



ENOTECA
TRATTORIA
BAR
EVENTS

APERETIVO

„Prosecco macht keine Rotweinflecken!“

Prosecco	0,1l 6,20	0,75l 28,00
Prosecco Rosé	0,1l 6,20	0,75l 28,00
Franciacorta – das ist das gute Zeug –	0,1l 9,20	0,75l 52,00
Champagner Ruinart		0,75l 128,00
Kir Royale	0,1l 6,40	
Campari Soda	0,2l 6,40	
Martino Bianco/Rosso	0,8cl 5,40	
Prosecco Alkoholfrei	0,1l 6,20	
Crodino Alkoholfrei	0,1l 4,20	

SPRITZ

Aperol Spritz	0,3l 7,20
Sarti Spritz	0,3l 7,40
Campari Spritz	0,3l 7,20
Limocello Spritz	0,3l 7,20
Amore Spritz Campari, Erdbeere, Prosecco Soda	0,3l 7,40
Beer Spritz Oberdorfer Helles, Aperol, Soda	0,3l 7,20
Lillet Wild Berry	0,3l 7,40
Rosato Spritz	0,3l 7,40
Martini Spritz Martini Bianco, Prosecco, Tonic Water	0,3l 7,40
Lavendel Spritz Prosecco, Soda, Lavendel	0,3l 7,40
Negroni Sbagliato Prosecco, Soda, Gin, Vermouth	0,3l 7,40
Lillet Wild Berry Alkoholfrei	0,3l 7,40
Aperol Spritz Alkoholfrei	0,3l 7,20

SPECIAL DRINKS

Espresso Martini Vodka, Kaffeeликör, Espresso, Rohrzucker	8,40
Pornstar Martini Vodka, Maracuja, Vanille, Limette	8,40
Gin Basil Smash Gin, Basilikum, Zitrone, Rohrzucker	8,40
Cosmopolitan Vodka, Contreau, Cranberry	7,80
Whiskey Sour Bourbon, Zitrone, Rohrzucker	8,60
Amaretto Sour Amaretto, Zitrone Maracuja	8,60
Italian Sour Whiskey, Zitrone, Rohrzucker, Rotwein	8,60
Negroni Campari, Vermouth, Gin	8,60
Skinny Bitch Vodka, Limette, Soda	7,80
Mojito Rum, Limette, Rohrzucker	7,80
Americano Campari, Vermouth, Soda	8,40
Al Capone Gin, Limette, Rohrzucker	8,20



BEVANDE

	0,2l	0,3l
Pepsi, Pepsi Zero, 7Up, Schwip Schwap	3,40	
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	3,40	
Apfel Naturtrüb, Cranberry, Maracuja - Schorle oder pur -	3,80	
	0,25l	0,75l
Selters Classic	3,40	6,40
Selters Naturell	3,40	6,40

HOMEMADE & FRESH

Erdbeer-Basilikum Limonade	3,80
Zitronen-Limetten Limonade	3,80
Himbeer-Minze Limonade	3,80
Maracuja-Vanille-Zitrone (Solero)	3,80

BIERCHEN

	0,3l	0,5l
Oberdorfer Helles - vom Fass -	4,00	
Radeberger Pils - vom Fass -	4,00	
Messina Salzkristall - ungefiltert - 0,33l	4,80	
- Das müsst Ihr probieren -		
Radeberger Alkoholfrei 0,33l	4,00	
Schöfferhofer Weizen		5,00

DIGESTIVI

	4cl on Ice
Averna	4,20
Ramazotti	4,20
Amaro del Capo - Bella Calabria -	4,20
Limoncello - Hausgemacht -	4,20
Sambuca - Molinari -	4,20
Fernet Branca Menta	4,20
Baileys	4,20

CAFFÉ

Unsere Kaffeesorten Illy & Kimbo

Espresso	2,80
Espresso doppio	3,80
Espresso macchiato	3,20
Americano	3,40
Cappuccino	3,80
nach 15:00 Uhr (wird an die Kinderkrebshilfe Mainz e.V. gespendet)	58,00
Espresso corretto (Sambuca / Grappa / Fernet Branca)	4,20
Latte Macchiato	4,80
Affogato - Espresso Doppio mit Vanilleeis	4,80





VINI DELLA CASA

Unsere Hausweine

„Il vino scioglie la lingua ed apre i cuori!“
“Der Wein löst die Zunge und öffnet die Herzen!”

