

Festival di Sanremo

San Remo-festivalen är italiens "Mello" och anses vara föregångaren till Euro-festivalen.

Den första ägde rum redan 1951 och är oerhört populär och man räknar med att minst 15 miljoner människor kommer att sitta klistrade framför tv-skärmarna under veckan när den pågår. Man brukar säga att Italien stannar upp under festivalen.

Själva upplägget är dock amormunda än den svenska varianten.

Deltagarna uppträder varje kväll under en vecka och varje dag överraskas publiken med olika arrangemang som t.ex. gästspel av internationella kändisar som får väldigt bra betalt för att närvara. Sveriges egen Ibra har gjort det ett par gånger, men också Mike Tyson, Madonna, Travolta, Willy Smith etc.

Genom åren har festivalen gett upphov till mycket skvaller, det kunde t.ex. vara artister som snubblar, klänningar som visar lite för mycket, beskyllningar om melodiplagiat mm.

Men den har också varit kopplad till riktig dramatik.

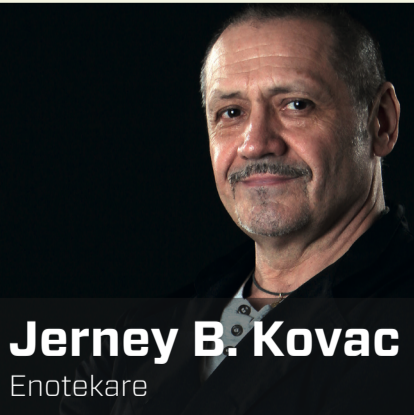
Mest omtalade händelser är sångaren och låtskrivaren Luigi Tenco's självmord på hotellrummet direkt efter uppträdandet i 1967 års edition. Han orkade inte med besvikelsen över att han inte blivit inröstad till finalomgången.

1995 ville en åskådare begå självmord genom att kasta sig ut från teaterns övre balkong men programledaren Pipo Baudo lyckades ingripa och förhindra mannen från att hoppa.

2016, 10 dagar innan festivalens öppnande, orsakade en gasläcka en stor explosion i en villa som gästades av en av programledarna, Gabriele Garko. Husets ägarinna miste livet, men han klarade sig med en skullskada.

I skrivande stund funderar vi på - vad skall hända i år?

"Perchè Sanremo è Sanremo!"



Jerney B. Kovac
Enotekare

ANTIPASTI - Förrätter - Starters

1. BRUSCHETTA CON DUE SALSE

Vitlöksbröd med 2 sorters dipp. Dippen varierar, fråga om dagens variant. **55:-** (G)(F)

Garlic bread served with two types of dip.

2. INSALATA DI POLPO E PATATE, SERVITA CON VINA-GRETTE AGRODOLCE E PEPERONI FRESCHI

Marinerad bläckfisk och potatissallad med färsk paprika och rödlök. **185:-** (G)

Octopus & potato salad with marinated paprika & red onion.

3. TARTARE DI MANZO CON COLATURA DI ALICI, TUTORLO D'UOVO FRITTO E BURRO AL PECORINO

Råbiff med "colatura di alici", friterad äggula, Pecorino Romano-smaksatt smör. **215:-** (G)(L)

Beef tartare with colatura di alici, fried egg yolk & and pecorino butter.

4. COZZE CON FAGIOLI, GUANCIALE E POMODORI CONFIT

Blåmusslor kokta i vitt vin och färska örter, smörbönor, toppas med ugnsbakad guanciale. **140:-** (G)

Mussels in white wine, with butter beans & roasted guanciale.

5. ENO ANTIPASTO, SELEZIONE DI SPECIALITÀ GENUINAMENTE ITALIANE

Eno antipasto, ett urval av genuint italienska specialiteter. Produkterna kan variera, fråga oss angående intoleranser. Kan med fördel delas som förrätt. **225:-** (F)

Varying mixed selection of top quality Italian delicacies.

6. BRUSCHETTA CON GORGONZOLA, SALSICCIA GRATINATA E CREMA DI POMODORINI CONFIT

Gratinerad bruschetta med gorgonzola och salsiccia, salsa på confiterade tomater. **159:-** (G)(L)

Grilled bread with gorgonzola, grilled salsiccia & cream of tomato confit.

7. BRUSCHETTA CON MASCARPONE, SPINACI MARI-NATI E NOCI TOSTATE

Bruschetta med mascarpone, marinerad spenat och rostade valnötter. **139:-** (G)(L)(N)

Grilled bread with mascarpone, marinated spinach & roasted walnuts.

