

Italiensk mat och fusk

Italiensk mat är en av världens mest uppskattade och älskade.

Men den är också den mest förfälskade och förvanskade.

Detta gäller såväl produkter som tillagade maträtter.

En bedömning är gjord av alla matvaror med italiensk-klingande namn som säljs runt om i världen är bara 20-30% genuina. Resten är fejk.

Vi har sedan länge haft *San Marzano tomat* från Kina, *Prosciutto di Parma* från Sydamerika och *tåfisluktande Parmigiano* från Tyskland. Listan är egentligen lika lång som kinesiska muren.

Det finns mängder med "italienska" restauranger i världen som inte riktigt har koll på hur originalrecepten skall vara. Visst kan man ändra och göra varianter och försvenska eller amerikanisera olika rätter men då borde det tydligt framgå att de gör sin egen variant.

Till slut har vi den industriella produktionen av så kallade italienska maträtter. Senaste tillskottet är amerikanska Heinz som kommit på den fantastiska idén att fixa Carbonara på burk. Vad skall man säga??

Jo, Italien kämpar vidare och i november startas en världsomfattande veckolång kampanj som heter **"Italiens mat och dess rätter"**. Ambasaderna och Italienska handelskammaren väljer de restauranger runt om i världen som skall få presentera några maträtter som har förankring i historien.

I Norrköping har man valt Enoteket.

Grazie
Enotekaren



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. POLPO GRIGLIATO, PUREA DI CAVOLFIOR E FUSO DI N'DUJA

Grillad bläckfisk med blomkålspuré, gremolata & smält N'duja. **185:-** (G) (L)

Grilled octopus with cauliflower purée, gremolata & N'duja.

3. CARPACCIO DI MANZO CON SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO, RUGHETTA E SALSA UNIVERSALE

Carpaccio serverad med flisad Parmigiano-Reggiano, rucola och "Salsa Universale" (majonnäs med smak av kapris). **215:-** (G)

Beef carpaccio with Parmigiano, rocket & mayonnaise flavoured with capers.

4. COZZE IN CREMA AL VINO BIANCO, POMODORI AL FORNO E ERBE AROMATICHE FRESCHE

Blåmusslor i krämig vitvinsås, bakade tomater & färska örter. **140:-** (G) (L)

Mussels in a creamy wine sauce with baked tomatos & fresh herbs.

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 GAMBERI SGUSCIATI A MANO, MASCARPONE, ANETO, CETRIOLO IN AGRODOLCE E CIPOLLA ROSSA

Bruschetta med cremé på mascarpone, handskalade räkor, dill, picklad gurka & rödlök. **159:-** (G) (L)

Grilled bread with shrimp, mascarpone, dill, pickled cucumber & red onion.

7. BRUSCHETTA CON POMODORI CONFIT, PECORINO IN SCAGLIE E POLVERE DI OLIVE NERE

Bruschetta med confiterade tomater, flisor av pecorino & pulver av svarta oliver. **139:-** (G)

Grilled bread with tomato confitt, pecorino cheese & black olive powder.

Alla förrätter går att fås glutenfri.

(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 SAN PIETRO A PETTINE E TRITO DI NOCCIOLA PIEMONTESE "TONDA GENTILE"

Ravioli fyllda med tryffel och ricotta, velluté med vit tryffel från San Pietro a Pettine & hackade hasselnötter från Piemonte.

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

Ravioli with truffle & ricotta. Served with a truffle sauce with chopped hazelnuts.

9. LA NOSTRA LASAGNA CON MELANZANA ARROSTITA, RICOTTA SALATA E OLIVE NERE

Eno's lasagne med köttragú ugnsbakad aubergine, saltad ricotta och svarta oliver. **189:-** (G)(L)(N)

Lasagna with meat ragú, baked aubergine, ricotta salata & black olives.

10. FETTUCCINE ALFREDO SALTATE CON BURRO, PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO FRESCO E ACQUA DI COTTURA. SERVITE CON AGGIUNTA DI PROSCIUTTO LEGGERMENTE SCOTTATO ALLA PIASTRA

Klassisk Fettuccine Alfredo från restaurangen på *Via della Scrofa* i Rom. Sauteras krämig i en mix av smör, rikligt med färskriven Parmigiano-Reggiano och pastavatten. Serveras här med tillägg av lätthalstrad prosciutto. **179:-** (G)(L)

Fettuccine Alfredo with butter, Parmigiano & lightly sautéed ham.

11. RISOTTO AL GORGONZOLA, BRESAOLA, BURRO ABBRUSTOLITO, NOCI E CONFETTURA DI UVA SPINA

Risotto med gorgonzola, bresaola (torkat oxkött från Valtellina), brynt smör, valnötter och krusbärsmarmelad. **205:-** (L)(N)

Risotto with gorgonzola, bresaola, butter, walnuts & gooseberry.

12. PACCHERI ALLA NAPOLETANA CON FRUTTI DI MARE, FAVE, POMODORINI CONFIT E "PARI-MIGIANO DEL POVERACCIO"

Paccheri på napolitanskt vis med skaldjur, smörbönor, persilja, confiterade tomater och "Fattigmans- Parmigiano" (vitlöksstekta brödsmlur). **225:-** (G)

Paccheri with shellfish, butter beans, confit tomato & crushed croutons.

