

eno-z

MENU

from Breakfast · von Frühstück

Omelette con prosciutto e formaggio € 9
Omelette with ham and cheese
Omelette mit Schinken und Käse

Uovo occhio di bue, Edamer, rucola, mais e crostini di pane € 8
Fried egg, Edamer cheese, rocket salad, corn and croutons
Spiegelei, Edamer Käse, Salatrauke, Mais und Croutons

ANTIPASTI · STARTERS · VORSPEISEN

Crostone con pomodoro fresco e basilico € 3
Roast bread with fresh tomato and basil
Geroastete Weissbrot mit frisch Tomate und Basilikum

Mozzarella di Bufala campana DOP e pomodori secchi € 9
Buffalo mozzarella and sundried tomatoes
Büffelmozzarella aus Campanien und getrocknete Kirschtomaten

Prosciutto di Parma e mozzarella di Bufala € 11
Parma's ham and Buffalo mozzarella
Parma Schinken und Büffelmozzarella

Scamorza affumicata ai ferri e prosciutto di Parma € 10
Smoked cheese and Parma's ham
Geräucheter Scamorza-Käse und Parma Schinken

Wok di verdure · Veggy Wok · Gemüse Wok € 8
con straccetti di pollo e salsa di soia € 9
with chicken strips and soy sauce
mit Hühnerstreifen und Sojasauce
con gamberoni e salsa di soia* € 12
with prawns and soy sauce
mit Garnelen und Sojasauce

Bresaola della Valtellina, rucola e Grana Padano € 11
Salted and dried beef from Valtellina, rocket salad and Grana Padano cheese
Bündnerfleisch von Valtellina, Salatrauke und Grana Padano Käse

Focaccia al rosmarino (pizza bianca al rosmarino) € 4
Simple white pizza with rosemary
Focaccia mit Rosmarin (Einfaches Weißes Pizzabrot mit Rosmarin)

PRIMI PIATTI · FIRST COURSES · ERSTER GANG

Tagliolino con pomodoro datterino e gamberi* € 12
Tagliolino with cherry tomatoes and shrimps
Tagliolino Nudeln mit Datteltomaten und Garnele

Paccheri all'Amatriciana € 11
Paccheri short pasta with Amatriciana sauce
Paccheri Amatriciana-soße Kurze Pasta

Tonnarelli Cacio e Pepe € 10
Tonnarelli fresh pasta with Cacio cheese and pepper
Tonnarelli Nudeln mit geriebener Schafskäse und Pfeffer

Spaghettoni alla Carbonara € 10
Spaghettoni with eggs cream, bacon, Pecorino cheese and black pepper
Spaghettoni Nudeln mit Eiercreme, Schweinebacke, Pecorino -Käse und schwarzer Pfeffer

Zuppa rustica con crostini speziati € 10
Rustic soup with spicy croutons
Rustikale Suppe mit würzig Croutons

SECONDI PIATTI · MAIN COURSES · HAUPTGANG

Filetto di Scottona alla griglia con glassa all'aceto balsamico di Modena € 19
Grilled Fillet with Balsamic Vinegar glaze
Gegrilltes Filet mit Balsamic-Essig Glasur

Hamburger di manzo al piatto, Cheddar, lattuga e pomodoro al grappolo € 14
Beef Burger (without bread), Cheddar cheese, lettuce and tomatoes
Fleisch-Burger (ohne Brot) Cheddar-Käse, Salat und Tomaten

Trancio di salmone, insalatina di avocado e Grana Padano* € 16
Sliced salmon, avocado salad and Grana Padano cheese
Lachs tranche, Avocado Salat und Grana Padano Käse

Pollo al curry con riso Basmati € 14
Chicken curry with Basmati rice
Curry Huhn mit Basmati-Reis

CONTORNI · SIDE DISHES · BEILAGEN

Verdure all'agro € 5
Boiled vegetables in lemon juice dressing
Gekochtes Gemüse mit Zitronen dressing

