



# enzo

— CUCINA SICILIANA —

Enzo, Gründer und Namensgeber, startete seine gastronomische Karriere 1990 im elterlichen Betrieb auf Sizilien. Erst im Service, dann als Küchenhilfe und Koch, letztlich als Pizzabäcker. Der Betrieb lief viele Jahre erfolgreich, musste dann aber geschlossen werden, da die Eltern gesundheitlich nicht mehr in der Lage waren, den Betrieb weiterzuführen. Nach weiteren acht Jahren, die Enzo als angestellter Pizzabäcker und Koch verbrachte, traf er die Entscheidung einen eigenen Betrieb zu eröffnen. Durch die wirtschaftliche Krise musste auch dieser Betrieb geschlossen werden. Mit seinem Geschäftspartner übernahm er erstmalig in Krefeld eine Club-Gastronomie, die er ein Jahr später alleine erfolgreich weiterführte. Jetzt 12 Jahre später, wagt Enzo im Jahr 2023 den nächsten Schritt und eröffnet in neuen Räumlichkeiten, mit mehr Platz, mit schönerem Ambiente und mit noch kreativeren Kreationen als je zuvor.

**Mangia bene, ridi spesso,  
ama molto.**

## Antipasti

---

Bruschetta di Pomodoro <sup>1,3,6,F</sup> mit Parmesanraspeln 	9,90 €	Rote Beete Carpaccio <sup>6,7</sup> mit überbackenem Ziegenkäse, Honig, Walnüssen und Rucola 	16,90 €
Gambas all'aglio piccante <sup>2,11</sup> Gambas mit gebratenem Knoblauch und Chilli	17,90 €	Pulpo e Tonno Carpaccio <sup>2,4</sup> Duett von Thunfisch und Oktopusscheiben in Zitronensauce und Knoblauch	18,90 €
Carpaccio di Manzo e Vitello Tonnato <sup>3,4,5,E,F,G,K,L</sup> Kalbsfleischscheiben in Thunfischcreme und Rinderfleischscheiben mit Rucola und Parmesan	19,90 €	Antipasto Misto della Casa <sup>1,2,3,4,5,E,G,K,L</sup> Variation unserer hausgemachten Vorspeisen	19,90 €



## Suppen

Zuppa di Pomodoro <sup>L, 6</sup>  
Tomatensuppe 

8,90 €

Minestrone <sup>L</sup>  
Gemüsesuppe 

8,90 €

## Insalata

mit Dressing nach Art des Hauses <sup>9,E,G</sup>

Capricciosa <sup>3,4,5,6,F,G,K,I</sup>  
gemischter Salat der Saison mit  
Thunfisch, Schinken, Ei und Käse

16,90 €

Gamberi e Funghi <sup>2,11</sup>  
gemischter Salat der Saison mit  
gebratenen Gambas und Champignons

