

FOLGT UNS AUCH AUF:



enzo

— CUCINA SICILIANA —



MENU

APERITIVI

APERITIF

APEROL SPRITZ ^{L,I} 7,90

HUGO ^L 7,90

LIMONCELLO SPRITZ ^L 7,90

RAMAZZOTTI ROSATO SPRITZ ^{L,I} 7,90

SARTI SPRITZ ^{L,I} 7,90

CAMPARI SPRITZ ^{L,I} 7,90

PROSECCO ^L 0,1l 4,90

PROSECCO ROSÉ ^L 0,1l 4,90

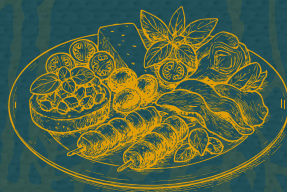
SAN BITTER - ORANGE (alkoholfrei) ^{I,10,12} 6,90

CRODINO (alkoholfrei) ^{I,10,12} 6,90

ANTIPASTI

VORSPEISEN

Unser Tipp!



ANTIPASTO MISTO DELLA CASA ^{AI,B,C,D,F,I,3,13} 19,90

Variation unserer hausgemachten Vorspeisen

BRUSCHETTA DI POMODORO ^{AI,G} 9,90 
mit Parmesanraspeln

GAMBAS ALL'AGLIO PICCANTE ^B 18,90
Black Tiger Gambas mit gebratenem Knoblauch & Chili

ROTE BETE CARPACCIO ^{G,H} 17,90 
mit karamellisiertem Ziegenkäse, Honig,
Walnüssen & Rucola

PULPO E TONNO CARPACCIO ^{D,H} 20,90
Duett von Thunfisch- & Oktopusscheiben in
Zitronensauce & Knoblauch

CARPACCIO DI MANZO ^G 19,90
Rinderfiletcarpaccio mit Rucola & Parmesan

VITELLO TONNATO ^{C,D,G} 19,90
Kalbsfleischscheiben in Thunfischcreme

 = vegetarisch

ZUPPE SUPPEN

ZUPPA DI POMODORO € 8,90

Tomatencremesuppe

MINISTRONE € 8,90

Gemüsesuppe

INSALATE SALATE

Alle Salate werden mit dreierlei Dressing separat serviert
(Balsamico-Hausdressing, Joghurt ^o, Honig-Senf ^l).

CAPRICCIOSA € D.G. 17,90

gemischter Salat mit Thunfisch, Schinken, Ei & Mozzarella

TACCHINO 17,90

gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen

GAMBERI E FUNGHI € B.G. 19,90

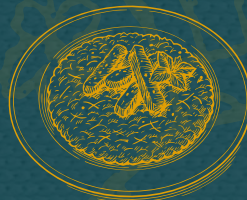
gemischter Salat mit gebratenen Black Tiger Gambas
& Champignons

CAPRINO € H. 18,90

gemischter Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse,
Walnüssen, Honig & gerösteter Birne

RISOTTO RISOTTO

Unser Tipp!



SAFRAN FILETTI DI MANZO € 21,90

mit Safran & Roastbeefstreifen



Weinempfehlung:

ROSATO SOLENTO € 0,21 € 6,90 | 0,75 l € 19,90
I Tratturi

VERDURE € 17,90

mit frischem Gemüse

BARBABIETOLA € H. 19,90

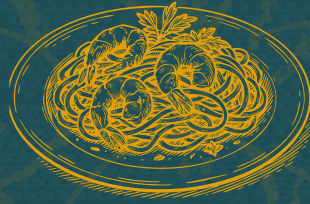
Rote-Bete-Creme mit Ziegenkäse & Walnüssen

 = vegetarisch

PASTA

NUDELN

Unser Tipp!



