

Pizzeria
ROMA

da

Ristorante
ENZO



Aperitif

Bitterino, Crodino alkoholfreier Bitteraperitif ^{2,4}	0,1 l	€ 3,00
Cynar pur ^{2,7}	4 cl	€ 3,50
Prosecco Limoncello ^{2,0}	0,1 l	€ 4,70
Lillet Wild Berry	0,2 l	€ 5,90
Campari Orange ²	0,2 l	€ 5,50
Martini Bianco ^{4,0} , Rosso ^{2,3,4,0}	5 cl	€ 4,50
San Bitter Orange alkoholfrei, Bitterino, Orangensaft und Soda ^{2,4}	0,2 l	€ 4,50
Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda, Limette und Minze ⁰	0,2 l	€ 5,90
Ramazzotti Aperitivo Rosato mit Prosecco, Basilikum und Orangenscheibe ^{2,0}	0,2 l	€ 5,90
Prosecco	0,1 l	€ 4,30
Prosecco Spumante DOC	0,75 l	€ 26,00
Aperol Spritz mit Prosecco, Soda und Orangenscheibe ^{2,0,7}	0,2 l	€ 5,90
Holunderschorle alkoholfrei, mit Minze und Limetten auf Eis	0,2 l	€ 4,50

Aperitivi

Brot

132	Crostini drei geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch ^A	€ 5,50
01	Crostini al Gorgonzola drei geröstete Weißbrotscheiben mit Gorgonzola und Honig ^{A,G,H}	€ 6,50
06	Crostini Misti drei geröstete Weißbrotscheiben verschieden zubereitet ^{A,G,H}	€ 6,50
133	Pizzabrot ^A	€ 3,50
134	Pizzabrot mit Bärlauchpesto ^A	€ 5,00

Pane

Suppen

03	Brodo di Pollo con L'Uovo	Hühnersuppe mit Ei ^C	€ 6,00
05	Crema di Pomodoro	Tomatencremesuppe ^G	€ 5,50

Minestre



Kalte Vorspeisen

02	Carpaccio di Bresaola luftgetrocknetes Rindfleisch mariniert mit Rucola, Tomaten und Parmesan ^{G,5,0,3}	€ 12,50
08	Carpaccio Classico Rinderfiletscheiben mariniert mit Olivenöl, Zitrone, Rucola und Parmesan ^G	€ 12,00
09	Prosciutto e Melone Parmaschinken mit Melone ³	€ 11,50
10	Vitello Tonnato hauchdünner Kalbsrücken mit einer Thunfischcreme, Sardellen, Kapern und Ei ^{C,F,D,M}	€ 13,50
12	Antipasta della Casa gemischte italienische Vorspeise (siehe Vorspeisenvitrine) ^{C,B,G,A,R}	€ 13,50

Antipasti freddi

Warme Vorspeisen

13	Gambas alla Romana Garnelen zubereitet in einer Currysauce mit Pinienkernen und Kartoffelwürfeln ^{B,G}	€ 14,50
14	Funghi ai Spinaci gefüllte Champignons mit Spinat und Mozzarella überbacken ^{G,L,F}	€ 10,00
15	Calamari Fritti frittierter Tintenfisch mit Joghurt-Dip ^{R,A}	€ 12,50
16	Sardine à la Sizilianer gebratene Sardinen in Rotweinessig mit Knoblauch	€ 8,50
17	Formaggio Contadina gebackener Hirtenkäse an Salatgarnitur und Joghurt-Dip ^{A,C,G}	€ 9,50
18	Gamberetti con Aglio Garnelen zubereitet mit Knoblauch, Zwiebeln und Paprika ^B	€ 14,00
19	Zucchini e Formaggio Zucchinirollchen gefüllt mit Hirtenkäse an einer leichten Tomatensauce mit Parmesan überbacken ^G	€ 9,50
20	Calamari alla Griglia gegrillte Tintenfischtuben mit Knoblauch und Joghurt-Dip ^R	€ 13,00