18,90 €

Tacchino  
gemischter Salat der Saison mit  
gebratenen Putenstreifen

17,90 €

Tris di Formaggio <sup>6</sup>  
gemischter Salat der Saison mit  
Käsetriologie 

18,90 €

## Risotto

Verdure <sup>6</sup>  
mit Gemüse 

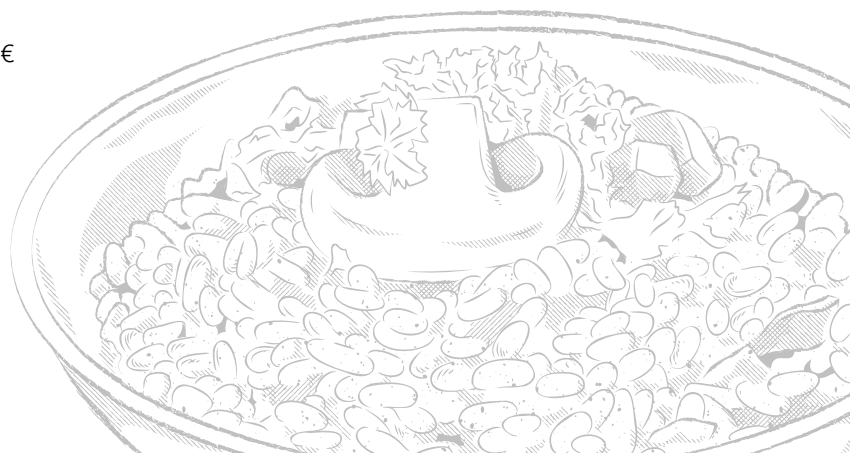
14,90 €

Barbabietola <sup>6,7</sup>  
Rote Beete Creme, Ziegenkäse und  
Walnüsse 

17,90 €

Safran Filetti di Manzo <sup>6,11</sup>  
mit Safran und Rinderfleischspitzen

19,90 €



## Pasta

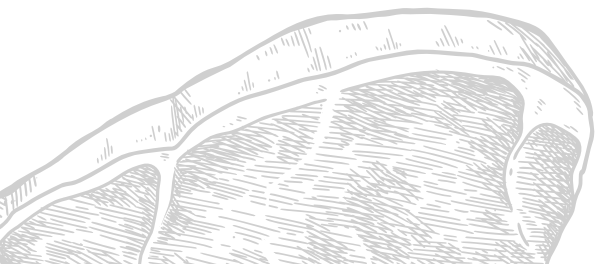
Jede Pasta mit hausgemachten Nudeln <sup>1,3</sup>

Linguine Gamberi <sup>2,7</sup> mit gebratenen Garnelen, Cherrytomaten, Pinienkernen, Knoblauch und Chili	18,90 €	Tagliatelle Salmone Pana e Tartufo <sup>4,6,H</sup> mit Lachs in getrüffelnder Sahnesauce	19,90 €
Spaghetti Carbonara <sup>3,6,11</sup> mit Ei, italienischem Speck und Parmesan	16,90 €	Penne Diavolo <sup>11,H</sup> mit Rindfleischspitzen, Tomaten- sauce, Paprika, Zwiebeln und Chili	17,90 €
Lasagne al Forno <sup>6,11,L</sup> mit Hackfleischsauce, Béchamel, Tomatensauce und Käse	16,90 €	Penne Alla Norma <sup>6,11</sup> mit Tomatensauce, frittierte Aubergine, Zwiebel und geriebenen Ricotta 	15,90 €
Fusilli Alla Enzo <sup>6,11</sup> mit hausgemachter Salsiccia, Tomaten- sahnesauce und Basilikum-Pesto	17,90 €		

## Carne

Zum Fleisch servieren wir eine der folgenden Beilagen nach Wahl:  
Gemüse mit Rosmarinkartoffeln // Spaghetti Aglio e Olio // Pommes // Salat  
jede weitere Beilage 5,00 €

Angussteak <sup>11</sup> ca. 300 g vom argentinischen Rind	34,90 €	Saltimbocca alla Romana <sup>1,6,11</sup> Kalbsfleischscheiben mit Salbei, Parmaschinken in Weinsauce	28,90 €
Kalbsleber Venezia <sup>11,F,H</sup> Kalbsleberscheiben mit geschmorten Zwiebeln in Rotweinsauce	27,90 €	Piccata Milanese Vitello <sup>1,11</sup> paniertes Schnitzel aus Kalbsfleisch	26,90 €



# enzo



## Pesce

Zum Fisch servieren wir eine der folgenden Beilagen nach Wahl:  
Gemüse mit Rosmarinkartoffeln // Spaghetti Aglio e Olio // Pommes // Salat  
jede weitere Beilage 5,00 €

