

Antipasti Freddi Kalte-Vorspeisen- Cold Starter

Carpaccio Classico 18,90 €
Rinderfilet, auchdünn geschnitten mit Parmesan und Rucola
Beefillet, cut wafer-thin, parmesan and arugula

Caprese con Mozzarella di Bufala e Pomodoro 12,90 €
Büffel mozzarella aus Kampanien mit Tomaten
buffalo mozzarella with tomato

Antipasto Misto Per 2 Pers. 34,90 €
Gemischter-Vorspeisen-Platte für 2 Pers. Mit Pizza Brot
Mixed starter for 2 people . With Pizza Pane

Insalata Di Mare 17,90 €
Meeresfrüchtessalat
Seafood salad

Carpaccio Di Bresaola 17,90 €
Carpaccio von Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) mit Rucola,
Büffel Mozzarella und Parmesanraspel
Carpaccio di Bresaola (Air-dried beef ham)
with buffalo mozzarella Arugula Parmesan chavings

Insalate Salat-Salad

Insalata Italia 13,90 €
mit Tomaten, Gurken, Käse, Vorderschinken, Karotten und Ei
with tomatos, cucumber, chesee, ham, carrots and egg

Insalata Firenze 17,90 €
Gemischter Salat mit Büffeln Mozzarella, Parmaschinken, Thunfisch und Ei
Mixed Salad with Parma ham Buffalo mozzarella Parmesan and egg

Insalata Sfiziosa Con Pollo 16,90 €
Gemischter Salat mit gebratene hähnchen und Ziegenkäse
Mixed Salad with Fried chicken and goat cheese

Insalata Estiva con Salmone 17,90 €
Gemischter Salat mit gebratene Lachs und Parmesanraspel
Mixed Salad with Fried salmon Parmesan chavings

Zuppe Suppe - Soup

Crema Di Pomodoro 7,60 €
Tomatencremesuppe
Tomato cream soup

Stracciatella Alla Romana 6,90 €
Kraftbrühe mit zerrissenem Ei
Consomme` with sheredded eggs

Antipasti Caldi Warme Vorspeisen-Warm Appetizers

Melanzane Alla Parmiggiana (Vegetarisch) 16,90 €

Auberginen mit Spinat, Parmesan und Mozzarella überbacken
eggplant with spinach, parmesan and Mozzarella

Lumache Al Prosecco 14,90 €

1/2 Dutzend Burgunder Schnecken in feiner Prosecco- Sahne-Sauce
1/2 dozen Burgundy snails in fine Prosecco cream sauce

Funghi Ostrica Alla Griglia (Vegetarisch) 16,90 €

Gebratenen Austernpilze mit Rosmarin und Knoblauch
Fried oyster mushrooms with rosemary, sage and garlic

Pizza Pane 5,00 €

Pizza Brot mit Rosmarin und Knoblauch

Bruschetta Stük 2,00 €

Pizza Pizze (auch glutenfreiepizza) 3,50 € aufschlag

Pizza Mozzarella e Basilico A,G 12,90 €

Mit mozzarella und Basilikum
with mozzarella and basil

Pizza Enz' & Gio' 1,2,3,5, 17,90 €

Mit Parmaschinken, Knoblauch, Rucola und Parmesan
with Parma's ham, garlic, arugula parmesan

Pizza Ortolana (Vegetarisch) A,G 16,90 €

Mit Gemüse
with vegetables

Pizza Capricciosa 1,2,3,5,9,D 16,90 €

Mit Vorderschinken, Oliven, Pilzen, Sardelle und Artischocken
with ham, olives, mushrooms anchovies and sardines

Pizza Diavolo 1,2,3,5 16,90 €

Mit Salami, Pilze, Peperoni-Wurst und Vorderschinken scharf
with Salami, ham, mushrooms, pepperoni, sausage, peppers, spicy

Pizza Speciale 1,2,3,5,9,D 16,90 €

mit Salami, Zwiebel, Pilze, Vorderschinken, Paprika und Thunfisch
with salami, onion, mushrooms, ham, paprika and tuna

