 gr.)
Natürliches irisches Beef-Tartar von Scottona mit extra nativem Olivenöl
und Maldon-Salz mit Buttercroutons (ca. 120 gr.)*

La Tartare Classica condita dallo Chef (120 gr. di Manzo) ^{1,3,7,10,12} € 20
con verdure, tuorlo d'uovo gelée e crostini caldi al burro
*Scottona Irish beef tartare with vegetables, jellied egg yolk
and hot croutons with butter (approx. 120 gr.)
Scottona Irisches Beef Tatar mit Gemüse, geliertem Eigelb
und heiße Croutons mit Butter (ca. 120 gr.)*

La Zen Tartare Japan style (120 gr. di Manzo) ^{1,6,7,11,12} € 22
**con maionese al wasaby, sesamo tostato, cetriolino,
polline d'api e riduzione di salsa di soia**
*Scottona Irish beef tartare with Wasabi mayonnaise, toasted sesame seeds,
cucumber, bee pollen and soy sauce reduction (approximately 120 gr.)
Scottona Irisches Beef Tatar mit Wasabi-Mayonnaise, geröstete Sesamsamen,
Gurke, Bienenpollen und Sojasaucenreduktion (ca. 120 gr.)*

Tartare di Scottona Irlandese (120 gr. di Manzo) ^{1,7,12} € 26
con Tartufo Nero e crostini caldi al burro
*Scottona Irish beef tartare with fine black truffle
and hot croutons with butter (approximately 120 gr.)
Scottona Irisches Beef Tatar mit feinem schwarzen Trüffel
und heiße Croutons mit Butter (ca. 120 gr.)*

I Primi Piatti

First dishes - Nudeln

Rigatoni alla Carbonara con Pistacchio ^{1,3,7,8} € 16
Uova, guanciale, pepe e pecorino

"Carbonara" Rigatoni with eggs, bacon, pepper, pecorino and pistachios
"Carbonara" Rigatoni mit Eier, Speck, Pfeffer, Pecorino und Pistazien

Tagliatelle di pasta all'uovo ^{1,3} € 16
con ragout bianco di faraona e asparagi verdi

Egg pasta tagliatelle with white ragout of guinea fowl and green asparagus
Eiernudeln (Tagliatelle) mit Weißes Ragout von Perlhuhn und grünem Spargel

 **Tortello artigianale con ripieno di melanzane alla parmigiana,** ^{1,3,7,9} € 18
crema di scamorza affumicata e croccante di pane

Artisanal fresh pasta "Tortello" stuffed with eggplant parmesan, smoked scamorza cream and crispy bread
Handgemachte frische Pasta "Tortello" gefüllt mit Auberginen-Parmesan, geräucherter Scamorza-Creme und knusprigem Brot

Paccheri di Gragnano con straccetti di Filetto, ^{1,3,7,8} € 18
gorgonzola e noci pecan

Gragnano Paccheri with strips of beef fillet, gorgonzola and pecan nuts
Gragnano Paccheri mit Rinderfiletstreifen, Gorgonzola und Pekannüssen

 **La nostra Cacio e Pepe a Tartufo** ^{1,3,7} € 22

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

- Tagliata di Petto di Pollo (cotto a bassa temperatura 250 gr. circa) ^{3,6,7,9,12} € 20
servita con contorni del giorno
Sliced Chicken Breast (approximately 250 gr.) with side dishes of the day
Hühnerbrust (ca. 250 gr.) mit Beilagen des Tages
- Ribs di Maiale laccate con salsa BBQ American Style (350 gr. circa) ^{1,2,4,11,12 *} € 24
con patatine fritte ed insalata
Pork ribs lacquered with American Style BBQ sauce (approx. 350 gr.) with french fries and salad
Schweinerippchen lackiert mit American Style BBQ Sauce (ca. 350 gr.) mit Pommes Frites und Salat
- Tagliata di Filetto di Maiale Iberico (180 gr. circa) ^{3,6,7,9,12 *} € 26
con salsa ai tre pepi e contorni del giorno
Sliced Iberian Pork Fillet (approximately 180 gr.) with three pepper sauce and side dishes of the day
Geschnittenes iberisches Schweinefilet (ca. 180g) mit Dreipfeffersauce und Beilagen des Tages
- Costicine scalzate di Agnello New Zeland (200 gr. circa) ^{3,6,7,9,12 *} € 30
con contorni del giorno
New Zealand Lamb Chops (approximately 200 gr.) with dishes of the day
Lammrippen aus Neuseeland (ca. 200g) mit Beilagen des Tages
- Tagliata di Controfiletto di Manzetta Prussiana (200 gr. circa) ^{3,6,7,9,12} € 28
con salsa al Valpolicella e contorni del giorno
Beef thinly sliced (approx. 200 gr.) with Valpolicella wine sauce with side dishes of the day
Geschnitten Rindfleisch (ca. 200g) mit Valpolicella-sauce und Beilagen des Tages
- Tagliata di Controfiletto di Scottona Prussiana (200 gr. circa) ^{3,6,7,9,12} € 36
con **Tartufo Nero** e contorni del giorno
Scottona beef thinly sliced (approx. 200 gr.) with fine black truffle and side dishes of the day
Geschnitten Rindfleisch (ca. 200g) mit feinem schwarzen Trüffel und Beilagen des Tages
- Filetto di Black Angus Irlandese (220 gr. ca.) alla Rossini, ^{3,6,7,9,12} € 40
gratinato al Foie Gras, salsa Madeira e contorno del giorno
Black Angus fillet (approximately 220 gr.) "alla Rossini", au gratin with Foie Gras, Madeira sauce and dishes of the day
Black Angus Filet (ca. 220 gr.) "alla Rossini", gratiniert mit Foie Gras, Madeirasauce und Beilagen des Tages