Alla förrätter går att fås glutenfria.

(F) = Fråga servisen, Ask your server

(G) = Gluten (L) = Laktos

(N) = Nötter, Nuts



Så här fungerar det på Enoteket



När du bestämt dig för vad du vill äta och dricka går du själv till baren och någon av kassorna och beställer din mat och dryck.

När du beställer visar du den lilla grå taggen du har fått och då vet vi var du sitter och kan komma ut med maten till dig.

Taggen representerar de antal notor ni har på ert bord. Vill du ha gemensam nota med någon använder ni samma tagg.

Vill du dricka vin från någon av våra vindisplayer handlar du ett förladdat kort i någon av kassorna, därefter har du tillgång till de 24 viner vi har på glas.

Du kan välja mellan ett provsmak, ett halvt eller ett helt glas. Vinpriserna ser du i displayen.

Om kortet tar slut kan du enkelt ladda det igen vid kassan bredvid vindisplayerna eller så lämnar du tillbaka kortet när du är klar så återanvänder vi det.

Fråga oss gärna!

LÄS OM VINERNA I VÅRA DISPLAYER



Skanna qr-koden och läs mer om vilka viner vi har just nu i våra vindisplayer.

Dagtid!



Måndag - fredag från 11:30 serverar vi dagens lunch. Välj mellan kött, fisk, pasta eller soppa varje dag. För större beställningar kan vi även köra ut lunchlådor till er.

Vi har också en konferenslokal med projektor om du vill ha en konferens eller möte hos oss.

Den lokalen rymmer ca 30 personer.

För frågor och bokningar:

hej@enoteket.se, 011-4006070.

PRIMI - Pasta

8. RAVIOLI FARCITI DI TARTUFO E RICOTTA, SERVITI CON VELLUTATA DI FUNGHI E TARTUFO NERO

Ravioli fyllda med tryffel och ricotta, serverade i velluté på torkad skogssvamp och svart tryffel.

195:- (G)(L)(N)

Ravioli filled with truffle & ricotta with mushrooms & black truffle.

9. LA NOSTRA LASAGNA CON SALSICCIA ARROSTO E SPINACI

Eno's lasagne med köttragú, vitlöksfräst salsiccia och spenat samt Parmigiano Reggiano.

185:- (G)(L)(N)

Lasagne with meat ragú, salsiccia, spinach & Parmigiano.

10. MEZZE MANICHE "ALLA GRICIA" SERVITE CON CREMA DI PECORINO, MIX DI TRE PEPI NERI E GUANCIALE DI NORCIA

Klassisk "Pasta alla Gricia" från den eviga staden Rom - serveras i krämig pecorinosås med tre olika pepparsorter samt ugnsbakad guanciale.

179:- (G)

Pasta in a creamy pecorino sauce, with 3 kinds of pepper & baked guanciale.

11. SCIALATELLI CON POLPO "ALLA LUCIANA", OLIVE NERE E CAPERI

Scialatielli med bläckfisk kokt i rött vin, tomat och vitlök, serveras i tomatsås med svarta oliver, persilja samt torkad kapris.

225:- (G)

Pasta with octopus cooked in red wine, tomato & garlic. Served in a tomato sauce with black olives, parsley & capers.

12. RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON CAPESANTE E GREMOLATA

Risotto med saffran, pilgrimsmusslor & gremolata.

225:- (L)

Risotto with saffron, scallops & gremolata.

(F) = Fråga servisen, Ask your server

(G) = Gluten (L) = Laktos

(N) = Nötter, Nuts



Cocktails and dreams i Pronto
Cocktail hour varje fredag och lördag kl. 22-23

Vår mysiga bar Pronto har öppet fredag och lördag fram till kl. 01:00 med DJ och diverse happenings. Följ oss på Instagram för senaste informationen.



Enotekets vinkurs pågår för fullt!



Vi har platser kvar till vissa tillfällen. Fråga oss eller skicka ett mejl till karin@enoteket.se om du vill veta mer.



Äta hemma

Ibland vill man vara hemma i stället för att komma till oss. Vi fattar.

Om du inte vill/kan eller orkar laga mat kan vi hjälpa dig med det. Vi har färdiga menyer att välja på, du kan köpa ett kit och laga din pastarätt själv eller varför inte en hederlig hämtpizza.

För den större hemmafesten har vi smidiga bufféer du kan välja mellan och önskar du något specifikt gör vi alltid allt för att försöka hjälpa dig.