Antipasti caldi

Salate

- 21 **Insalata Italiana** € 10,00
gemischter Salat mit Käse, Schinken, Tomaten, Gurken, Ei, Oliven, Thunfisch und Zwiebeln an Essig-Öl-Dressing ^{C,M,F,O,G,3,5}
- 22 **Piccola Insalata Italiana** € 8,00
kleiner gemischter Salat mit Käse, Schinken, Tomaten, Gurken, Ei, Oliven, Thunfisch und Zwiebeln an Essig-Öl-Dressing ^{C,M,F,O,G,3,5}
- 23 **Insalata Speciale** € 12,50
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Käse, Schinken, Gurken, Ei, Oliven, Zwiebeln auf Blattsalaten an Balsamico, Olivenöl und Crema di Balsamico ^{C,G,F,O,3,5}
- 24 **Insalata alla Enzo** € 13,00
gebratene Putenbruststreifen und Champignons auf Blattsalaten mit Tomaten, Gurken, Karotten und Mais an Joghurt-Dressing ^{G,3}
- 25 **Insalata Caprese** € 8,50
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum an Olivenöl und Crema di Balsamico ^{G,O,2,5}
- 27 **Insalata Mista** € 5,50
gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven an Essig-Öl-Dressing ^{M,O,F}
- 28 **Insalata Primavera** € 14,50
Rucolasalat an Balsamicoessig mit gebratenen Garnelen, Tomaten, Streifen vom Parmesan und Crema di Balsamico ^{B,G,O}
- 211 **Insalata Pesce e Porcini** € 18,50
Zanderfilet gebraten mit Steinpilzen auf Rucolasalat mit Tomaten an Balsamicoessig ^{D,O,A}
- 212 **Insalata alla Romana** € 14,50
gebratene Mozzarella Parmaschinken-Päckchen mit gerösteten Pinienkernen, Tomaten und Salbeiblättern auf Blattsalaten an Balsamico ^{G,O,3}

Insalate



Nudelgerichte

- | | | <i>Pasta</i> |
|----|---|--------------|
| 50 | Panzerotti alla Piemontese
Maultaschen mit Spinat und Käse gefüllt
in einer Tomatensahnesauce mit Steinpilzen ^{A,G,C,L} | € 11,50 |
| 51 | Panzerotti alla Panna
Maultaschen mit Käse und Spinat gefüllt
in einer Sahnesauce mit Schinken ^{A,G,C,L} | € 11,00 |
| 53 | Gnocchi al Pomodoro
Gnocchi in einer Tomatensauce mit Mozzarellawürfeln und Basilikum ^{A,G} | € 9,50 |
| 54 | Gnocchi alla Pino
Gnocchi mit Pinienkernen, Parmaschinken und Salbei
in Butter und Weißwein geschwenkt ^{A,3,G,O} | € 11,50 |

Überbackene Nudeln

- | | | <i>Pasta al forno</i> |
|----|--|-----------------------|
| 55 | Lasagne al Forno
geschichtete Nudeln in einer Béchamel-Hackfleischsauce
mit Käse überbacken ^{A,G} | € 10,00 |
| 62 | Pasta Vegetariana
Penne mit Broccoli, frischen Champignons, Knoblauch, Erbsen,
Tomatensahnesauce und Käse überbacken ^{A,G,L} | € 10,50 |



Nudelgerichte

Pasta

- | | | |
|----|--|---------|
| 30 | Spaghetti alla Silana
in Olivenöl mit Knoblauch, Peperoni (pikant), Steinpilzen, frischen Tomaten und Streifen vom Parmesan ^{A,G,6} | € 11,00 |
| 31 | Spaghetti alla Carbonara
Spaghetti in einer Sahnesauce mit Speck und Ei ^{A,C,G,3} | € 9,50 |
| 32 | Spaghetti alla Melanzane
Auberginen paniert mit Parmesankäse auf Spaghetti mit frischen Tomaten, Champignons, Knoblauch und Streifen von Parmesan ^{A,G} | € 12,50 |
| 33 | Spaghetti Bolognese
in einer Tomatensauce mit Hackfleisch und Parmesan ^{A,G} | € 9,00 |
| 35 | Spaghetti alla Matriciana
in einer Tomatensauce mit magerem Speck, Zwiebeln und Peperoni (pikant) ^{A,6,3,0} | € 10,50 |
| 37 | Spaghetti allo Scoglio
in einer Kräutersauce mit frischen Tomaten, drei Scampi und Krabben ^{A,B,G,L} | € 15,00 |
| 38 | Pappardelle alla Primavera
breite Bandnudeln in Olivenöl mit Rucola, Garnelen, Pinienkernen, Kirschtomaten und Knoblauch ^{A,B} | € 13,50 |
| 41 | Pappardelle con Agnello
breite Bandnudeln mit gebratenen Lammkoteletts vom Carré, Rosmarin, Zucchini, frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch ^A | € 14,00 |
| 43 | Pappardelle al Gorgonzola
breite Bandnudeln in einer Sahnesauce mit Gorgonzola, Spinat und Tomaten ^{A,G,L} | € 11,50 |
| 46 | Mafalda Pollo e Funghi
gelockte Bandnudeln mit Putenbruststreifen und Champignons in einer feinen Sahnesauce ^{A,G,L} | € 11,50 |
| 47 | Mafalda alla Pino
gelockte Bandnudeln mit Garnelen, Krabben, Rosmarin und Tomatensahnesauce ^{A,B,G,L} | € 13,00 |
| 49 | Penne alla Rosa
geschnittene Nudeln mit Zucchini, Krabben und Kirschtomaten in einer Sauce mit Weißwein und Parmesan ^{A,G,B,0} | € 10,50 |