Verdure ripassate € 5
Stir fried vegetables
Gemüse in Öl angedünstet

Patatine fritte € 5
French fries
Pommes frites



DAL NOSTRO FORNO · FROM OUR BAKERY · AUS UNSERER BÄCKEREI

Focaccine prosciutto crudo, rughetta e Grana Padano	€ 12
Simple white pizza with raw ham, rocket salad, Grana Padano cheese	
Einfaches weißes Pizzabrot mit rohem Schinken, Salatrauke und Grana Padano Käse	
Focaccia al rosmarino (pizza bianca al rosmarino)	€ 4
Simple white pizza with rosemary	
Focaccia mit Rosmarin (Einfaches weißes Pizzabrot mit Rosmarin)	
Pizza Napoli	€ 8
Pizza with tomatoes sauce and anchovies	
Pizza mit Tomaten und Sardellen	
Pizza Margherita (mozzarella fior di latte, salsa pomodoro)	€ 8
Pizza with tomato sauce and fior di latte mozzarella cheese	
Pizza mit Tomatensauce und Fior di Latte Mozzarella Käse	
Pizza Margherita con prosciutto	€ 10
Pizza with tomato sauce, fior di latte mozzarella cheese and ham	
Pizza mit Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella Käse und Schinken	

Pizza Diavola	€ 10
Pizza with tomato sauce, fior di latte mozzarella cheese and spicy salami	
Pizza mit Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella Käse und pikanter Salami	
Pizza Bufala e pomodori datterino	€ 12
Pizza with Buffalo mozzarella and cherry tomatoes	
Pizza mit Büffelmozzarella Käse und Datteltomaten	
Pizza Bufala, rucola, scaglie di grana e bresaola	€ 12
Pizza with Buffalo, rucola salad, Grana Padano cheese flakes and bresaola beef	
Pizza mit Büffelmozzarella Käse, Salatrauke, Grana Padano Käse und Bündner Fleisch	
Calzone ripieno con prosciutto cotto, Emmentaler e mozzarella	€ 10
Roll pizza stuffed with ham, Emmentaler and mozzarella cheese	
Gefüllte Pizza mit gekochten Schinken, Emmentaler und Mozzarella Käse	

INSALATE · SALADS · SALATE

Mista	€ 7
Mix of greens and vegetables	
Gemischt grüner Salat und Gemüse	
Greca (insalata verde, cetrioli, feta, olive, pomodori)	€ 8
Greek salad (green salad, cucumber, feta cheese, olives and tomatoes)	
Griechen Salat (grüner Salat, Gurke, Feta Käse, Oliven und Tomaten)	
Insalata di rucola, bresaola, bacche Goji e mela Smith	€ 8
Rocket salad, salted and dried beef bresaola, Goji berries and Granny Smith apple	
Salatrauke, Bündner Fleisch, Beeren Goji und Apfel Smith	
Caesar (insalata verde, pane tostato, scaglie di Grana Padano, pollo grigliato)	€ 8
Caesar salad (green salad, roast bread, Grana Padano cheese, chicken grilled)	
Caesar (grüner Salat, Toastbrot, Grana Padano Käse, gegrilltes Huhn)	
Insalata Caprese con mozzarella di Bufala	€ 9
Caprese salad with Buffalo mozzarella cheese	
Caprese Salat mit Büffelmozzarella Käse	

FRUTTA · FRUIT · FRÜCHTE

Fragole	€ 8
Strawberries	
Erdbeeren	
Ananas	€ 8
Pineapple	
Ananas	

PASTICCERIA · DESSERT · NACHTISCH

Tiramisù classico	€ 7
Traditional Tiramisù	
Traditionelles Tiramisù	
Cheesecake con composta di fragole	€ 8
Cheesecake with strawberries compote	
Käsekuchen mit Erdbeerkompot	
Caprese al cioccolato	€ 7
Caprese chocolate cake	
Caprese Schokoladekuchen	
Panna cotta vanigliata con composta di frutti rossi	€ 6
Vanilla cooked cream with red fruit compote	
Vanille Sahnepudding mit rote Frucht Kompott	

Gelato · Ice cream · Eis

· Cioccolato · Chocolate · Schokolade	€ 7
· Pistacchio · Pistachio · Pistazie	
· Nocciola · Hazelnut · Haselnuss	
Piatto assortito dei nostri pani	€ 2 cad.
Homemade bread basket selection	€ 2 each
Brotkorb mit hausgemachter Auswahl Brot	€ 2 jeder

* prodotto abbattuto in negativo - frozen product - gefrorenes Produkt

Presso il ristorante Eno-z è a disposizione dei nostri clienti la lista completa degli ingredienti utilizzati e di eventuali allergeni presenti nelle nostre preparazioni.
At the restaurant Eno-z is available to our costumers the complete list of ingredients used and any allergens present in our dishes.
An der Eno-z Restaurant sind wir unseren Kunden zur Verfügung die Komplette Liste der verwendeten Zutaten und Allergene in unseren Vorbereitungen.

