

DA ENZO

R I S T O R A N T E

Alle Gerichte werden „à la minute“ frisch zubereitet!

Sie bestellen, wir kochen, ohne Zuschlagstoffe, ohne Geschmacksverstärker, alles frisch

- ❖ italienische Antipasti - einfach mal zum Wein
- ❖ umfassende Auswahl an köstlicher Pasta
- ❖ Fisch- und Meeresfrüchtespezialitäten



Öffnungszeiten:

Mittagstisch: Mo, Di, Do, Fr 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Abendkarte: Mo, Di, Do, So 17.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Fr, Sa 17.30 Uhr bis 23.00 Uhr

Mittwoch Ruhetag

Wir bitten um Tischreservierung unter 02381/3051835

oder info@enzo-hamm.de

www.facebook.com/daenzohamm

Werlerstr.32
59065 Hamm
Tel. 02381 3051835
Fax 02381 4360096

.. genießen Sie ein Stück Italien

auf unserer Gartenterrasse

an unserem Grilltisch



In unserem Weizimmer bis 30 Personen



In unseren Saal bis 65 Personen



In unserem Gästezimmer für kleine Feiern bis 9 Personen



Vorspeisen

Gamberoni in padella nei peperoni	12,00 €
Ganze Garnelen in der Pfanne mit Paprika, Kräutern und feinsten Olivenöl	
Carpaccio di filetto di manzo con rucola e parmigiana	12,50 €
Hauchdünn geschnittene Scheiben vom rohen Rinderfilet, veredelt mit Rucola und Parmesanflocken und feinstem Olivenöl an Zitrone	
Carpaccio di salmone con aggiunta di olio d'oliva	12,50 €
Hauchdünn geschnittene Scheiben vom frischen Lachs veredelt mit feinstem Olivenöl und Zitrone	
Conchiglie San Giacomo „Enzo“	12,50 €
Eine besondere Delikatesse, drei Jakobsmuscheln veredelt mit Weißwein, Spinat und mit Parmesan überbacken	
Bruschetta	6,50 €
mit Tomatenwürfel und Mozzarella überbacken	
Bruschetta Classica	4,00 €
Antipasto misto della casa	12,90 €
Delikat gemischter Vorspeisenteller aus dem Tagesangebot mit unserem hausgebackenen Brot	
Thunfisch Tatar	16,90 €
Thunfisch Carpaccio	16,50 €

Salate

Insalata al tonno e cipolle	9,00 €
Marktfrischer bunter Salat-Teller mit Thunfisch und Zwiebelringen, mit einem leckeren Balsamico- und Olivenöldressing,	
Insalata del pastore	9,80 €
Marktfrischer Salat mit Ziegenkäse, Oliven und Schinken und unserem leckeren Hausdressing	
Insalata mista	4,60 €
Marktfrischer bunter Salat mit leckerem Hausdressing	
Insalata di rucola	5,90 €
Frischer Rucolasalat mit Parmesanflocken, leckerem Hausdressing	

Zu allen Salaten reichen wir unser hausgebackenes Brot.

Suppen

Tomatensuppe	4,90 €
Krebsrahmsuppe	6,90 €
Fischsuppe auf Bestellung	14,00 €

Nudeln

Ravioli con ricotta e spinaci	11,00 €
Feine Teigwaren gefüllt mit Käse und Spinat, angerichtet auf Tomatensauce oder mit Butter und frischem Salbei	
Spaghetti con bottarga	13,90 €
Ein Geschmacksfeuerwerk des Meeres, eine sardische Delikatesse, Spaghetti mit Meeräschenrogen dazu ganze Garnelen mit Knoblauch, mit feinstem Olivenöl und Weißwein abgelöscht	
Tagliatelle bianche al salmone	12,50 €
Feine Bandnudeln mit frischem Lachs, auf grünem Pfeffer und Sauce „rosato piccante“	
Tagliatelle al limone con salmone	12,50 €
Feine Bandnudeln mit frischem Lachs an Zitronensauce und frischen Parmesan	
Spaghetti marinara	13,50 €
Ein Essen wie am Meer, Spaghetti mit Meeresfrüchten (Tintenfisch, Garnelen, Muscheln) angemacht mit Weißwein und Tomatensauce, pikant	
Bavette aglio, olio e peperoncino	8,50 €
Delikate schmale Bandnudeln mit Knoblauch und Öl, pikant angerichtet	
Penne con capesante	15,50 €
Penne mit frischen Jakobsmuscheln und Safrangewürz	
Penne Mare e Monti	13,00 €
gerillte Stiftnudeln mit Lachs, Spinat und Gorgonzola	