(F) = Fråga servisen, *Ask your server*

(G) = Gluten

(L) = Laktos

(N) = Nötter, *Nuts*



PRONTO.



Coctails and dreams i Pronto

Coctailhour varje fredag och lördag kl. 22-23

Vår mysiga bar Pronto har öppet onsdag till lördag fram till kl. 01:00. Dj fredag och lördag. Vi har massor med happenings och event på gång i Pronto och det uppdateras hela tiden så håll koll på vår Instagram för senaste informationen.



VINPROVNING

29 oktober har vi en mat- och vinmiddag, "Tema Parmigiano". Skicka ett mejl till iain@enoteket.se om du vill ha mer info, vara med på våra mejlutskick eller boka en egen provning.

På gång

»Italiens mat och dess rötter«

...är ett event som kommer pågå i hela världen mellan den 18 - 24 november. I Östergötland är Enoteket den enda representanten.

Vi kommer ha en extra meny under denna vecka med klassiska italienska rätter.

Vinkurs

I höst har vi dragit i gång en vinkurs på Enoteket.

Där får deltagarna vid 6 tillfällen lära sig bl.a. vilket vin man ska välja till det man äter, hur man provar vin och vad man ska tänka på. Vi hoppas kunna ge en grundförståelse och förhoppningsvis massor av nyttig erfarenhet och kunskap.

Låter det intressant? Hör av dig till oss, vi kanske gör en repris i vår.



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.

KÖKSMÄSTARENS MENY

CHEF'S MENU

459:- per person

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

BRUSCHETTA CON GAMBERI, MASCARPONE, ANETO, CETRIOLO IN AGRODOLCE E CIPOLLA ROSSA

Bruschetta med cremé på mascarpone, handskalade räkor, dill, picklad gurka & rödlök. (G)(L)

Grilled bread with shrimp, mascarpone, dill, pickled cucumber & red onion.

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. (G)
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. (L)

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. (G)(L) 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. MISTO OLIVE CONDITE

Blandning av kryddade oliver. 59:-
Mixed olives.

16. CARCIOFI ALLA GIUDEA

Friterade kronärtskockor på judiskt vis. 69:-
Fried artichokes "jewish style".

17. ARANCINO RIPIENO DI CREMA DI PISELLI

Arancini fylld med ärtcreme. 69:-
Pea-cream arancini.

18. SPINACI SALTATI E CONDITI CON PARMIGIANO

Sauterad spenat med vitlök, färsk chili & Parmigiano. 69:-
Sautéed spinach with garlic, fresh chili & Parmigiano.

19. PARMIGIANA DI ZUCCHINE

Gratinerad zucchini med mozzarella & Parmigiano Reggiano. 79:-
Grilled zucchini with mozzarella & Parmigiano.

20. PARMIGIANO REGGIANO CON BALSAMICO

24 månaders Parmigiano Reggiano med balsamvinäger. 79:-
24 month Parmigiano with aged balsamic vinegar.

SECONDI - Huvudrätter - Main Courses

21. COZZE IN CREMA AL VINO BIANCO, POMODORI AL FORNO E ERBE AROMATICHE FRESCHE

Blåmusslor i krämig vitvinsås, bakade tomater & färska örter.

225:- (G)(L)

Mussels in a creamy wine sauce with baked tomatoes & fresh herbs.

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:- (G)

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

23. POLLO ALLA PIZZAIOLA CON AGGIUNTA DI MOZZARELLA E PROSCIUTTO. SERVITO CON ARANCINO RIPIENO DI CREMA DI PISELLI

Mjölpanerad kycklingbröstfilé, gratinerad med tomatås, mozzarella & prosciutto. Serveras med arancino fylld med ärtkräm. 279:- (G)(L)

Grilled chicken breast with tomato sauce, mozzarella & prosciutto. Served with pea-cream arancino.

24. 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. 285:- (L)

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

25. CARNE DEL GIORNO

Dagens kött (fråga serveringspersonalen vad som gäller för dagen). **Dagspris** (F)
Today's meat.

26. PESCE DEL GIORNO

Dagens fisk (fråga serveringspersonalen vad som gäller för dagen). **Dagspris** (F)
Today's fish.

(G) = Gluten

(L) = Laktos

(F) = 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 CON CIOCCOLATO, ARANCIA E ARACHIDI

Vaniljpannacotta med choklad- & apelsinganach och jordnötsfräs. **95:-** (L)(N)

Pannacotta with chocolate, orange and peanut crunch.

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. SEMIFREDDO RICOTTA E PERA CON BISCOTTO ALLE MANDORLE

Semifreddo med ricotta, päron och mandelkex.

105:- (L)(N)

Semifreddo with ricotta & pear, with almond biscuits.

(F) = Fråga servisen, Ask your server

(G) = Gluten

(L) = Laktos

(N) = Nötter, Nuts



Strykbrådan
Laxholmstorget 3
602 21 Norrköping

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



RISTORAZIONE ITALIANA
ITALIAN STYLE

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, Calabresisk 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:-



TELLO GRUPPEN
DIGITAL & OFFSETTRYCK



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