I nobili Tagli

Da condividere

To share - Zum Teilen

Costata di Manzetta Austriaca, ^{6,9} € 75 al Kg
**tagliata dallo Chef, condita con sale di Maldon
e olio EVO dei Colli Euganei**

Bone-in Ribeye Steak with Maldon salt and EVO oil
Scottona-Rindkotelett mit Maldon-Salz, extra natives Olivenöl,

Picanha di Black Angus Irlanda affumicata, ^{6,9} € 75 al Kg
**tagliata sottile dallo Chef
e servita con salsa Jus de Beuf.**

Smoked Picanha of Irish Black Angus,
served with Jus de Beuf sauce

Geräucherte Picaña vom Irischen Black Angus
serviert mit Jus de Beuf-Sauce

Fiorentina di Manzetta Prussiana selezionata, ^{6,9} € 80 al Kg
**tagliata dallo Chef, condita con sale di Maldon
e olio EVO dei Colli Euganei**

Fiorentina T-Bone Steak
Florentiner Steak

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
Verdure alla Piastra <i>Grilled vegetables</i> <i>Gegrilltes Gemüse</i>	€ 9
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>	€ 8
Il Contorno del Giorno <i>Side dishes of the day</i> <i>Beilagen des Tages</i>	€ 9

Menù Bambini - Baby Menù

Baby Penne al ragù ^{1,9} <i>Baby Penne with meat ragout</i> <i>Baby Penne mit Fleischragout</i>	€ 8
Baby Penne al pomodoro ^{1,9} <i>Baby Penne with tomato</i> <i>Baby Penne mit Tomatensauce</i>	€ 8
Toast con patatine ^{1,7} <i>Toast with potato chips freshly cut by hand</i> <i>Toast mit Handgeschnittenen Pommes Frites</i>	€ 10
Panino Baby Hamburger (150 gr. di macinato fresco) con patatine fritte ¹ <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>	€ 14

Burger

- Hamburger** (200 gr. di macinato fresco) 100% Manzo ^{1,3,10,12} € 16
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
- Bacon e Onion Burger** (200 gr. di macinato fresco) 100% Manzo ^{1,3,7,10,12} € 18
pane, cipolla, bacon, formaggio, salsa burger e patatine fritte
Beef hamburger (about 200 gr.), bread, onion, bacon, cheese, burger sauce and French fries
Rindfleisch-Hamburger (ca. 200 gr.), Brot, Zwiebeln, Speck, Käse, Burgersauce und Pommes frites
- Superburger** (200 gr. di macinato fresco) 100% Manzo ^{1,3,7,10,12} € 20
pane, pomodoro, insalata, cipolla, formaggio, bacon, salsa burger e patatine fritte
Beef hamburger (about 200 gr.) with french fries, bread, tomato, salad, onion, cheese, bacon and burger sauce
Rindfleisch-Hamburger (ca. 200 gr.) mit Pommes Frites, Brot, Tomate, Salat, Zwiebel, Käse, Speck und Burgersauce

Club Sandwich

Classico ^{1,3,7}

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

€ 13



Vegetariano ^{1,3,7}

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

€ 14

Originale ^{1,3,10}

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

€ 15

Special 1 ^{1,3,7,10}

(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)

€ 14

Special 2 ^{1,3,7}

(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)

€ 14

Special 3 ^{1,3,7}

(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)

€ 14

Special 4 ^{1,3,7,10}

(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)

