



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
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, Kaffeeleikör, 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	3,40	
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	3,40	
Apfel Naturtrüb, Cranberry, Maracuja - Schorle oder pur -		3,60
	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 -	3,80	
Radeberger Pils - vom Fass -	3,80	
Messina Salzkristall - ungefiltert -	0,33l	4,60
- Das müsst Ihr probieren -		
Radeberger Alkoholfrei	0,33l	3,80
Allgäuer Büble		4,80
Allgäuer Büble Alkoholfrei		4,80

DIGESTIVI

	4cl on Ice
Averna	3,80
Ramazotti	3,80
Amaro del Capo - Bella Calabria -	3,80
Limoncello - Hausgemacht -	3,80
Sambuca - Molinari -	3,80
Fernet Branca Menta	3,80
Baileys	3,80

CAFFÉ

Unsere Kaffeesorten Illy & Kimbo

Espresso	2,80
Espresso doppio	3,80
Espresso macchiato	3,20
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
Sauvignon 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 Davola – 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
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 Parmigiana

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 Tonnato – *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 Beete Carpaccio

hauchdünne Rote Beete, Olivenöl, Zitrone & cremige Burrata

Beetroot carpaccio, lemon & burrata cheese

16,40

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

16,40

16,40

16,80



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 – 14,40

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

Tomatoe sauce, basil, burrata cheese

Aglio Olio Peperoncino e Moddica 13,80

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

Olive oil, garlic, chili, roasted bread

Ragu e Mascarpone 14,80

Paccheri, Kalbs- & Rinderragout,
Parmesan & Mascarponecreme

Veal ragout, parmesan & mascarpone cheese

La Carbonara – wie sie sein muss – 14,80

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

Bacon, egg, cheese

Vongole Veracie Pistacchio 16,20

– *Chefins Lieblings-Pasta* –

Spaghetti, Venusmuscheln, Knoblauch,
Cherrytomaten & Pistazienpesto

Clams, garlic, tomatoes, pistachio

Salsiccia e Friarielli 15,80

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

Italian ham sausage, broccoli, tomatoes, parmesan cheese

Arrabiata 14,40

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

Garlic, tomatoes, chili, basil, parmesan cheese

Pesto e Burrata 15,20

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

Potatoe pasta, basil, burrata cheese

Steak Pasta 18,80

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

Steak, tomatoes, garlic, parmesan cheese

Tonno e Tropea 16,80

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

Capers, anchovis, onions, olives and tuna sashimi

BUTTA LA PASTA

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

Signature Teller

Tagliatelle al Tartufo

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

Truffle noodles and parmesan cheese

22,80

+auf Carpaccio vom Rind

28,40

GEFÜLLTE PASTA

Gnocchioni al Tartufo

18,20

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

Potatoe noodles filled with truffle and parmesan creme

Caramelle Pere

18,40

Bonbon Nudeln gefüllt mit Birnen & Philadelphia Frischkäse
mit einer Gorgonzolacreme

Filled with cheese and pears in gorgonza creme

Ravioli Figo

18,20

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

Filled with fig and parma ham, mascarpone cheese and honey

Ravioli Gambas Rossi

18,20

gefüllt mit Garnelen & Rikottakäse,
mit einer Cognaccreme

Filled with prawns and ricotta cheese in cognac creme

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% Hydratation.

Margherita

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

12,80

Mortadella e Pistacchio

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

15,80

Prosciutto e Funghi

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

14,20

Hawaii

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

9,90

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

Salame Milano

San Marzano, Fior di Latte, feine mailändische Salami

13,80

Tartufo

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

18,80

Spianata Calabrese

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

14,20

Mascarpone & Salsiccia

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

15,40

Verdure Grigliate

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

14,80

A Tarantella

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

15,40

Parma e Grana

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

Buon Gusto

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

16,40

Burrata e Pesto

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

15,20



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

Kalbskotelett

Bio-Kalbskotelett (ca. 320g) aus der Region,
in Butter und Salbei

Veal cutlet

28,80

Salsiccia in Padella

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

Ham sausage, onions

24,40

PESCE

Babycalamari alla Griglia

gegrillte Calamaretti mit Spaghetti Aglio e Olio & Peperoncino

Grilled calamaretti, spaghetti, garlic and chili

26,40

Tuna Steak

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

Grilled tuna steak, onions

28,40

Polpo alla Griglia

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

6,80

*hausgemachter italienischer Nachtisch mit
Mascarpone, Amaretto und Espresso*

*traditional italian dessert with cream cheese,
amaretto liquor and espresso*

Tartufo al Pistacchio - Original aus Pizzo -

6,80

Ice cream praline with pistachio

Panna Cotta - ohne Gelatine -

6,80

traditional italian dessert with whipped cream

Crema Caramel - perfekt Karamelisiert -

6,80

Zitronensorbet - wie an der Amalfiküste -

6,80

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