Chef's Table

Med jämna mellanrum anordnar vi mat och vinevent på Enoteket med olika teman. Nästa gång är 25:e mars och då är temat:

»Italian Street Food - Elevated«

En mat och dryckesresa genom italiens gator för att upptäcka den italienska Street Food-maten när den är som bäst. Anmälan och information på iain@enoteket.se.



KÖKSMÄSTARENS MENY

CHEF'S MENU

439:- per person

Serveras endast till hela sällskapet / *Only available for the entire party*

BRUSCHETTA CON MASCARPONE, SPINACI MARINATI E NOCI TOSTATE

Bruschetta med mascarpone, marinerad spenat och rostade valnötter.

ⓐⓁⓃ

Grilled bread with mascarpone, marinated spinach & roasted walnuts.

LAZY MAN'S CIOPPINO

Fisk- och skaldjursgryta som lär ha skapats en gång i tiden i Kalifornien av italienska immigranter. Toppad med Enotekets egna pesto. ⓐ

Seafood stew originally created in California by Italian immigrants, topped with our own pesto.

eller / or

STRACOTTO DI GUANCIA DI MANZO CON PUREA DI PATATE, INSAPORITA AL BURRO TARTUFATO DI SAN PIETRO AL PETTINE

Enotekets storsäljare. Långtidsbräserverade oxkinder i rödvin, serveras med riklig dos av sin sås och potatispuré smaksatt med tryffelmör från

San Pietro al Pettine. Ⓛ

Beef cheeks braised in red wine & served with potato purée flavoured with San Pietro al Pettine truffle.

TIRAMISÚ

Enotekets läckra "upplyftare" lagad efter recept av gamle köksmästaren på vår vänskrog Pagnanelli utanför Rom. ⓐⓁ 1/2 portion

Our Tiramisú, based on a recipe from our friends at the Pagnanelli restaurant outside Rome.



ENOTEKET ❤️ HUNDAR

Vi får ganska många frågor om det är ok att ta med sin hund till oss. Det är det! Vi gillar hundar.

Givetvis ser vi att du har koll på din hund och att den sköter sig och inte skäller (ungefär detsamma som vi förväntar oss av dig själv som gäst...).

Det är endast i en del av vår restaurang som du får ha din hund med så säg till vid bokning så du hamnar rätt.

Om du inte har någon egen hund så finns oftast vår egen **Benji** på plats och du kan även boka ett bord med honom. *Voff och välkomna!*

CONTORNI - Tillbehör - Side orders

13. CAPONATA

Siciliansk aubergine & grönsaksröra. 69:-

Cooked Sicilian eggplant & vegetable salad.

14. PATATINE ENO CON SALSINA

Enostrips med dipp. 59:-

Potato strips with dip.

15. SPINACI SALTATI E CONDITI CON PARMIGIANO

Sauterad spenat med vitlök, färsk chili & Parmigiano. 69:-

Sautéed spinach with garlic, fresh chili & Parmigiano.

16. CARCIOFI ALLA GIUDEA

Friterade kronärtskockor på judiskt vis. 69:-

Fried artichokes "jewish style".

17. ARANCINO RIPIENO DI CIPOLLE CAMELLATE

Arancino fylld med vinkokt lök. 69:-

Arancino filled with caramelised onion.

18. MISTO OLIVE CONDITE

Blandning av kryddade oliver. 59:-

Mixed olives.

19. PARMIGIANO REGGIANO CON BALSAMICO

24 månaders Parmigiano Reggiano med balsamvinäger. 79:-

24 month Parmigiano with aged balsamic vinegar.

20. PARMIGIANA DI MELANZANE

Auberginegratäng med tomat och mozzarella. 79:-

Aubergine gratin with tomato & mozzarella.

SECONDI - Huvudrätter - Main Courses

21. COZZE CON FAGIOLI IN VINO BIANCO E ERBE FRESCHE, GUANCIALE E POMODORI CONFIT

Blåmusslor kokta i vittvin och färska örter, smörbönor och ugnsbakad guanciale samt confiterade tomater. 229:- ⓐ

Mussels in white wine, with butter beans & roasted guanciale.

22. LAZY MAN'S CIOPPINO

Fisk- och skaldjursgryta som lär ha skapats en gång i tiden i Kalifornien av italienska immigranter. Toppad med Enotekets egna pesto. 285:- ⓐ

Seafood stew originally created in California by Italian immigrants, topped with our own pesto.

23. CARNE DEL GIORNO

Dagens kött (fråga serveringspersonalen vad som gäller för dagen).

Dagspris ⓕ

Today's meat.