LINGUINE GAMBERI AI, BH 19⁹⁰

mit gebratenen Garnelen, Cherrytomaten, Pinienkernen, Knoblauch & Chili

TAGLIATELLE SALMONE PANNA E TARTUFO AI, DG 21⁹⁰

mit Lachs in getrüffelter Sahnesauce

SPAGHETTI CARBONARA „TRADITIONALE“ AI, CG 19⁹⁰

mit Ei, Guanciale & Pecorino

LASAGNE AL FORNO AI, CG 18⁹⁰

mit Hackfleischsauce, Béchamel, Tomatensauce & Käse

FUSILLI ALLA ENZO AI, GH 19⁹⁰

mit hausgemachter Salsiccia, Tomaten-Sahnesauce & Basilikum-Pesto

PENNE DIAVOLO AI 20⁹⁰

mit Roastbeefstreifen, Tomatensauce, Paprika, Zwiebeln & Chili

PENNE ALLA NORMA AI, G 17⁹⁰

mit Tomatensauce, frittierter Aubergine, Zwiebel & geriebenem Ricotta



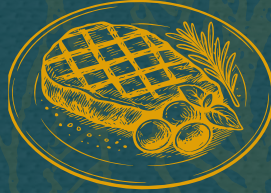
= vegetarisch

CARNE

FLEISCH

Inkl. einer Beilage nach Wahl.

Unser Tipp!



BLACK ANGUS RUMPSTEAK 34⁹⁰
ca. 250g vom argentinischen Rind



Weinempfehlung:

MUCCHIETTO L 0,21 8⁹⁰ | 0,75l 29⁹⁰
Primitivo · Apulien

KALBSLEBER VENEZIA L 28⁹⁰

Kalbsleberscheiben mit geschmorten Zwiebeln in Rotweinsauce

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA LG 29⁹⁰

Kalbsfleischscheiben mit Salbei, Parmaschinken & Weinsauce

PICCATA MILANESE VITELLO AL,CG 28⁹⁰

paniertes Schnitzel aus Kalbfleisch

PESCE

FISCH

Inkl. einer Beilage nach Wahl.

SALMONE GRIGLIATO DJ 29⁹⁰

gegrilltes Lachsfilet in Honig-Senf-Dill-Kruste

RANA PESCATRICE E GAMBERI B,D 34⁹⁰

Duett vom Seeteufel & Black Tiger Gambas
in Cherrytomatensauce

PULPO GRIGLIATO N 29⁹⁰

gegrillter Oktopus

ORATA ALLA GRIGLIA D 28⁹⁰

gegrillte Dorade mit Kräutern

GAMBERI ARGENTINI ALLA GRIGLIA B 29⁹⁰

gegrillte argentinische Gambas

BABY CALAMARI FRITTI N 26⁹⁰

frittierte Baby-Calamari



Weinempfehlung:

CA DEI FRATI LUGANA L 0,75l 39⁹⁰
Trebbiano di Lugana · Veneto

Beilagenauswahl für Fleisch & Fischgerichte:

frisches Gemüse mit Rosmarinkartoffeln | Spaghetti Aglio e Olio ^{AI} | Pommes & Salat | Salat
jede weitere Beilage +5⁰⁰

PIZZE

PIZZEN

Alle Pizzen servieren wir mit selbstgemachter Tomatensauce,
Mozzarella Fior di Latte ^G & Oregano.



