

Trattoria Enoteca

Aperitivo

Hausaperitiv | Signature aperitif

Apfelsider Karamell	
Zimt Prosecco	15
Alkoholfrei non alcoholic	14

Sprizz

Aperol	15
Limoncello	15
Campari	15
Sarti	15

Schaumwein | Sparkling

Batiso	0,11
Prosecco Brut	11

Bellavista

Franciacorta Brut	17
Franciacorta Brut Rosé	20

Ruinart

Brut	26
Rosé Brut	28

Alkoholfrei | Non alcoholic

Schloss Vaux	
Prosecco 0%	8

San Bitter

Orange	12
Tonic	12
Soda	12

Hugo 0%	12,5
---------	------

Aperol Sprizz 0%	12,5
------------------	------

Aperitivo Snacks

Oliven	4
Salsiccia passita	6
Parmigiano Reggiano	6
Prosciutto di Modena	8

Menu

Vorspeisen | Starters

Zweierlei italienische Ringelbete | Trüffel | Pistazie
Two kinds of italian beetroot | truffle | pistachio

oder | or

Rote Wildgarnelen | Espuma | Eigelb | Pancettasud
Red prawns | espuma | pickled egg yolk | pancetta sauce

Zwischengang | Second course

Minestrone | Kartoffeln | Bohnen | Pesto | Parmigiano
Minestrone | potatoes | beans | pesto | Parmigiano

oder | or

Livorneser Fischsuppe | Tomate | Fischfilets
Fish soup livorno style | tomato | fish fillets

Hauptgang | Main course

Rinderschäufelbug | Wirsing | Walnuss | Birne | Gnocchi
Beef shoulder | savoy cabbage | walnut | pear | gnocchi

oder | or

Zanderfilet | rotes Zwiebelrisotto | Schinkensud
Pike perch fillet | red onions risotto | ham brew

Dessert

Törtchen | Schokolade | Cranberry | Apfel | Pekannusseis
Tartlet | chocolate | cranberry | apple | pecan nut ice cream

oder | or

Käseauswahl von Maître Affineur Waltmann | Chutney
Cheese selection from Maître Affineur Waltmann | chutney

3 Gang Menu nach Wahl 70

3 course menu to choose
mit Weinbegleitung 105
with corresponding wines

4 Gang Menu nach Wahl 85

4 course menu to choose
mit Weinbegleitung 130
with corresponding wines

Il Antipasti

Zum teilen | to share:

Antipasti alla Enoteca ^{4,5,7,11} ab 2 Personen | min. 2 person

Prosciutto di Modena | Salsiccia passita
piemonteser Rindstatar | eingelegtes Gemüse
Erbsenarancini | Pilzfrittata | gebratene Garnelen
Prosciutto di Modena | Salsiccia passita
beef tartar piedmont style | marinated vegetables
pea arancini | mushroom fritatta | fried prawns

p.P. 20

Pinsa vegetariano ^{1,5}

Verdura Mista
Tomatensauce | Büffelmozzarella
Verdura mista
tomato sauce | buffalo mozzarella

22

Pinsa Salsiccia ^{1,5,11}

Salsiccia | Tomatensauce | rote Zwiebeln
Büffelmozzarella | Honig
Tomato sauce | Salsiccia | red onions
buffalo mozzarella | honey

24

Salat & Gemüse

Salad & vegetables Small | Large

Insalata autunno ^{8,14} 18

Heimischer Feldsalat | eingelegter Kürbis
Kürbiskerne | Kürbisdressing
Local field green salad | marinated pumpkin
pumpkin seeds | pumpkin dressing

Tondo di chioggia ^{5,8} 29

Zweierlei italienische Ringelbete | Trüffelvinaigrette
Pistaziencreme | Pecorino di Tartufo
Two kinds of italian beetroot | truffle vinaigrette
pistachio cream | pecorino di tartufo

Gnocchi cima di rapa ^{1,11} 16 | 22

Gnocchi | Stängelkohl
Chili | Knoblauch
Gnocchi | turnip greens
chili | garlic

Aus dem Meer

From the sea Small | Large

Polpo di sardegna ^{1,4,7,11} 25

Pulpo | Krustentiercreme
Canellinibohnen | sardische Fregola
Polpo | crustacean cream
canellini beans | sardinian fregola

Gamberetti carbonara ^{4,5,7} 28

Rote Wildgarnelen | Espuma
gebeiztes Eigelb | Pancettasud
Red prawns | espuma
pickled egg yolk | pancetta sauce

Cacciucco livorno ^{4,10,11,12} 22 | 32

Livorneser Fischsuppe | Tomate | Fischfilets
dunkler Krustentiersud | Tintenfische
Fish soup livorno style | tomato | fish fillets
dark crustacean brew | squid

Primi e secondi piatti

Klassiker | Signatures

Minestrone classico ^{5,8,11} 13

Minestrone | Kartoffeln | Bohnen
Pesto | Parmigiano Reggiano
Minestrone | potatoes | beans
pesto | Parmigiano Reggiano

Carpaccio di manzo ^{5,7,8,11,14} 28

Handgeklopftes Rindercarpaccio
Parmigiano | Maronencreme | Rucola
Beef carpaccio | Parmigiano
chestnut cream | rocket salad

Brasato di manzo ^{1,5,8,11} 32

Rinderschaukelbug | 60 Stunden gegart
Rahmwirsing | Walnuss | Birne | Gnocchi
Beef shoulder | 60 hours braised
savoy cabbage | walnut | pear | gnocchi