€ 14

Piadine

- 1 - Crudo di Sauris, formaggio, pomodoro, insalatina** ^{1,7} € 9
Sauris ham, cheese, fresh tomato, baby salad leaves
Sauris-Schinken, Käse, frische Tomaten, Baby-Salatblätter
- 2 - Verdure alla piastra, formaggio e insalata** ^{1,7} € 9
Grilled vegetables, cheese, salad
Gegrilltes Gemüse, Käse, Salat
- 3 - Prosciutto cotto, formaggio, zucchine e insalata** ^{1,7} € 9
High quality cooked ham, cheese, courgettes and salad
Hochwertiger gekochter Schinken, Käse, Zucchini und Salat
- 4 - Speck Alto Adige, formaggio brie, rucola e funghi** ^{1,7} € 9
Alto Adige smoked ham, brie, rucola and mushrooms
Südtiroler Räucherschinken, Brie, Rucola und Champignons
- 5 - Pollo, maionese, pomodoro, insalata e carote** ^{1,3,10,12} € 9
Chicken, mayonnaise, tomato, lettuce and carrots
Hähnchen, Mayonnaise, Tomaten, Salat und Karotten
- 6 - Pulled pork, formaggio, cipolla, peperoni e bacon** ^{1,7,10,12} € 9
Pulled pork, cheese, onion, peppers and bacon
Pulled Pork, Käse, Zwiebeln, Paprika und Speck



La Salse con cui vengono accompagnati gli snack contengono:

The sauces that accompany the snacks contain:

Die zu den Snacks gereichten Saucen enthalten:

SALSA ROSA: (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

SALSA BARBECUE: (1,2,4,7,10,11,12)

ALLERGENI

Gentile Cliente, di seguito riportiamo l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze contenute nelle pietanze riportate nel nostro Menù / Listino Prezzi (ex Alleg. II al Reg. VE 1169/2011).

Nel chiederLe cortesemente di comunicarci preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari la informiamo che il nostro personale è a sua disposizione per fornirle ogni altra più dettagliata informazione sulla composizione dei piatti proposti.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio - b. maltodestrine a base di grano - c. sciroppi di glucosio a base di orzo - d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei. **3.** Uova e prodotti a base di uova. **4.** Pesce e prodotti a base di pesca, tranne: a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi. - b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi. **6.** Soia e prodotti a base di soia, tranne: a. olio e grasso di soia raffinato C) b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia - c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia - d. estere di stano vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola - b. lattiolio. **8.** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Coiylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia temifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **9.** Sedano e prodotti a base di sedano. **10.** Senape e prodotti a base di senape. **11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. **12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricati. **13.** Lupini e prodotti a base di lupini. **14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi. E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti freschi trattati con abbattimento ultrarapido di temperatura. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 85372004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.



Dear Guest, in the following list we report substances or products that provokes allergies or intolerances contained in our dishes reported in our Menu / Price list (ex Alleg. II al Reg. VE 1169/2011). We kindly ask you to communicate us preventively possible allergies or alimentary intolerances, we inform you that our personal is on your disposition to provide every other information about the composition of our dishes.

SUBSTANCES AND PRODUCTS THAT PROVOKES ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten, that is: wheat rye, barley, oats, farro, kamut or their fetterses hybridized and derived products, except: a. Syrups of glucose based on wheat, dextrose included. - b. Maltodextrin based on wheat. - c. Syrups of cereals based on barley. - d. Cereals used for making alcoholic distillates, ethyl alcohol of agricultural origin included. **2.** Shellfish and products based on shellfish. **3.** Eggs and products based on eggs. **4.** Fish and products based on fish, except: a. Fish glaze used as support for vitamins and carotenoids preparation. - b. Fish glaze or glue used as clarifier in beer and wine. **5.** Peanuts and products based on peanuts. **6.** Soy and products based on soy, except: a. Refined oil and fat of soy. - b. Natural mixed tocopherols (E306), natural tocopherol D-alfa, natural acetate tocopherol, natural succinate tocopherol D-alfa based on soy. - c. Vegetal oils derived from external phytoserofes and phytosterols based on soy. - d. External vegetal remains produced by sterols of vegetal oil based on soy. **7.** Milk and products based on milk (included lactose), except: a. Milk's serum used for making alcohol distillates, ethyl alcohol of agricultural origin included. - b. Lattiolio. - **8.** Nuts, that mean: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Coiylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazilian nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadmias or queensland nuts (*Macadamia temifolia*), and their products, except for nuts used for making alcohol distillates, ethyl alcohol of agricultural origin included. **9.** Celery and products based on celery. **10.** Mustard and products based on mustard. **11.** Sesame seeds and products based on sesame seeds. **12.** Sulfur dioxide and sulfites in concentrations superior to 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of SO2 total to calculate for the products as proposed ready to the consumption or accordingly reconstituted to the instructions of manufactured. **13.** Lupins and products based on lupins. **14.** Mollusc and products based on mollusc. And products derived, in measure on transformation that they went through it is not susceptible to raise the level of allergy appraised by the authority for the product of base from which they are derived.

In the absence of fresh products, fresh products treated with ultra-rapid temperature reduction will be used. The fish destined to be eaten raw or practically raw has undergone a preventive remediation treatment complies with the requirements of EC regulation 85372004, Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.