VINO BIANCO

0,1l 0,2l 0,75l

Lugana – Gardasee	3,60	6,60	22,00
Ciro – Kalabrien	3,60	6,60	22,00
Savignon Blanc – Südtirol	3,80	6,80	24,00

VINO ROSÉ

0,1l 0,2l 0,75l

Primitivo Rosé – Apulien	3,60	6,60	22,00
Ciro Rosé – Kalabrien	3,60	6,60	22,00
Cannonau – Sardinien	3,80	6,80	24,00

VINO ROSSO

0,1l 0,2l 0,75l

Barbera D’Alba – Piemont	4,00	7,40	26,00
Primitivo di Manduria – Apulien	4,00	7,40	26,00
Nero Diavola – Sizilien	4,00	7,40	26,00

VINO DOLCE

0,1l 0,2l 0,75l

Moscato Bianco – süß – Piemont	3,80	6,80	24,00
---------------------------------------	------	------	-------

SCHOPPE

0,2l 0,4l

Rieslingschorle	3,00	5,00
Luganaschorle	3,50	6,00
Roséschorle	3,00	5,00





FLASCHENWEINE

“Gläser gibt es beim Optiker”

BIANCHI

0,75l

Bulgarini - Lugana	32,00
Ca dei Frati - Lugana	34,00
Ca dei Frati - Lugana - Magnum (1,5l)	72,00
La Rocca - Gavi di Gavi	36,00
Cordero delle Langhe - Roero Arneis	38,00
Sauvignon Blanc - Meran	34,00

ROSÉ

0,75l

Bulgarini Rosé - Lugana	32,00
Terre Lontane - Ciro	28,00
Alie Frescobaldi - Syrah	32,00
Ca dei Frati Rosé	32,00
Ca dei Frati Rosé - Magnum (1,5l)	70,00

ROSSI

0,75l

Ripasso Superiore - Valpolicella	42,00
Ronchedone Ca dei Frati	44,00
Chianti Classico - Toscana	44,00
Cannonau Riserva - Sardinien	36,00
La Difesa Super Tuscan - Cabernet	58,00

Entdecken Sie weitere Weine außerhalb der Karte



STARTER

Bruschetta 2.0

Ital. geröstetes Brot, Basilikum Pesto, Cherrytomaten, Knoblauch & cremige Burrata D.O.P.

Bread, pesto, tomatoes, garlic, burrata cheese

Auberginen Parmigiano

Geschichtete gegrillte Auberginen, San Marzano Tomatensugo, mit Fio di Latte Mozzarella überbacken, Parmesan

Eggplant, tomatoes, mozzarella & parmesan cheese

Bufala-/oder Burrata Caprese

Büffelmozzarella aus Kampanien *oder* cremige Burrata auf Cherrytomaten mit Basilikumpesto

Mozzarella or burrata cheese, tomatoes, pesto

Vitello Tomato – *con Amore* –

Helles Kalbsfilet, würzige Thunfischcreme & Kapernäpfel

Veal fillet, tunacreme, capers

Oktopus Salat – *Chefs Liebling* –

Außen knackig, innen zart

Octopus salad

Tuna Tatar – *Sashimi Qualität* –

Handgeschnitten, Kapern, Tropea Zwiebeln & Avocado

Tuna Tatar, capers, onions, avocado

9,20

Gambas Aglio, Olio e Peperoncino

Gebatene Garnelen, Knoblauch, Bio-Olivenöl & Chili

Prawns, garlic, chili

16,40

Carpaccio di Manzo

hauchdünnes Rinderfilet, Olivenöl, Zitrone & Parmesan

Beef carpaccio, lemon & parmesan cheese

16,40

Rote Beet Carpaccio

hauchdünne Rote Beete, Olivenöl, Zitrone & cremige Burrata

Beetroot carpaccio, lemon & burrata cheese

16,40

Italian Sushi

Parmaschinken, Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikumpesto & Tuna Sashimi

Parma ham, mozzarella cheese, pesto & tuna sashimi

16,80

Trüffel-Parmesan-Pommes

– *einfach wow* –

Krosse Pommes, frischer schwarzer Trüffel aus Alba, Parmesan, Meersalz & handgemachte Trüffelmayo

9,40

Unsere Gusto-Platten

unter anderem mit: Parmaschinken D.O.P., Mortadella I.G.P., Spianata Romana, Käsevariationen, eingelegtes & was Nonna noch alles frisch für uns zubereitet hat

Italian mixed starter

14,40

je weitere Person; 10,40



BUTTA LA PASTA

*Wir arbeiten mit Pasta Mancini & Pasta aus Gargnano.
Viele unserer Pasta bereiten wir in liebevoller Handarbeit täglich frisch zu.*

Pomodoro – klassisch & modern –

Spaghetti, gelber und roter San Marzano Tomatensugo,
Bio-Olivenöl, Basilikum & cremige Burrata D.O.P.