Teigwaren

Pizza

- | | | |
|-----|---|---------|
| 80 | Pizza Hawaii
Tomatensauce, Ananas, Schinken und Käse ^{A,G,3,5} | € 9,50 |
| 81 | Pizza Leone
Tomatensauce, Käse, Salami, frische Champignons, Artischocken, Thunfisch, Paprika, Zwiebeln und Oliven ^{A,G,5,F,D} | € 13,00 |
| 83 | Pizza Mozzarella
Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Schinken und Spinat ^{A,G,3,5} | € 10,00 |
| 84 | Pizza alla Toni
Tomatensauce, Käse, ital. Salami (Spianata scharf) auf Rucola mit Parmesankäse ^{A,G,5} | € 13,50 |
| 601 | Pizza Riccardo
Mozzarella, Gorgonzola, Thunfisch, Kirschtomaten und rote Zwiebeln (ohne Tomatensauce) ^{A,G,F,D} | € 11,50 |
| 602 | Pizza Bianca
Mozzarella, Frischkäse, Kirschtomaten, Südtiroler Speck und Rucola (ohne Tomatensauce) ^{A,G,3,5} | € 12,00 |

**Unsere Pizzen gibt es in einer Größe (ca. 31 cm).
In kleiner berechnen wir 1,00 Euro weniger!**

Zusätzliche Beläge nach Wunsch gegen Aufpreis.



Teigwaren

Pizza

63	Pizza Margherita Tomatensauce und Mozzarella ^{A,G}	€ 7,00
65	Pizza Salami Tomatensauce, Käse und Salami ^{A,G,5}	€ 8,00
67	Pizza Normale Tomatensauce, Käse, Salami und frische Champignons ^{A,G,5}	€ 9,00
68	Pizza Parma Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Parmesankäse und Rucola ^{A,G,3}	€ 13,50
69	Pizza Romana frische Tomaten, Tomatensauce, Käse, frische Champignons, Schinken, Knoblauch und Oregano ^{A,G,3,5}	€ 10,50
70	Pizza Marinara Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte, Krabben und Sardellen ^{A,B,G,R,D}	€ 13,00
71	Pizza Calabrese Tomatensauce, Käse, Salsiccia Calabrese (pikante Salami), Mozzarella, Oliven und frische Tomaten ^{A,G}	€ 11,50
72	Pizza Prosciutto Tomatensauce, Käse, frische Champignons und gekochter Schinken ^{A,G,3,5}	€ 9,00
73	Pizza Sophia Loren Tomatensauce, Käse, frische Champignons, Salami und zwei Spiegeleier ^{A,G,L,3,5}	€ 10,00
74	Pizza Diavolo Tomatensauce, Käse, Salami, frische Champignons und Peperoni - scharf ^{A,G,5,6}	€ 10,00
75	Pizza Calzone gefüllte Pizzatasche mit Tomatensauce, Käse und Schinken ^{A,G,3,5}	€ 9,50
76	Pizza „Enzo“ Tomatensauce, Käse, Paprika, Oliven, Salami, frische Champignons, Artischocken, Krabben und Schinken ^{A,G,B,5,3}	€ 11,50
77	Pizza Tonno Cipolle Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln ^{A,G,F,D}	€ 10,50

Schweinefleisch

Carne di maiale

- 100 **Cotoletta alla Milanese** € 13,50
paniertes Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites und Salat ^A
- 102 **Cotoletta Bolognese** € 15,50
paniertes Schnitzel in einer Sahnesauce mit Schinken und Käse überbacken,
dazu Pommes frites und Salat ^{A,G}
- 103 **Cordon Bleu** € 16,50
gefülltes Schnitzel mit Käse und Schinken,
dazu Pommes frites und Salat ^{A,G,3,5}
- 104 **Scaloppina alla Zingara** € 16,00
3 kleine Steaks zubereitet mit Zwiebeln, Paprika, Speck und Peperoni - pikant,
dazu Pommes frites und Salat ^{A,L,G}