Aus dem Odenthaler Forst

From the Odenthaler forest

Small | Large

Ragu di cinghialeto ^{1,5,7,11} 16 | 24

Frischlingsragout | Pappardelle
Dörrobst | Bitterschokolade
Young boar ragout | Pappardelle
dried fruits | dark chocolate

Sella di cinghialeto ^{5,11,14} 42

Frischlingsrücken | Gänseleber | Trüffeljus
Cima di rapa | rheinische Art | Kräuterseitlinge
Wild boar saddle | goose liver | truffle jus
cima di rapa | rhineland style | king oyster mushrooms

Fagotelli ^{handgemacht | handmade} Small | Large

Fagotelli di broccolo ^{1,5,7,8,11} 18 | 24

Handgemachte Ravioli | Brokkoli
Butterbrösel | Mandeln
Handmade ravioli | broccoli
butter crumbles | almonds

Kölsche Fagotelli ^{1,5,7,11} 19 | 27

Handgemachte Ravioli | Blutwurst
Kartoffeln | Äpfel | Tropeazwiebeln
Handmade ravioli | blood sausage
potatoes | apples | Tropea onions

Pasta & Risotto

Small | Large

Orecchiette da Vittorio ^{1,5,11} 14 | 19

Orecchiette | Tomatensalsa da Vittorio
Parmigiano | Butter | Basilikum
Orecchiette | tomato salsa da Vittorio
parmigiano | butter | basil

Zur Wahl | Optional: 22 | 35

mit gebratenen Gambas ^{1,4,5,11}
with fried prawns

mit gebratenen Rinderfiletspitzen ^{1,5,11} 22 | 35
with fried beef fillet stripes

Risotto di zucca ^{5,11} 16 | 22

Acquerello Risotto | Kürbis
schwarzer Knoblauch
Acquerello risotto | pumpkin
black garlic

Fleisch | Meat

Cotoletta di maiale ^{5,11} 35

Kotelett | Livar Freilandschwein
Selleriecreme | gebratener Rosenkohl
Cutlet | Livar free range pork
celery cream | braised brussels sprouts

Sella di agnello ^{5,11} 45

Lammrücken | Topinambur | Radicchio
Lamb saddle | topinambur | radicchio

Fisch | Fish

Lucioperca ^{5,10,11} 32

Filet vom großen Zander
rotes Zwiebelrisotto | Schinkensud
Pike perch fillet
red onions risotto | ham brew

Filetto di merluzzo ^{5,7,10,11} 42

Winterkabeljau | geröstete Karottencreme
Erbsenarancini | Barigoule
Winter cod | roasted carrot cream
pea Arancini | Barigoule

Dolci e formaggi

Dessert | Sweets

Crème brûlée torrone ^{5,7,8} 13

Crème brûlée | Torrone
Beeren | Zwetschgensorbet
Crème brûlée | torrone
berries | plum sorbet

Tiramisu della casa ^{1,5,7,8} 15

Hausgemachtes Tiramisu
Quittensorbet
Homemade Tiramisu
quince sorbet

Torta di cioccolato ^{1,5,7,8,9} 15

Törtchen | Milkschokolade | Karamell
Cranberry | Apfel | Pekannuss Karamelleis
Tartlet | milk chocolate | caramell
cranberry | apple | pecan nut caramell ice cream

Torta vegano ^{1,2,8} 15

Veganer Kürbiskuchen | glasierte Zitrusfrüchte
Kürbiskernöl | Schokoladensorbet
Vegan pumpkin cake | glazed lemon fruits
pumpkin seed oil | chocolate sorbet

Käse | Cheese

Selezione di formaggi ^{1,5,6,8,14} 18

Käseauswahl von
Maitre Affineur Waltmann | Chutney
Cheese selection from
Maitre Affineur Waltmann | chutney

Digestivo

Specialità di caffè

Espresso	4,5
Espresso Macchiato	4,8
Kaffee Crema	5
Cappuccino	5,8
Latte Macchiato	6,8
Espresso Doppio	7
Affogato Vanilleeis	7
Corretto Grappa	8,5

Limoncello della casa

Hausgemachter Limoncello	
Homemade Limoncello	9,5

Grappe

Planeta	
Chardonnay	9,5
Nonino	
Lo Chardonnay	10,5
Jacobo Poli	
Morbida Smooth	12
Berta	
Elisi	12

Amaro

Cynar	8
Averna	8,5
Ramazotti	8,5
Nonino Amaro	9,5

Essenza della Cucina

Montags bis Donnerstags, ab 18:00 Uhr
(außer Feiertags)

10 kulinarische Kleinigkeiten, serviert in 2 Gängen
5 Antipasti, 5 Secondi Piatti zum teilen.
Inklusive 2 Gläser korrespondierendem Wein,
Wasser und Espresso

EUR 64 pro Person

Alle Preise inkl. MwSt.
All prices include VAT

 Vegetarisch | vegetarian  Vegan | vegan

1=Gluten | gluten, 2=Soja | soy, 3=Sesam | sesame, 4=Krebstiere | crustaceans, 5=Laktose | lactose, 6=Schwefeldioxid und Sulfite | sulfur dioxide and sulfite, 7=Eier | eggs
8=Schalenfrüchte | nuts, 9=Lupine | lupin, 10=Fisch | fish, 11=Sellerie | celery, 12=Weichtiere | molluscs, 13=Erdnüsse | peanuts, 14=Senf | mustard