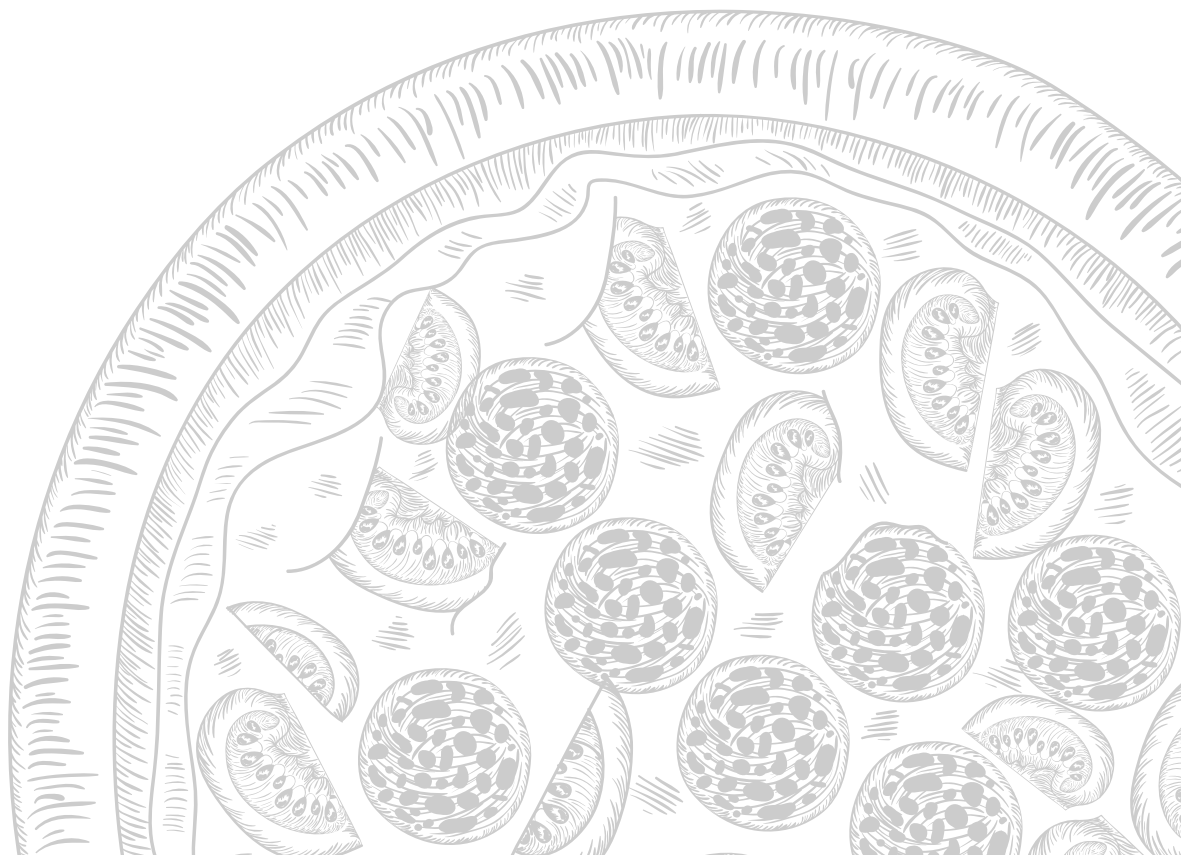
Salmone Grigliato <sup>4,E</sup> gegrilltes Lachsfilet in Honig-Senf-Dill-Kruste	29,90 €	Orata <sup>4</sup> gegrillte Dorade mit Kräutern	26,90 €
Rana pescatrice e Gamberi <sup>2,4,H</sup> Duett vom Seeteufel und Gambas in Cherrytomatensauce	32,90 €	Gamberi Argentini alla Griglia <sup>2,4</sup> gegrillte argentinische Gambas	25,90 €
Pulpo Grigliato <sup>4</sup> gegrillter Oktopus	26,90 €	Baby Calamari Fritti <sup>1,4</sup> frittierte Baby-Calamari	24,90 €

## Pizza

Jede Pizza ist mit Tomatensauce bestrichen, Käse überbacken und Oregano gewürzt

Margherita 	10,90 €	Prosciutto e Funghi <sup>F,G,I,K</sup> mit gekochtem Schinken und Champignons	13,90 €
Salame Siciliano <sup>E,F,G</sup> mit Salami	12,90 €	Tonno e Cipolla <sup>4,5</sup> mit Thunfisch und karamellisierten, roten Zwiebeln	13,90 €
Diavolo <sup>11,A,E,F,G,H</sup> mit Salami Piccante, Paprika, Zwiebeln und Peperoni	15,90 €	Porcini e Quanciale <sup>11</sup> mit Steinpilzen und frittierten Speck	16,90 €
Quattro Stagioni <sup>4,5,F,G,I,K</sup> mit gekochtem Schinken, Thunfisch, Champignons und Oliven	15,90 €	Parma <sup>3,6,F</sup> mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	16,90 €

<b>Bufalina</b> <sup>3,6,F</sup> mit Büffelmozzarella, Rucola und Cherrytomaten 	16,90 €	<b>Sicilia</b> <sup>4</sup> mit Oliven, Kapern und Sardellen	13,90 €
<b>Frutti di Mare</b> <sup>2,4</sup> ohne Mozzarella, mit Meeresfrüchten	17,90 €	<b>Dello Chef</b> <sup>2,4,5,H,K</sup> mit Thunfisch, Spinat, Crevetten, Zwiebeln und Knoblauch	16,90 €
<b>Gamberi</b> <sup>2</sup> mit gebratenen Garnelen, Cherrytomaten, Rucola und Knoblauch	16,90 €	<b>Alla Caponatta</b> mit gebratenen Gemüse 	14,90 €
<b>Alla Enzo</b> <sup>6,11</sup> mit hausgemachter Salsiccia, Peperoni, Zwiebel Fungi und Ricotta	16,90 €		