Tomatoe sauce, basil, burrata cheese

14,40

Salsiccia e Friarielli

Garganelli, Salsiccia fresca, wilder Brokkoli,
San Marzano Tomatensugo & Parmesan

Italian ham sausage, broccoli, tomatoes, pamesan chees

16,40

Aglio Olio Peperoncino e Moddica

Spaghetti, Bio-Olivenöl, Knoblauch, Chili, geröstetes Brot

Olive oil, garlic, chili, roasted bread

14,40

Arrabiata

Garganelli, San Marzano Tomatensugo, Knoblauch,
Bio-Olivenöl, Chili, Basilikum & Parmesan

Garlic, tomatoes, chili, basil, parmesan cheese

14,40

Ragu e Mascarpone

Paccheri, Kalbs- & Rinderragout,
Parmesan & Mascarponecreme

Veal ragout, parmesan & mascarpone cheese

15,40

Pesto e Burrata

Gnocchi, Basilikumpesto (hausgemacht),
cremige Burrata D.O.P.

Potatoe pasta, basil, burrata cheese

15,20

La Carbonara – wie sie sein muss –

Paccheri, Guanciale, Pepe Nero,
Eigelb, Pecorino & Parmesan

Bacon, egg, cheese

14,80

Steak Pasta

Paccheri, tranchiertes Black-Angus Steak (ca. 160g),
Cherrytomaten, San Marzano Tomatensugo, Knoblauch & Parmesan

Steak, tomatoes, garlic, parmesan cheese

19,40

Vongole Veraci e Pistacchio

– *Chefins Lieblings-Pasta* –

Spaghetti, Venusmuscheln, Knoblauch,
Cherrytomaten & Pistatienpesto

Clams, garlic, tomatoes, pistachio

16,80

Tonno e Tropea

Spaghetti, Kapern, Sardellen aus Apulien,
Tropea-Zwiebeln, Taggiasca-Oliven, Tuna-Sashimi

Capers, anchovis, onions, olives and tuna sashimi

16,80

Signature Teller

Tagliatelle al Tartufo

Butter und Trüffelcreme, im Parmesanlaib geschwenkt
mit frischen schwarzen Trüffeln aus Alba

Truffle noodles and parmesan cheese

22,80

GEFÜLLTE PASTA

Gnocchioni al Tartufo

Riesengnocchi gefüllt mit schwarzem Trüffel,
mit einer Parmesancreme
(zusätzlich mit frischem schwarzem Trüffel + 4,00)

Potatoe noodles filled with truffle and parmesan creme

18,20

Ravioli Figo

gefüllt mit Feige & Parmaschinken,
mit einer Mascarponecreme & Bio Honig

Filled with fig and parma ham, mascarpone cheese and honey

18,20

Caramelle Pere

Bonbon Nudeln gefüllt mit Birnen & Philadelphia Frischkäse
mit einer Gorgonzolacreme

Filled with cheese and pears in gorgonza creme

18,40

Ravioli Gambas Rossi

gefüllt mit Garnelen & Ricottakäse,
mit einer Cognaccreme

Filled with prawns and ricotta cheese in cognac creme

18,20

LE PIZZE

Unsere Tomatensauce wird ausschließlich aus San Marzano Tomaten handgepresst. Wir verwenden Fior di Latte Mozzarella aus Kampanien. Unser Teig ruht 48 Stunden und besteht aus 70% hydration.

Margherita

12,80

Mit der Pizza Marinara eine der 1. Variationen der Pizza in Neapel. Benannt nach der Königin Margherita von Savoya, wird belegt nach der Farbe der Italienischen Flagge.

