



ENZO & FIGLI

Trattoria Italiana

Walluf

Über uns

Willkommen bei **Enzo & Figli Trattoria Italiana** in Walluf.

Wir sind ein Familienbetrieb mit italienischen Wurzeln und einer großen Leidenschaft für die traditionelle Küche aus Neapel und ganz Italien.

Unser Ziel ist es, unseren Gästen ehrliche, hausgemachte Gerichte zu servieren – frisch zubereitet, mit hochwertigen Zutaten und viel Liebe zum Detail.

Unser Vater Enzo bringt viele Jahre Erfahrung aus der Gastronomie mit und steht täglich in der Küche, während wir als Familie gemeinsam daran arbeiten, unseren Gästen eine warme und familiäre Atmosphäre zu bieten.

Unsere Küche verbindet klassische italienische Rezepte mit einem modernen und leichten Ansatz – ideal sowohl für ein gemütliches Abendessen als auch für Sportler und Gäste aus der Tennishalle.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und Ihnen ein Stück italienische Gastfreundschaft nach Walluf zu bringen.

Ihre Familie Salvagente

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Antipasto Misto Premium (2Pax) ^{1,7,8,10}	32,90
Große italienische Vorspeisenplatte mit Spianata (würzige italienische Salami), Salami Napoli, luftgetrocknetem Parmaschinken, Coppa Italiana (mild gewürzter Schweinenacken), Grana Padano, Provolone, Prosciutto e Melone, Caprese (Tomaten mit Mozzarella), Bruschetta, Oliven, Artischocken, getrockneten Tomaten und frischem Rucola – serviert mit italienischem Brot	
Caprese con Bufala ^{1,7}	14,90
Frischer Büffelmozzarella mit sonnengereiften Tomaten, nativem Olivenöl extra, frischem Basilikum und warmem Pizzabrot serviert	
Bruschetta al Pomodoro ¹	9,90
Geröstetes italienisches Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, nativem Olivenöl extra, Basilikum und Oregano nach traditioneller Art	
Pizza Pane ¹	5,90
Frisch gebackenes Pizzabrot nach neapolitanischer Art, mit nativem Olivenöl extra und Oregano verfeinert	

PRIMI PIATTI / HAUPTSPEISE

Paccheri al Ragù Napoletano ^{1,9}	17,90
Traditionelle Paccheri-Pasta mit original neapolitanischem Ragù aus langsam geschmortem Fleisch und aromatischer Tomatensauce nach italienischer Familienrezeptur	
Pasta al Pesto (rigatoni, penne oder spaghetti) ^{1,7,8}	14,90
Pasta nach Wahl mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, nativem Olivenöl extra, Knoblauch und frisch geriebenem Grana Padano Käse	
Calamarata Napoletana ^{1,14}	17,90
Typische neapolitanische Pasta mit Calamari, Kirschtomaten, Knoblauch, Olivenöl extra vergine, Weißwein und frischer Petersilie – nach original süditalienischer Art	
Lasagne al forno ^{1,3,7,9}	15,90
Traditionelle italienische Lasagne mit hausgemachtem Rinderhackfleischragù, cremiger Béchamelsauce und Grana Padano Käse, im Ofen goldbraun überbacken	
Penne al Salmone ^{1,4,7}	18,90
Penne mit frischem Lachs, Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl und einem Hauch Weißwein, in feiner Tomatensauce geschwenkt	

SECONDI / MAIN COURSES

Parmigiana di Melanzane ⁷	15,90
Hausgemachter Auberginenaufbau mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan, im Ofen goldbraun überbacken	
Entrecôte vom Rind (ca. 220 g)	34,90
34,9 Fleischliebhaber.	
Frittura di Calamari e Gamberi ^{1,2,14}	24,90
Knusprig frittierte Calamari und Garnelen, serviert mit Zitrone sowie gegrilltem Gemüse oder Ofenkartoffeln oder gemischte Salat	

PIZZE / PIZZAS

- Unsere Pizzen werden nach traditioneller neapolitanischer Art mit lang gereiftem Teig zubereitet und vor dem Backen mit nativem Olivenöl extra verfeinert.
- Alle Pizzen werden ausschließlich mit hochwertigem Fior di Latte Mozzarella und ausgewählten italienischen Produkten belegt

Margherita ^{1,7}	12,00
Original neapolitanische Pizza mit hochwertiger Mutti-Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, frischem Basilikum und italienischem nativem Olivenöl extra	
Salame napoletano ^{1,7}	14,90
Mutti-Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella und original italienische Salame Napoli – würzig, aromatisch und nach traditioneller Art hergestellt	
Tonno e Cipolla ^{1,4,7}	15,90
Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln und italienisches natives Olivenöl	
Vegetariana ^{1,7}	14,90
Fior di Latte Mozzarella mit frisch gegrilltem mediterranem Gemüse, italienischen Kräutern und nativem Olivenöl	
Diavola ^{1,7}	15,90
Mutti-Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, originale italienische Spianata Salami und Peperoncino	
Pizza Enzo ^{1,7}	17,90
Mutti-Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, italienischer luftgetrockneter Schinken, frischer Rucola, Kirschtomaten und Grana Padano DOP	