## Dessert

---

Panna Cotta <sup>6,K</sup>  
italienischer Sahnepudding

7,90 €

Tiramisu <sup>1,3,6,C,H,J</sup>  
mit Mascarpone und Sahne 

8,90 €

Tartufo Classico <sup>6,K</sup>  
Vanilleeis in Kakao ummantelt 

8,90 €

Zabaione con Gelato <sup>3,6,A</sup>  
Weinschaumcreme auf Vanilleeis 

9,90 €

Tortino al Cioccolato  
con Gelato <sup>3,6,A</sup>  
Warmes Schokotörtchen mit Vanilleeis 

9,90 €

Dessert Misto  
gemischte Dessertplatte für 4 Personen

19,90€





## Getränke

### Apperitivi

Prosecco	4,90 € (0,1l)
Prosecco Rosé	4,90 € (0,1l)
Aperol Spritz <i>E</i>	6,90 €
Hugo <i>11</i>	6,90 €
Limoncello Spritz	6,90 €
Ramazotti Rosato Spritz	6,90 €
Campari Spritz <i>E</i>	6,90 €
San Bitter (alkoholfrei)	5,90 €

### Alkoholfreies

Aqua Panna	2,20 € (0,25l)	6,50 € (0,75l)
San Pelegrino	2,20 € (0,25l)	6,50 € (0,75l)
Coca Cola <i>D,E,H</i>	2,50 € (0,2l)	5,00 € (0,4l)
Coca Cola Zero <i>A,D,E,H</i>	2,50 € (0,2l)	5,00 € (0,4l)
Fanta <i>E,G,H,K</i>	2,50 € (0,2l)	5,00 € (0,4l)
Sprite <i>H,L</i>	2,50 € (0,2l)	5,00 € (0,4l)
Schweppes Tonic <i>E,H</i>	2,50 € (0,2l)	
Schweppes Bitter Lemon <i>E,G,H</i>	2,50 € (0,2l)	
Orangensaft	3,00 € (0,2l)	
Apfelsaft	3,00 € (0,2l)	
Ananassaft	3,00 € (0,2l)	
Lütts Landlust	3,50 € (0,33l)	

(Bio-Direktsaftschorlen vom Fallobst)  
 Apfel/rote Früchte/ Rhabarber/Holunderblüte/  
 Johannisbeere/Strandlust-Streuobst-Apfel-Landdorn



## Bier <sup>1</sup>

Bitburger vom Fass	3,00 € (0,3l)	5,00 € (0,5l)
Bitburger vom Fass (alkoholfrei)	3,00 € (0,3l)	5,00 € (0,5l)
Köstritzer vom Fass	3,00 € (0,3l)	5,00 € (0,5l)
Eifelbräu Landbier vom Fass	3,00 € (0,3l)	5,00 € (0,5l)
Benediktiner Weißbier naturtrüb	5,00 € (0,5l)	
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	5,00 € (0,5l)	
Bolten Alt	3,50 € (0,33l)	
Tegernseer Hell	5,00 € (0,5l)	

## Wein

### Vino Bianco

	Glas (0,2l)	Flasche (0,75l)
Bianco Salento Sauvignon San Marzano Apulien	5,90 €	17,90 €
Grillo Infinitum Sizilien	5,90 €	17,90 €
Zogo Bianco Paladin	6,80 €	22,90 €
Lugana San Vito Doc Veneto	7,90 €	26,90 €
Lugana Ottella Veneto	7,50 €	25,90 €
Lugana Bulgarini Veneto	7,50 €	25,90 €
Muchietto Bianco Fiano Puglia	-	25,90 €
Lugana Santa Christina Veneto	-	28,90 €
Lugana Ca Dei Frati Veneto	-	29,90 €

## Wein

### Vino Rosato

	Glas (0,2l)	Flasche (0,75l)
Rocento Terre Siziliane	6,90 €	23,90 €
Ottella Roses Roses Veneto	7,50 €	25,90 €
Truentum Millare Rose	7,90 €	26,90 €