Kalbfleisch

Carne di Vitello

- 108 **Scaloppina al Gorgonzola** € 22,50
drei Kalbsmedaillons mit Gorgonzola-Sahnesauce, Bandnudeln und Salat ^{A,G,L}
- 110 **Saltinbocca alla Romana** € 22,50
zwei Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei,
in einer Butterweißweinsauce, dazu Reis und Salat ^{A,O,3,G}
- 115 **Piccata Milanese** € 22,50
zwei Kalbsmedaillons paniert mit Parmesankäse auf Spaghetti,
mit frischen Tomaten, Champignons und Knoblauch, dazu Salat ^{A,G}

Lammfleisch

Carne di Agnello

- 116 **Costoletta di Agnello** € 23,50
Lamm-Koteletts vom Carré gegrillt mit Knoblauch und Rosmarin,
dazu Rosmarinkartoffeln und überbackenen Broccoli ^G

Rindfleisch

Carni di Manzo

- 121 **Bistecca alla Griglia** € 24,00
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salat ^G
- 122 **Bistecca al Gorgonzola** € 27,50
Rumpsteak in einer Gorgonzolasauce mit Bandnudeln und Salat ^{G,L}

Fischgerichte

91	Fritto Misto verschiedene frittierte Fische: Tintenfischringe, Scampi, Sardinen und Zander, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat ^{R,A,B,D,A}	€ 21,00
96	Scampi alla Enzo Riesengarnelen (ausgelöst) in einer Hummersauce mit grünem Pfeffer, dazu Salat ^{A,B,G,L}	€ 23,00
97	Seppia alla Griglia Tintenfisch gegrillt mit Knoblauch, frischen Tomaten und Zwiebeln, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat ^R	€ 20,50
98	Scampi alla Griglia gegrillte Riesengarnelen im Ganzen mit Knoblauch, dazu Salat ^B	€ 22,00
255	Zander alla Genovese Zanderfilet an einer feinen Sauce mit Basilikumpesto und Sahne, dazu Reis und Salat ^{D,G,A}	€ 19,50

Pesce

Liebe Gäste,

fragen Sie bitte die Bedienung auch nach unseren
aktuellen Frischfisch-Angeboten.

Beilagen

Blattspinat	€ 4,50
Broccoli überbacken ^G	€ 6,00
Beilagensalat ^{M,O}	€ 4,00
Rosmarinkartoffeln	€ 3,50
Pommes frites	€ 3,00

Contorni



Desserts

Dolci

Tartufo bianco auf Kaffee und S. Marzano ^{1,G}	€ 6,50
Crème brûlée ^{C,G}	€ 6,00
Tartufo Schokoladen- und Vanilleeis mit Sahne ^G	€ 6,00
Noce di Cocco halbe Kokosnussschale mit Kokosnusseis ^G	€ 7,00
Tiramisu ^{1,G,A}	€ 5,50

Für Kinder

Bambini

85 Pizza Margherita Tomatensauce, Mozzarella ^{A,G}	€ 4,50
86 Penne Napoli geschnittene Nudeln mit Tomatensauce ^A	€ 4,50
87 Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Hackfleischsauce ^A	€ 5,00
88 Penne alla Panna Penne in einer Sahnesauce mit Schinken ^{A,G,L,3,5}	€ 6,00
89 Lasagne al Forno geschichtete Nudeln in einer Béchamel-Hackfleischsauce mit Käse überbacken ^{A,G}	€ 6,50
90 Cotoletta alla Milanese Schnitzel paniert mit Pommes frites ^A	€ 7,50
138 Pommes frites	€ 3,00

Liebe Gäste,

die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU Lebensmittelinformationsverordnung). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich, wir geben Ihnen gerne Auskunft.

A Glutenhaltiges Getreide	H Schalenfrüchte	1) koffeinhaltig
B Krebstiere	L Sellerie	2) Farbstoff
C Ei	M Senf	3) Konservierungsstoffe
D Fisch	N Sesamsamen	4) künstliche Aromastoffe
E Erdnüsse	O Schwefeldioxid und Sulfit	5) Antioxidationsmittel
F Soja	P Lupinen	6) geschwefelt
G Milch oder Laktose	R Weichtiere (Mollusken)	7) chininhaltig

Alle Beilagensalate: M,O

Warme Getränke

Kaffee ¹
Espresso ¹
Cappuccino ^{1,G}
Espresso macchiato ^{1,G}
Espresso doppio ¹
Latte Macchiato ^{1,G}
Tee