Fisch

Coda di rospo al vino bianco	23,50 €
Frischer Seeteufel an Weißweinsoße, mit Rosmarinkartoffeln dazu frischer Salat oder Beilage nach Wahl	
Pesce spada alla griglia	19,90 €
Frischer Schwertfisch mit Rosmarinkartoffeln dazu frischer Salat oder Beilage nach Wahl	
Salmone alla griglia	19,90 €
Frischer Lachs, zart gegrillt an einer Pfeffer-Creme-Sauce, mit Rosmarinkartoffeln dazu frischer Salat oder Beilage nach Wahl	
Calamaro alla griglia	18,50 €
Frischer Tintenfisch, zart gegrillt mit Kräutern und Knoblauch dazu marktfrischer bunter Salat mit leckerem Hausdressing	
Gamberi alla griglia	19,00 €
Ganze Garnelen zart gegrillt, an Kräutern und Knoblauch dazu marktfrischer bunter Salat mit leckerem Hausdressing	
Grigliata di pesce misto	27,50 €
Gemischte Fischplatte von frischem Fisch (Tagesangebote) zart gegrillt, mit Kräutern und feinstem Olivenöl angerichtet, dazu frischer Salat	
Austern auf Bestellung	Tagespreis
Frischer Hummer überbacken auf Bestellung	Tagespreis
Frischer Hummer mit Spaghetti für 2 Pers. auf Bestellung	Tagespreis



Vom Rind

Filetto di manzo alla griglia corona del sur, ca. 200 g	34,50 €
Zartes Filet vom argentinischen Rind, sanft gegrillt, Kräuterbutter, mit Rosmarinkartoffeln dazu frischer Salat oder Beilage nach Wahl	
Grüne Pfeffer-Rahm-Sauce	3,50 €

Vom Kalb

Saltimbocca alla romana	18,90 €
Zartes Schnitzel vom Kalb mit Salbei und Parmaschinken in einer trockenen Weißwein-Sauce, marktfrischer bunter Salat und Rosmarinkartoffeln	
Scaloppine al marsala	17,50 €
Zarte Medallions vom Kalb angerichtet auf Champignons und Marsala-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln	
Scaloppine als Vino Bianco	17,50 €
Zarte Medallions vom Kalb in Weißweinsauce mit Salat und Rosmarinkartoffeln	
Picata Milanese	18,90 €
Zartes Schnitzel vom Kalb mit Parmesan dazu Broccoli und Rosmarinkartoffeln	
Involtini	18,90 €

Vom Schwein

Filetti di maiale	17,50 €
Schweinefilets mit Champignon-Pfeffer-Rahm-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln	
Filetti di maiale	17,90 €
Schweinefilet vom Grill mit Gorgonzola-Sauce überbacken, dazu Broccoli u. Rosmarinkartoffeln	
Grigliata mista di carne	21,50 €
Drei verschiedene Fleischsorten vom Grill, dazu Salat und Rosmarinkartoffeln	

zusätzliche Beilagen

Oliven	3,50 €
Insalata Mista gemischter Salat	3,50 €
Fagiolini Verdi grüne Bohnen	3,50 €
Broccoli	3,50 €
Tomatensalat	3,50 €
Rosmarinkartoffeln	3,50 €
Reis nach ital. Art	3,50 €
Verdura Alla Griglia gegrilltes Gemüse: Auberginen, Paprikaschoten und Zucchini	5,00 €