### Vino Rosso

	Glas (0,2l)	Flasche (0,75l)
Negroamaro San Marzano	6,50 €	21,90 €
Nero D'Avola Zabu	7,50 €	25,90 €
Zogo Syrah	6,80 €	22,90 €
Appassimento San Vito Venetien	8,20 €	28,90 €
Primitivo I MURI	5,90 €	19,90 €
Primitivo Mucchietto	6,80 €	23,90 €

### Weinschorle

Bianco Salento Schorle Sauvignon San Marzano Apulien	3,90 € (0,2l)
Lugana Ottella Schorle Veneto	4,90 € (0,2l)



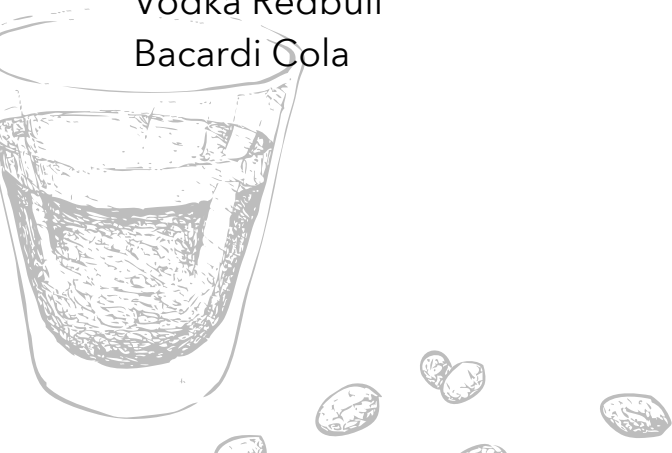
## Warme Getränke

alle Kaffee-Getränke sind auf Wunsch auch koffeinfrei erhältlich

Kaffee <sub>D</sub>	2,50 €
Espresso <sub>D</sub>	2,20 €
Espresso Macchiato <sub>D,6</sub>	2,50 €
Doppelter Espresso <sub>D,6</sub>	4,00 €
Capuccino <sub>D,6</sub>	3,00 €
Latte Macchiato <sub>D,6</sub>	3,00 €
Milchkaffee <sub>D,6</sub>	3,00 €
Heißer Kakao mit Sahne <sub>6</sub>	3,00 €
Tee verschiedene Sorten	2,50 €

## Spirituosen

Averna	4,00 € (0,3cl)
Ramazotti	4,00 € (0,3cl)
Campari <sub>E</sub>	4,00 € (0,3cl)
Fernet Branca	4,00 € (0,3cl)
Cinar	4,00 € (0,3cl)
Jägermeister	3,00 € (0,2cl)
Baileys	4,00 € (0,3cl)
Sambuca	3,00 € (0,2cl)
Limoncello	3,00 € (0,2cl)
Grappa	4,00 € (0,3cl)
Gin Tonic	8,90 €
Vodka Redbull	8,90 €
Bacardi Cola	7,90 €



- |    |   |   |   |
|----|---|---|---|
| 1  | enthält glutenhaltige/s<br>Getreide/-Erzeugnisse      | A | mit Süßungsmittel(n)  |
| 2  | enthält Krebstiere/-Erzeugnisse                       | B | enthält Aspartam  |
| 3  | enthält Ei/-Erzeugnisse                               | C | erhöhter Koffeingehalt, für Kinder und<br>schwängere oder stillende Frauen nicht<br>empfohlen |
| 4  | enthält Fisch/-Erzeugnisse                            | D | enthält Koffein, für Kinder und schwängere<br>oder stillende Frauen nicht empfohlen           |
| 5  | enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse                       | E | mit Farbstoff   |
| 6  | enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)            | F | mit Konservierungsstoff   |
| 7  | enthält Schalenfrüchte/-Nüsse<br>bzw. Nusserzeugnisse | G | mit Antioxidationsmittel  |
| 8  | enthält Sellerie/-Erzeugnisse                         | H | mit Säuerungsmittel   |
| 9  | enthält Senf/-Erzeugnisse                             | I | mit Verdickungsmittel   |
| 10 | enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse                       | J | mit Backbetriebmittel   |
| 11 | enthält Schwefeldioxid/-Erzeugnisse                   | K | mit Stabilisator  |
|    |   | L | mit Säureregulator  |
|    |   | M | mit Emulgator   |



# enzo

— CUCINA SICILIANA —

Schön, dass Sie unsere Gäste sind.  
Wenn Sie einen Augenblick Zeit haben, bewerten Sie uns doch  
gerne unter dem folgenden QR-Code:



Arrivederci alla prossima!