MARGHERITA ^{AI, G} 11,90 ^V

mit frischem Basilikum und Olivenöl

SALAME SICILIANO ^{AI, G, 2, 3, 15} 15,90

mit sizilianischer Salami

DIABOLO ^{AI, G, 2, 3, 15} 17,90

mit Spianata Calabrese piccante,
Paprika, Zwiebeln & Peperoni

QUATTRO STAGIONI ^{AI, D, G, 2, 15} 17,90

mit Schinken, Thunfisch, Champignons & Oliven

PROSCIUTTO ^{AI, G, 2, 15} 13,90

mit Schinken

FUNGI ^{AI, G} 13,90

mit frischen Champignons

TONNO E CIPOLLA ^{AI, D, G} 17,90

mit Thunfisch & karamellisierten roten Zwiebeln

PARMA ^{AI, G} 20,90

mit Parmaschinken, Rucola & Parmesan

BUFALINA ^{AI, G} 19,90

mit Büffelmozzarella, Rucola & Cherrytomaten

FRUTTI DI MARE ^{AI, B, D, N} 19,90

ohne Mozzarella, mit Meeresfrüchten

GAMBERI ^{AI, B, G} 19,90

gebratene Garnelen, Cherrytomaten,
Rucola & Knoblauch

ALLA ENZO ^{AI, G} 18,90

hausgemachte Salsiccia, Peperoni,
Zwiebel, Pilze & Ricotta

SICILIA ^{AI, D, G} 14,90

Oliven, Kapern & Sardellen

DELLO CHEF ^{AI, B, D, G} 18,90

Thunfisch, Spinat, Crevetten,
Zwiebeln & Knoblauch

ALLA CAPONATA ^{AI, G} 16,90 ^V

mit sizilianischem Gemüseragout
(Aubergine & Zucchini)

^V = vegetarisch

DOLCE

DESSERT

Unser Tipp!



DOLCE MISTO für 2 Personen 19⁹⁰ | jede weitere Person +8⁹⁰
gemischte Dessertplatte

TIRAMISU AI, C, G 8⁹⁰ 

mit Mascarpone & Sahne

PANNA COTTA G 7⁹⁰

italienischer Sahnepudding

TARTUFO CLASSICO G 8⁹⁰ 

Vanilleeis in Kakao ummantelt

TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO AI, C, G 10⁹⁰ 

warmes Schokotörtchen mit Vanilleeis

ZABAIONE CON GELATO C, G, L 10⁹⁰ 

Weinschaumcreme auf Vanilleeis

BEVANDE CALDE

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE CREME 17 2⁹⁰

LATTE MACCHIATO 17, G 3⁹⁰

ESPRESSO 17 2⁵⁰

HEISSER KAKAO G 3⁹⁰
mit Sahne

ESPRESSO MACCHIATO 17, G 2⁸⁰

AFFOGATO 17, G 4²⁰
Espresso mit Vanilleeis

ESPRESSO DOPPIO 17 4²⁰

CAPPUCCINO 17, G 3⁷⁰

TEE 17 2⁹⁰
verschiedene Sorten

MILCHKAFFEE 17, G 3⁹⁰

Alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert erhältlich!

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

A: Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse u. a. A1 Weizen, A4 Gerste, B: Krebstiere/-Erzeugnisse, C: Eier/-Erzeugnisse, D: Fisch/-Erzeugnisse, E: Erdnüsse/-Erzeugnisse, F: Soja/-Erzeugnisse, G: Milch/-Erzeugnisse, H: Schalenfrüchte/-Erzeugnisse, I: Sellerie/-Erzeugnisse, J: Senf/-Erzeugnisse, K: Sesam/-Erzeugnisse, L: Schwefeldioxid & Sulfite, M: Lupinen/-Erzeugnisse, N: Weichtiere/-Erzeugnisse

1: mit Farbstoffen, 2: mit Konservierungsstoffen, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: geschwefelt, 6: gewachst, 7: geschwärzt, 8: mit Phosphat, 9: mit Milcheiweiß, 10: mit Süßungsmittel, 11: einer Zuckerart, 12: chininhaltig, 13: Säuerungsmittel, 14: Stabilisator Xanthan 15: Nitrit 16: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 17: koffeinhaltig, 18: erhöhter Tauringehalt, 19: bestrahlt, 20: mit Jodsalz, 21: gentechnisch verändert, 22: enthält eine Phenylalaninquelle,

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

 = vegetarisch

GEFÄLLT ES IHNEN IM ENZO? **WEITERSAGEN!**

Wir freuen uns sehr über Ihre Bewertung!



enzo

CUCINA SICILIANA

FOLGT UNS AUCH AUF:



Schöneberger Str. 30 | 47807 Krefeld

Tel.: + 49 (0) 2151 3624244

anfrage@enzo-gastronomia.com

www.enzo-gastronomia.com