Pizza Salmone Spinaci e Scampi 17,90 €

mit Spinat, Lachs und Scampi
with spinach salmon and Scampi (ADBG)

Nudeln - Noodles

Tagliatelle al Salmone Scampi e Zucchini 18,90 €

mit Lachs, Zucchini und Scampi in Tomaten-Sahne-Soße
with salmon zucchini scampi in tomato cream sauce (ABDGL)

Tortelloni Italia (Vegetarisch) 17,90 €

Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung mit Mozzarella, Basilikum in Tomaten-Soße (ACG)
Tortelloni stuffed with ricotta and spinach with mozzarella basil in tomatoes sauce

Lasagna al Forno 16,90 €

Hausgemacht mit Hackfleisch und Käse überbacken
homemade with minced meat and baked cheese (ACGL)

Garganelli All' Arrabbiata (Vegetarisch) 16,90 €

Garganelli (Nudeln) mit Oliven in Feiner-Pikante-Tomaten-Sauce
Garganelli angry with olives in tomato sauce (AG)

Spaghetti Carbonara 18,90 €

mit Schweinebacke, Ei Pecorinkäse und Parmesankäse
with pork cheek eggs pecorino and parmesan cheese (AB)

Spaghetti Frutti di Mare 19,90 €

mit Meeresfrüchte
with seafood (AB)

Carne Di Vitello Kalbfleisch - Veal

Saltimbocca Alla Romana 26,90 €

Kalbfleisch mit Parmaschinken Salbei in Weißweinsauce
Veal with Parma's ham and sage (A)

Scaloppina Gorgonzola e Noci 25,90 €

Kalbfleisch mit Gorgonzola - Sauce und Walnüssen
Veal with Gorgonzola sauce and walnuts (AGE)

Scaloppina Ai Funghi 25,90 €

Kalbfleisch mit Pilze in Sahne-Sauce
Veal with mushrooms

Carne Di Manzo Vom Rind - from Beef (Argentinisches Fleisch)

Bistecca Alla Griglia 28,90 €

Steak vom Grill
grilled Steak (AG)

Bistecca Ai Funghi 29,90 €

Steak mit frischen Pilzen
Steak with Fresh mushrooms (AG)

Pesce Fisch-Fish

Filetto di Lucioperca con Salsa al Limone Zanderfilet in Zitronensauce Zander fillet with lemon sauce	27,90 €
Calamari Alla Griglia Gegrillter Calamaris grilled calamari	26,90 €
Salmon Al Pepe Lachsfilet mit Pfeffersauce salmon Fillet in pepper-Sauce (ADGH	26,90 €
Scampi Alla Griglia Gegrillte Scampi grilled scampi (D	32,90 €

Alle Fleisch-und Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert!
All meat and fish dishes are served with rosmarin potatoes and vegetable dishes

Dessert Dessert

Cassata Siciliana Eis mit kandierten Früchten (G	6,90 €
Tartufo Schokoladeneis mit Walnüssen Chocolate ice with walnuts (GE	6,90 €
Panna Cotta Hausgemacht -Homemade (G	6,90 €
Tiramisu' Hausgemacht-Homemade (C	7,90 €
Affogato al Caffé' Espresso mit Vanilleeis vanille ice cream with coffee	7,90 €

Vino Bianco Offene Weißweine - Open White Wines

Pinot Grigio (Trocken) (dry)	0,2 l	7,50 €
Chardonnay (Trocken) (dry)	0,2 l	7,50 €
Frizzantino (Lieblich) (Sweet)	0,2 l	7,50 €

Vino Rosso Offene Rotweine Open Red Wines

Primitivo Di Manduria (Trocken) (dry)	0,2 l	7,50 €
Montepulciano (Trocken) (dry)	0,2 l	7,50 €
Lambrusco (Lieblich) (Sweet)	0,2 l	7,50 €
Rosatello Rose' (Trocken) (dry)	0,2 l	7,50 €