Tomaten San Marzano, Fior di Latte Mozzarella & Basilikum

Prosciutto e Funghi

14,20

San Marzano, Fior di Latte,
ital. Bio-Kochschinken & frische Champignons
Ham, mushrooms

Salame Milano

San Marzano, Fior di Latte,
feine mailändische Salami

Spianata Calabrese

14,20

San Marzano, Fior di Latte,
leicht pikante grobe Salami aus Kalabrien
Spicy salami

Verdure Grigliate

14,80

San Marzano, Fior di Latte, gegrilltes Gemüse,
Knoblauch & Oregano
Mixed vegetables, garlic

Parma e Grana

San Marzano, Fior di Latte,
Parmaschinken D.O.P. & Grana Padano D.O.P.
Parma ham, parmesan cheese

Burrata e Pesto

15,20

San Marzano, Fior di Latte, Cherry-Tomaten
cremige Burrata D.O.P. & hausgemachte Basilikum Pesto
Burrata cheese, cherry tomatoes, basil pesto

Mortadella e Pistacchio

15,80

Mascarponecreme, Fior di Latte, Mortadella I.G.P.,
Burrata D.O.P. & hausgemachtes Pistazien Pesto
Ham, burrata cheese, pistaccio

Hawaii

99,00

San Marzano, Fior di Latte,
ital. Bio-Kochschinken und frische Ananas
Ham and pineapple

(wird an die Kinderkrebshilfe
Mainz e.V. gespendet!)

Tartufo

18,80

Trüffelcreme, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano D.O.P. &
frischer schwarzer Trüffel aus Alba
Truffle and parmesan cheese

Mascarpone & Salsiccia

15,40

Mascarponecreme, Fior di Latte,
Salsiccia fresca & getrocknete Tomaten
Ham sausage, mascarpone cheese, tomatoes

A Tarantella

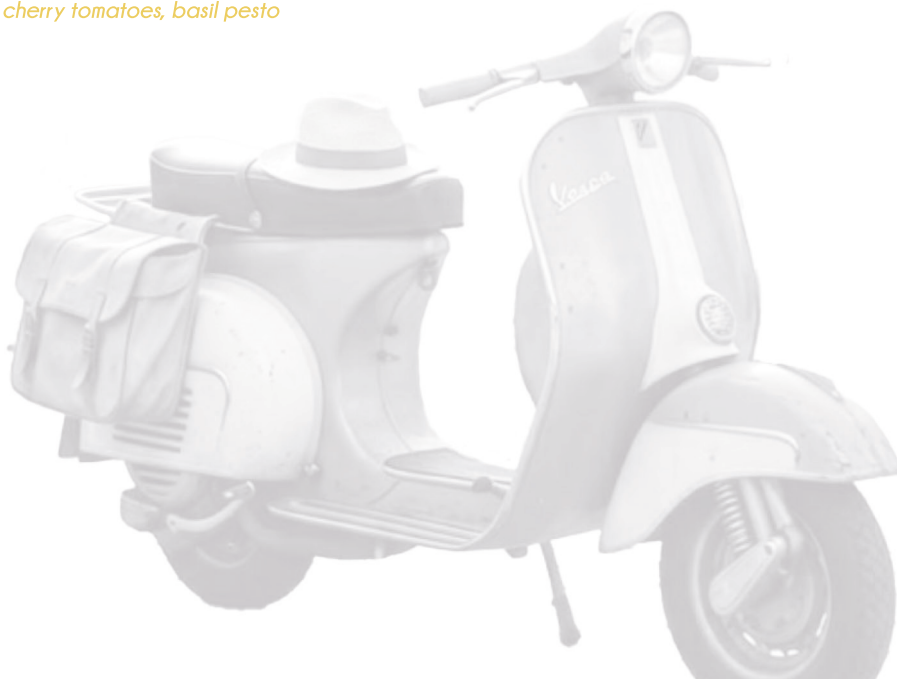
15,40

San Marzano, Fior di Latte, Salsiccia fresca,
rote Zwiebeln aus Tropea & Pepperoncino
Ham sausage, onions and chili

Buon Gusto

16,40

San Marzano, Fior di Latte, Spianata Calabrese,
Sardellenfilets aus Apulien, Kapernäpfel,
Knoblauch & Taggiasca Oliven
Spicy ham, anchovies, capers, garlic and olives



CARNE

Tagliata

gegrilltes tranchiertes Black Angus Steak (ca. 260g), Meersalz, Parmesan & ital. Chimichurri