24. PESCE DEL GIORNO

Dagens fisk (fråga serveringspersonalen vad som gäller för dagen).

Dagspris ⓕ

Today's fish.

25. SCALOPPINE DI POLLO GRATINATE AL PARMIGIANO E MANDORLE, SALSA AL MARSALA E ARANCINO RIPIENO DI CIPOLLE CAMELLATE

Kycklingbröst panerad i Parmigiano Reggiano och mandel, bräserverad i Marsalasås samt serverad med arancino fylld med vinkokt lök. 279:- ⓐⓁⓃ

Chicken breast with Parmigiano, almonds & Marsala sauce, served with arancino filled with caramelised onion.

26. STRACOTTO DI GUANCIA DI MANZO CON PUREA DI PATATE, INSAPORITA AL BURRO TARTUFATO DI SAN PIETRO A PETTINE

Enotekets storsäljare. Långtidsbräserverade oxkinder i rödvin, serveras med riklig dos av sin sås och potatispuré smaksatt med tryffelmör från San Pietro al Pettine. 285:- Ⓛ

Beef cheeks braised in red wine & served with potato purée flavoured with San Pietro a Pettine truffle.

ⓐ = Gluten Ⓛ = Laktos

Ⓝ = Nötter, Nuts

ⓕ = Fråga servisen, Ask your server

Festvåning

En trappa ner ligger Enotekets festvåning med stora fönster ut mot vattenfallet.

Här har vi haft otaliga födelsedagsfester, bröllop, företagsfester, maskerader och andra roligheter.

Vi har fullständiga rättigheter och du kan själv välja vad för typ av mat du vill att vi lagar.

För offert och bokning, mejla till hej@enoteket.se eller ring 011-4006070.



Dessertes, Pizza

DOLCI & FORMAGGI - Dessertes & ostar - Desserts & Cheeses

27. PANNACOTTA AL CARDAMOMO CON CONFETTURA DI MELE E CANNELLA E CROCCANTE AL CIOCCOLATO BIANCO

Vaniljpannacotta smaksatt med kardemumma, äppel & kanelkompott samt rostad vit choklad. **95:-** (F) (L)
Panacotta with cardamom, apple, cinnamon & white chocolate.

28. ASSORTITO DI FORMAGGI

Tallrik med utvalda italienska ostar ackompanjerade av passande tillbehör. **165:-** (F) (L)
Selection of Italian cheeses.

29. TIRAMISÚ

Enotekets läckra "upplyftare" lagad efter recept av gamle köksmästaren på vår vänkrog Pagnanelli utanför Rom.

105:- (G) (L) (1/2 portion 65:-)

Our Tiramisú, based on a recipe from our friends at the Pagnanelli restaurant outside Rome.

30. GELATO

Enotekets hemgjorda glass som varierar efter inspiration och tillgång på råvaror. Hör med servisen vad som gäller idag. **49:- / kula** (L) (F)

Today's home made ice cream.

31. TARTUFO DELICATO STILE ENO

Enotekets delikata chokladtryffel. **59:-** (L) (N)

Home made chocolate truffle.

32. TORTA CAPRESE

Mandel och chokladkaka från ön Capri smaksatt med apelsin, serverad med uppvispad grädde. **105:-** (L)

Almond and chocolate cake with orange and whipped cream.

(F) = Fråga servisen, Ask your server

(G) = Gluten

(L) = Laktos

(N) = Nötter, Nuts

ENOTEKET SAMARBETAR MED:

Wolt

RESQ CLUB

PIZZA

P1. MARGHERITA 125:-

Tomat & mozzarella toppad med färsk basilika.
Tomato & mozzarella, topped with fresh basil.

P2. BUFALA ACCIUGHE E PEPERONE 140:-

Tomat, buffelmozzarella, sardeller, oliver & grillad paprika.
Tomato, buffalo mozzarella, anchovy, olives & roasted peppers.

P3. CAPRICCIOSA ORIGINALE 160:-

Tomat, mozzarella, champinjoner, grillad kronärtskocka, kokt prosciutto, ägg & svarta oliver.
Tomato, mozzarella, mushrooms, grilled artichokes, cooked prosciutto, egg & black olives.

P4. NOBILE 160:-

Tomat, mozzarella, gorgonzola, salvia, oliver & rökt kalkon.
Tomato, mozzarella, gorgonzola, sage, olives & smoked turkey.

P5. DELL'ORTOLANO 150:-

Tomat, mozzarella, svamp, lök, paprika, aubergine, zucchini & pachinotomat.
Tomato, mozzarella, mushroom, onion, peppers, eggplant, zucchini & pachino tomato.