Bevande Calde Warme Getränke- hot Drinks

Kaffee (auch koffeinfrei)	3,50 €
Tasse Espresso (auch koffeinfrei)	3,00 €
Tasse Cappuccino (auch koffeinfrei)	3,60 €
Latte e Caffè' (Milchkaffee)	4,90 €
Glas Tee	3,00 €
Tasse Schokolade	3,90 €

Aperitivo Aperiti

Martini Bianco, Rot oder Dry	5 cl	6,00 €
Cynar	5 cl	6,00 €
Aperol Spritz, Lillet, Hugo Sarti und Limoncello Spritz		7,50 €
Cherry Medium oder Dry	5 cl	6,00 €
Campari Soda oder mit Orange		7,00 €
Kir Royal		7,50 €
Prosecco	0,1	6,50 €

Digestivi Digestifs

Fernet Branca oder Menta	2 cl	4,00 €
Grappa di Prosecco	2 cl	6,50 €
Ramazzotti	2 cl	4,00 €
Averna	2 cl	4,00 €
Vecchia Romagna	2 cl	5,90 €
Baileys	2 cl	4,00 €
Sambuca	2 cl	4,00 €
Limoncello	2 cl	4,00 €
Frangelico Liqueur	2 cl	4,00 €
Amaretto di Saronno	2 cl	4,00 €
Amaro Lucano	2 cl	4,00 €
Amaro Montenegro	2 cl	4,00 €
Amaro del Capo	2 cl	4,00 €

Zusatzstoffe

1. Konservierungsstoffe

2. Farbstoffe

3. Antioxidationsmittel

4. Geschmacksverstärker

5. Phosphat

6. Süßungsmittel

7. Phenylalaninquelle

8. geschwefelt

9. geschwärzt

10. gewachst

11. koffeinhaltig

12. chininhaltig

Allergene

(A. Glutenhaltiges Getreide (F. Sojabohnen

(N. Sesamsamen

(B. Krebstiere
Sulphite

(G. Milch

(O. Schwefeldioxid &

(C. Eier

(H. Schalen Früchte

(P. Lupine

(D. Fisch

(L. Sellerie

(R. Weichtiere

(E. Erdnüsse

(M. Senf

Bevande Erfrischungen

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	3,00 €
Gerolsteiner Mineralwasser	0,5 l	6,00 €
Gerolsteiner (ohne Kohlensäure)	0,25 l	3,00 €
Gerolsteiner (ohne Kohlensäure)	0,5 l	6,00 €
Coca Cola Zero	0,33 l	4,00 €
Spezi,Sprite,Fanta,Coca Cola	0.3 l	4,00 €
Apfelsaftschorle	0.3 l	4,00 €
Bitter Lemon, Ginger Ale,Tonic Water	0,2 l	3,90 €
Orangen, Pfirsich,Traubensaft und Apfelsaft	0,2 l	3,90 €
Apfelwein	0,25 l	3,90 €
Benediktiner-Hell vom Faß	0,3 l	4,00 €
Benediktiner-Hell vom Faß	0,5 l	6,00 €
König-Pilsner vom Faß	0,3 l	4,00 €
König-Pilsner vom Faß	0.4 l	5,00 €
Malzbier	0,33 l	4,00 €
Hefeweizen Benediktiner	0.5 l	6,00 €
Weizen alkoholfrei Benediktiner	0,5 l	6,00 €
König Pils alkoholfrei	0,33 l	4,00 €



Ristorante Pizza Pasta Da Enzo & Giovanni

Öffnungszeiten : 11,30 bis 14,30 und 18,00 bis 22,00 Uhr

Gerichte auch zum Abholen

Montag: Ruhetag

Markt 17 35037 Marburg

Tel.Nr: 06421-25822

www.enzo-giovanni-marburg.de

E-Mail Vinvalente@gmx.de

**Alle Angegebenen Preise Verstehen Sich Inkl.Der Aktuell
Gültigen Gesetzlichen M.W.S.T Und Service.**