SPORT & LEICHT MENU

Insalata Sportiva ¹⁰ (bei Garnelen zusätzlich 2)	17,90/21,90
Frischer Rucola mit Kirschtomaten, Avocado, nativem Olivenöl, leichtem Zitronensaft, wahlweise mit gegrillten Hähnchenstreifen oder Garnelen – frisch, leicht und proteinreich	
Gegrillter Lachs ⁴	25,90
Frisches Lachsfilet vom Grill mit Blattspinat, Zitrone, dazu gegrilltes mediterranes Gemüse oder Ofenkartoffeln oder gemischter Salat	

KINDERKARTE / KIDS MENU

(bis 12 Jahre alt)

Pasta mit Tomatensauce ¹	8,90
Pasta mit Sahnesauce und Schinken ^{1,7}	9,90
Pasta mit cremiger Sahnesauce und gekochtem Schinken	
Hähnchenschnitzel mit Pommes ^{1,3}	11,90

DOLCI / DESSERTS

Panna Cotta ⁷	7,90
Traditionelles italienisches Sahnedessert mit echter Vanille und fruchtiger Sauce	
Tiramisù ^{1,3,7}	8,90
Hausgemachtes Tiramisù mit Mascarpone, Espresso und feinem Kakao nach italienischer Tradition	

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola 0,2 L	3,50
Coca-Cola Zero 0,2 L	3,50
Sprite 0,2 L	3,50
Fanta 0,2 L	3,50
Taunusquelle Classic 0,25 L / 0,75 L	3,00 € / 6,50
Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure aus der Region	
Taunusquelle Naturelle 0,25 L / 0,75 L	3,00 € / 6,50
Natürliches stilles Mineralwasser aus der Region	
Apfelsaft (Rapp's) 0,2 L	3,50
Apfelschorle 0,3 L	3,50
Orangensaft (Rapp's) 0,2 L	3,50
Johannisbeersaft (Rapp's) 0,2 L	3,50
Schweppes Bitter Lemon 0,2 L ¹²	3,50
Erfrischendes Zitronengetränk mit leichter Bitterkeit	
Schweppes Ginger Ale 0,2 L	3,50
Mild-würziges Erfrischungsgetränk mit Ingwer	
Schweppes Indian Tonic Water 0,2 L	3,50
Klassisches Tonic Water mit feiner Bitterkeit	
Schweppes Russian Wild Berry 0,2 L	3,50
Fruchtiges Beeren-Erfrischungsgetränk	

KAFFEE

Wir servieren ausschließlich originalen Segafredo-Zanetti Premium-Espresso aus Italien. Jeder Kaffee wird mit einem italienischen Keks und einzeln verpacktem Zucker serviert

Espresso Segafredo	2,90
Cappuccino ⁷	4,20
Latte Macchiato ⁷	4,70
Espresso al Caramello	5,20
Cappuccino al Caramello	5,20
Latte Macchiato al Caramello	5,20

BIER

Bierstadter Gold Helles Naturtrüb 0,3 L / 0,5 L vom Fass ¹	4,50 / 5,50
Bierstadter Gold Pils 0,3 / 0,5 L vom Fass ¹	4,50 / 5,50
Bierstadter Gold Hefe Weizen 0,5 L ¹	5,50
Bierstadter Gold Hefe Weizen alkoholfrei 0,5 L ¹	5,50
Bierstadter Gold alkoholfrei 0,33 L ¹	4,50
Birra Moretti 0,33 L ¹	5,00

APERITIFS

Aperol Spritz ¹²	9,90
Aperol mit Prosecco und Mineralwasser – frisch und fruchtig	
Hugo ¹²	9,90
Prosecco mit Holunderblütensirup, Limette und Minze	
Campari spritz ¹²	9,90
Campari mit Prosecco und Mineralwasser – leicht bitter und erfrischend	
Limoncello Spritz ¹²	9,90
Limoncello mit Prosecco und Mineralwasser – typisch italienisch	

WEINE

WEISSWEINE

2024er Virgo Campania Bianco IGT 2024, Villa Raiano (Campania) ¹² Falanghina, Greco, Trebbiano – frisch, fruchtig und ausgewogen	0,2 L 6,90 / 0,75L 25,90
2024er Pinot Grigio DOC – Terra Serena (Veneto) ¹² Leichter und angenehmer Weißwein mit feinen Fruchtaromen	0,2 L 6,20 / 0,75L 21,90
Jakob Jung 2024er Riesling Liter trocken ¹²	0,2 L 5,20
Jakob Jung 2025er JOKER Riesling trocken ¹²	0,2 L 5,50 / 0,75 L 21,50
Jakob Jung 2024er Riesling CLASSIC ¹²	0,2 L 6,00 / 0,75 L 24,50
Jakob Jung 2025er Weißburgunder und Chardonnay dry ¹²	0,2 L 7,00 / 0,75 L 27,50
Weinschorle ¹² Weißwein, Rotwein oder Roséwein mit Mineralwasser	0,3 L 6,50