P6. CAPRINA 160:-

Tomat, mozzarella, getost, skivade rödbetor, salladsmix & provolone.
Tomato, mozzarella, goat's cheese, sliced beetroot, salad mix & provolone.

P7. CACCIATORE 160:-

Tomat, mozzarella, champinjoner, pancetta & salami.
Tomato, mozzarella, mushrooms, bacon & salami.

P8. LUNATICA 170:-

Vikt och fylld med tomat, mozzarella, kokt skinka; garnerad med salladsmix, caprino (getost) & lufttorkad skinka.
Folded and stuffed with tomato, mozzarella, cooked ham; garnished with salad, caprino cheese & cured ham.

P9. PROSCIUTTO CRUDO 160:-

Tomat, mozzarella, lufttorkad skinka, oliver & salladsmix.
Tomato, mozzarella, dry-cured ham, olive & salad mix.

P10. MARE E MONTI 160:-

Tomat, mozzarella, räkor, champinjoner, oregano & vitlöksolja.
Tomato, mozzarella, shrimp, mushrooms, oregano & garlic oil.

P11. SALAMINO PICCANTE 160:-

Tomat, mozzarella, Kalabresisk salamino & oliver.
Tomato, mozzarella, Calabrian Salamino & olives.

P12. PIZZA NERA 170:-

Bakas med samma surdegsbaserade deg gjord med Polselli-mjöl som övriga pizzor på Enoteket, men med tillsats av lite aktivt kol. Resultat blir en ännu mer lättsmält pizza med mycket spännande utseende.
 Tomat, lök, mozzarella, pancetta, salladsmix & confiterad tomat. Kan även fås vegetarisk.
"Black Pizza" Baked with the same sourdough as our other pizzas, but with the addition of a little active charcoal. The result is an even lighter pizza with a very exciting look.
Tomato, onion, mozzarella, bacon, salad mix & tomato confit.

P13. RANDOLFO 160:-

Tomat, mozzarella, fräst spenat & salsiccia.
Tomato, mozzarella, sautéed spinach & salsiccia.

P14. MAR LIGURE 190:-

Tomat, mozzarella, räkor, scampi, bläckfisk & vinsauterade musslor toppad med pesto äkta Liguriastyle.
Tomato, mozzarella, shrimp, prawns, squid & wine sautéed clams topped with a genuine Liguria style pesto.

P15. BOSCAIOLA 170:-

Tomat, mozzarella, 3 sorters svamp: kantareller, karljohan & portobello.
Tomato, mozzarella, 3 kinds of mushrooms: chanterelles, porcini & portobello.

P16. AL TONNO 160:-

Tomat, mozzarella, tonfisk, oliver & rödlök.
Tomato, mozzarella, tuna, olives & red onion.

P17. PAESANA 160:-

Tomat, mozzarella, pancetta, lök, oliver & ägg.
Tomato, mozzarella, bacon, onion, olives & egg.

P18. MEZZOGIORNO 160:-

Tomat, mozzarella, rödlök & 'nduja, burrata.
Tomato, mozzarella, red onion, 'nduja & burrata.

P19. CAPRESE 170:-

Tomat, mozzarella, burrata, confiterade tomater & färsk basilika.
Tomato, mozzarella, burrata, tomato confit & fresh basil.

PIZZA BIANCA

P20. PANCETTA 160:-

Mozzarella, pancetta, oliver, rödlök & confiterade tomater.
Mozzarella, bacon, olives, red onion & confit tomatoes.

P21. QUATTRO FORMAGGI 160:-

Mozzarella, getost, provolone, gorgonzola, små tomater & napolitansk salladsmix.
Mozzarella, goat's cheese, provolone, gorgonzola, small tomatoes & Neapolitan salad mix.

P22. TOMMASINI 160:-

Mozzarella, pancetta, potatis & spenat.
Mozzarella, bacon, potato & spinach.

Pizzor innehåller gluten och laktos men säg till om du vill ha en glutenfri pizzabotten.

Den bakas dock i samma ugn.

GLUTENFRI PIZZABOTTEN +30:-

enoteket

Strykbrädan
Laxholmstorget 3
602 21 Norrköping

011-400 60 70
hej@enoteket.se
www.enoteket.se



RISTORAZIONE ITALIANA
ITALIAN STYLE

Galatea

TELLO GRUPPEN
DIGITAL & OFFSETTRYCK

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

Kvalitetsstämpeln som tilldelas de restauranger som erbjuder välkomponerade menyer med smak av det genuina italienska köket.