Black angus steak, parmesan cheese, chimichurri

28,40

Steak Calabrese

gegrilltes Black Angus Steak (ca. 260g) mit Knoblauch, frischen Peperoncino & frischen Kräutern

Black angus steak, garlic and chili

28,40

Kalbskotelett

Bio-Kalbskotelett (ca. 320g) aus der Region, Wiener Art mit Zitrone

Veal cutlet

28,80

Salsiccia in Padella

kross gebratene Salsiccia, Bio-Olivenöl, frische Kräuter & karamalisierte Tropea-Zwiebeln

Ham sausage, onions

24,40

PESCE

Babycalamari alla Griglia

gegrillte Calamaretti mit Spaghetti Aglio e Olio & Peperoncini

Grilled calamaretti, spaghetti, garlic and chili

26,40

Tuna Steak

Sashimi Qualität, "Rare" gegrillt (innen roh), Sesam, frische Kräuter & karamalisierte Tropea-Zwiebeln

Grilled tuna steak, onions

28,40

Polpo alla Gaglié

gegrillter Oktopus, ital. Chimichurri, Zitrone & frische Kräuter

Grilled octopus and chimichurri

26,40

Natürlich haben unsere Fleisch- und Fischgerichte eine Beilage. Italienische Küche ist Frische & Fantasie – lassen Sie sich überraschen.

DOLCE

Tiramisú al Limone

7,20

Unser hausgemachtes Zitronen-Tiramisú wird ohne Alkohol und ohne Kaffee hergestellt.

Tartufo al Pistacchio - Original aus Pizzo - 7,20

Panna Cotta - ohne Gelatine - 7,20

Crema Brûlée - perfekt Karamalisiert - 7,20

Affogato - Espresso doppio & Vanilleeis - 4,80





Allergene und Zusatzstoffe

A Glutenhaltiges Getreide (oder Hybridstämme davon)	Weizen (A1), Roggen (A2), Gerste (A3), Hafer (A4), Dinkel (A5), Kamut® (A6, Khorasan-Weizen) sowie alle daraus hergestellten Erzeugnisse	Allergene
B Krebstiere	Krebs, Shrimps, Krustentiere, Garnelen, Hummer, Langusten, Prawn, Scampis	Allergene
C Eier und Eierzeugnisse	Pistazien , Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse	Allergene
D Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		Allergene
E Schalenfrüchte (Nüsse)		Allergene
H Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse	Sasamöl, Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahini), Sesamkrokant, mit Sesam bestreute Backwaren	Allergene
I Soja und Sojaerzeugnisse		Allergene
J Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Milch, Buttermilch, Molke, Milchzucker, Milchpulver, Quark, Frischkäse, Kefir, Butter, Sahne, Joghurt, Crème fraîche, Kondensmilch	Allergene
K Senf und Senferzeugnisse		Allergene
L Weichtiere	Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische, Mollusken, Calamares, Oktopus, Abalone	Allergene
M Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Lupinensamen, Lupinensprossen, Lupinenmehl, Lupinenmilch	Allergene
N Sellerie und Sellerieerzeugnisse		Allergene
S enthält Schweinefleisch		Allergene
R enthält Rindfleisch		Allergene
G enthält Geflügel		Allergene
F Fisch und Fischerzeugnisse		Allergene
1 mit Farbstoff		Zusatzstoffe
2 mit Konservierungsstoff		Zusatzstoffe
3 mit Antioxidationsmittel		Zusatzstoffe
4 mit Geschmacksverstärker		Zusatzstoffe
5 geschwefelt	Schwefeldioxid E220, Sulfite E221 , E222, E223, E224, E226, E227, E228	Zusatzstoffe
6 geschwärzt		Zusatzstoffe
7 mit Phosphat		Zusatzstoffe
9 koffeinhaltig		Zusatzstoffe
10 chininhaltig		Zusatzstoffe
11 mit Süßungsmittel		Zusatzstoffe
12 enthält eine Phenylalaninquelle		Zusatzstoffe
13 gewachst		Zusatzstoffe
14 mit Taurin		Zusatzstoffe
15 mit Nitritpökelsalz		Zusatzstoffe
21 vegetarisch		Zusatzstoffe
23 mit Säuerungsmittel		Zusatzstoffe
24 mit Stabilisatoren		Zusatzstoffe