ROSÉWEIN

2024er Aragosta Rosé, Santa Maria La Palma (Sardinien) ¹² Fruchtiger Rosé mit frischen Aromen und angenehmer Leichtigkeit	0,2 L 6,50 / 0,75L 22,90
Jakob Jung 2025er JOKER Spätburgunder Rosé trocken ¹²	0,2 L 5,50 / 0,75L 21,90

ROTWEINE

Virgo Campania Rosso IGP, Villa Raiano (Campania) ¹² Aglianico und Montepulciano – kräftig und vollmundig	0,2 L 7,20 / 0,75L 27,90
Jakob Jung 2019er ELISABETH ANNA Rotwein trocken ¹²	0,2 L 6,90 / 0,75L 27,50

PROSECCO & SPUMANTE

Prosecco Frizzante DOC, Terra Serena ¹² Frisch und lebendig – ideal als Aperitif	0,1 L 4,20 / 0,75L 26,90
Prosecco Rosé Brut DOC, Serena 1881 ¹² Eleganter Rosé-Prosecco mit feiner Perlage	0,1 L 4,50 / 0,75L 27,90
Jakob Jung 2023er Riesling Sekt Brut ¹²	0,1 L 5,90 / 0,75L 29,90

DIGESTIFS

Limoncello Brotto 2cl Traditioneller italienischer Zitronenlikör – frisch und aromatisch	4,20
Nonino Chardonnay Grappa 2 cl ¹² Edler italienischer Tresterbrand aus Chardonnay-Trauben	6,90
Sambuca 2cl Italienischer Anislikör mit intensivem Geschmack	3,50
Amaro Ramazzotti 2cl Beliebter italienischer Kräuterlikör mit feinen Bitterstoffen	3,90
Averna Amaro Siciliano 2cl Milder Kräuterlikör aus Sizilien mit leicht süßem Geschmack	3,90
Bailey's Irish Cream 2cl ⁷ Cremiger Likör mit feinem Sahnegeschmack	3,90

LONGDRINKS

Bombay Sapphire Gin & Tonic ¹² (Chinin)	10,50
Malfy Gin con Limone	12,90
köstlicher Gin in Italien hergestellt und eine neutrale Tonic Water	
Freimut Vodka & Lemon ¹² (Chinin)	12,00
Wiesbadener Vodka mit Bitter Lemon	
Jack Daniel's Cola	11,00
Cuba Libre	9,90
Rum mit Coca-Cola und Limette	
Campari Orange	9,90
Campari mit Rapp's Orangensaft	

LIKÖRE / DESTILLATE / WERMUT

Bombay Sapphire London Dry Gin Gin	4 cl – 7,00
Malfy Gin	4 cl – 9,40
köstlicher Gin aus Italien	
Freimut Vodka	4 cl – 8,50
Wiesbadener Vodka	
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl – 7,50
Beliebter amerikanischer Whiskey	
Jameson Irish Whiskey	4 cl – 7,50
Milder irischer Whiskey	
Havana Club 3 Años Rum	4 cl – 6,50
Havana Club 7 Años Rum	4 cl – 8,20
Sierra Tequila Silver	2 cl – 3,50
Sierra Tequila Gold	2 cl – 3,50
Martini Bianco ¹²	5 cl – 5,50
italienischer Wermut mit feiner Vanille- und Kräuternote – leicht und aromatisch	
Martini Rosso ¹²	5 cl – 5,50
Klassischer italienischer Wermut mit würzig-süßem Geschmack und leichter Bitterkeit	
Martini Extra Dry ¹²	5 cl – 5,50
Trockener italienischer Wermut mit frischen Kräuternoten	
Disaronno Amaretto ⁸	2 cl – 3,90
italienischer Mandellikör mit feinem und süßem Aroma	

ALLERGENE / ALLERGENS

1. Glutenthaltiges Getreide / Gluten
2. Krebstiere / Crustaceans
3. Eier / Eggs
4. Fisch / Fish
5. Erdnüsse / Peanuts
6. Soja / Soy
7. Milch (Laktose) / Milk
8. Schalenfrüchte / Nuts
9. Sellerie / Celery
10. Senf / Mustard
11. Sesam / Sesame
12. Schwefeldioxid & Sulfite / Sulphites
13. Lupinen / Lupin
14. Weichtiere / Molluscs

Allergenhinweis:

Unsere Speisen und Getränke können Allergene enthalten.
Bitte informieren Sie unser Personal über mögliche Allergien oder
Unverträglichkeiten

 Bitte informieren Sie unser Personal über Allergien

 *Please inform our staff about any allergies*



ENZO & FIGLI – Trattoria Italiana

Schachtweg 5

65396 Walluf



Enzo & Figli Trattoria Italiana



enzoefigli3@gmail.com