Bevande Calde

Tasse	€ 2,50
Tasse	€ 2,30
Tasse	€ 2,90
Tasse	€ 2,60
Tasse	€ 3,60
Glas	€ 3,20
Glas	€ 2,10

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still	0,25 l	€ 2,40
Mineralwasser still	0,75 l	€ 4,90
Mineralwasser	0,25 l	€ 2,40
Mineralwasser	0,75 l	€ 4,90
Tafelwasser	0,2 l	€ 1,50
Fuze Tea Pfirsich	0,3 l	€ 3,50
San Pellegrino	1,0 l	€ 5,80
Coca-Cola ^{1,2}	0,4 l	€ 3,90
Fanta ⁵	0,4 l	€ 3,90
Sprite	0,4 l	€ 3,90
Spezi ^{1,2,5}	0,4 l	€ 3,90
Apfelsaftschorle	0,4 l	€ 3,90
Schweppes Bitter Lemon ^{5,7}	Flasche	€ 2,90

Säfte von Rapp's

Orangensaft	0,2 l	€ 2,80
Johannisbeersaftschorle	0,4 l	€ 4,00
Johannisbeersaft	0,2 l	€ 2,80

Biere

König Pilsener	0,3 l	€ 2,80
König Pilsener	0,4 l	€ 3,40
König Pilsener alkoholfrei	Flasche	€ 3,00
Benediktiner Hefeweizen	0,5 l	€ 4,20
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 4,20
Licher Radler alkoholfrei trüb	0,33 l	€ 3,00



Offene Weißweine ◦

Vino Bianco

Critone , Rebsorten Chardonnay-Sauvignon trocken, aromatisch	Fl. 0,75 l	€ 24,00	0,2 l	€ 6,50
Frizzantino , lieblich, spritzig			0,2 l	€ 4,50
Pinot Grigio , trocken, rund, leicht			0,2 l	€ 4,80
Asyria , Rebsorte Greco bianco, trocken, blumig	Fl. 0,75 l	€ 23,00	0,2 l	€ 6,30
Weißweinschorle			0,2 l	€ 4,30
Lugana , Trebbiano di Lugana, aromatisch, frisch	Fl. 0,75 l	€ 25,00	0,2 l	€ 7,20

Offene Rotweine ◦

Vino Rosso

Indio, Montepulciano , trocken	Fl. 0,75 l	€ 25,00	0,2 l	€ 7,20
Chianti , herb			0,2 l	€ 5,20
Lambrusco , lieblich, spritzig			0,2 l	€ 4,50
Rose Rosato Rebsorte Gaglioppo DOC	Fl. 0,75 l	€ 19,00	0,2 l	€ 5,50
Valpolicella			0,2 l	€ 5,50
Primitivo di Manduria	Fl. 0,75 l	€ 25,00	0,2 l	€ 7,20
Ciro Duca San Felice , trocken, Rebsorte Gaglioppo	Fl. 0,75 l	€ 24,50	0,2 l	€ 6,80

Liebe Gäste,

**selbstverständlich haben wir auch Flaschenweine vorrätig,
bitte fragen Sie die Bedienung nach unserer Weinkarte.**

Spirituosen 2 cl

Williamsbirne	2 cl	€ 2,70
Sambuca weiß und schwarz ²	2 cl	€ 2,70
Amaretto ²	2 cl	€ 2,70
Fernet-Branca	2 cl	€ 2,70
Malteser	2 cl	€ 2,70
Limoncello ²	2 cl	€ 2,70
Wodka	2 cl	€ 2,70
Wodka Melone ⁴	2 cl	€ 2,70

Spirituosen 4 cl

Baileys auf Eis ^{2,1,G}	4 cl	€ 3,70
Ramazzotti auf Eis mit Zitrone	4 cl	€ 3,70
Averna auf Eis mit Zitrone	4 cl	€ 3,70
Vecchia Romagna	4 cl	€ 3,70
Amaro del Capo	4 cl	€ 3,70
Jack Daniels	4 cl	€ 4,50
Whisky Cola ^{1,2}	4 cl	€ 5,90

Grappa

Bacio delle Muse Riserva	2 cl	€ 3,00
Nardini 50%	2 cl	€ 3,50
Nardini 60%	2 cl	€ 4,00
Andrea da Ponte Prosecco	2 cl	€ 4,00
Andrea da Ponte Uve Bianche	2 cl	€ 4,50
Moscato Nonino	2 cl	€ 4,00
Borgo Amarone	2 cl	€ 5,00
Borgo Barolo	2 cl	€ 5,00