Pizza

Margherita Belegt mit Tomaten und Mozzarella	7,50 €
Funghi Belegt mit Pilzen, Tomaten und Mozzarella	7,90 €
Romana Belegt mit Kapern, Sardellenfilet, Tomaten und Mozzarella	8,90 €
Rustica Belegt mit Speck, Tomaten und Gorgonzola	9,50 €
Capriciosa Belegt mit Pilzen, Artischocken, Oliven, Schinken, Tomaten und Mozzarella	9,50 €
Della Casa Belegt mit Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Tomaten und Mozzarella	11,00 €
Vegetarina Belegt mit Zucchini, Auberginen, Paprika, Tomaten und Mozzarella	9,00 €
Salmone Belegt mit frischem Lachswürfeln, und Spinat	12,50 €

warme Getränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Cappuccino	3,50 €
Espresso	2,20 €
Glas Tee	1,80 €
Latte Macchiato	3,50 €
Heiße Schokolade	2,50 €

alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,33 l	2,80 €
Coca Cola Light	0,33 l	2,80 €
Fanta	0,33 l	2,80 €
Sprite	0,33 l	2,80 €
Apfelsaft	0,20 l	3,00 €
Orangensaft	0,20 l	3,90 €
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	3,00 €
Tönissteiner	0,25 l	2,20 €
Tönissteiner	0,75 l	4,00 €
San Pellegrino	0,75 l	5,50 €

Biere

Kloster Pils	0,30 l	3,00 €
Krombacher	0,30 l	3,00 €
Krombacher alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Malzbier	0,33 l	2,50 €
Weizen	0,50 l	3,50 €

Offene Weine Karaffe 0,25l

Chardonnay Fruchtig, weicher Weißwein von aparter Leichtigkeit		5,90 €
Pinot Grigio zarter und ein wenig spritziger Weißwein		5,90 €
Lugana Dieser Weißwein ist frisch und elegant.		6,90 €
Primitivo del Salento Intensiver, rubinroten Rotwein		5,90 €
Nero de Avola Vollmundiger Rotwein		5,90 €
Montepulciano d abruzzo Dunkler fruchtiger Rotwein		5,90 €
Lambrusco Lambrusco ist ein perlender, fruchtiger Rotwein, süß und leicht		4,90 €
Prosecco Veneto spritzig, frisch	0,1 l	4,90 €
Weißweinschorle	0,2 l	4,10 €

Liköre 2 cl

Sambuca	4,50 €
Averna Amaro	4,50 €
Ramazotti	4,50 €
Fernet Branca	4,50 €
Amaretto	3,50 €

Grappa

Marcati	4,50 €
Storica Nera	6,00 €
Storica Bianca	6,00 €

Deklarationspflicht - kreative Küche

Verehrte Gäste

Auf Grund der neuen Gesetzgebung zum Schutz des Konsumenten sind wir angehalten allergene Inhaltsstoffe unserer Speisen auszuweisen.

Die Küche im Ristorante DA ENZO beruht auf einem hohen Maß an Kreativität und Individualität. Unsere tägliche Arbeit wird ebenso erheblich von schwankenden Geschmäckern und Konsistenzen natürlicher und saisonaler Produkte beeinflusst.

Unsere Gerichte werden hochwertigen Ölen, besten Essigen und Kräutern und Zutaten in seinem Geschmack auf natürliche Weise unterstützt.

Auf die Verwendung von künstlichen Geschmacksverstärkern haben bisher gut verzichten können und werden das in Zukunft auch so tun.

So ist es durchaus möglich und gewollt, dass unsere Gerichte nicht jeden Tag gleich schmecken und auch nicht unbedingt immer die gleichen Zutaten Verwendung finden. Das macht es uns schlichtweg unmöglich jede Speise, die wir frisch für Sie zubereiten, schriftlich aus Neue zu deklarieren.

Natürliche Grundprodukte sollen mit natürlichen Zutaten vereint ein Genuss sein. Dies hebt unsere Küche von industrieller Massenware und Einheitsgeschmack ab.

Folgende Hauptallergene können in allen unseren Gerichten enthalten sein:

Eier, Erdnüsse, Fisch, Getreide, Krebstiere, Lupinen, Milch, Nüsse, Sesam, Senf, Soja, Weichtiere

Bitte fragen Sie im Einzelfall, wie bisher auch, unseren Service

Und weisen Sie ausdrücklich auf eventuelle Unverträglichkeiten oder Allergien hin.

Selbstverständlich werden wir Ihre Wünsche bei der individuellen Zubereitung Ihrer Speisen mit gebührender Sorgfalt berücksichtigen.

