



pizzeria **SAN REMO**

*Eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie
sehr gerne auf Anfrage von unserem Servicepersonal.*



Unsere Angebote zum Probieren

Italienisches Pizza-Roulette

jeden Dienstag ab 17 Uhr für 10,90 €

Genießen Sie unser Pizzaroulette mit original italienischen kleinen handgemachten Pizzen aus dem Schamottesteinofen und essen Sie so viele Pizzen wie Sie mögen - Jede Runde bietet ein neues Geschmackserlebnis – Die perfekte Gelegenheit zum Probieren und Schlemmen.

Italienisches Pasta-Roulette

jeden Mittwoch ab 17 Uhr für 10,90 €

Jeden Mittwoch bieten wir nun auch unser Pasta-Roulette mit verschiedenen hausgemachten Pasta-Kreationen unseres italienischen Küchenchefs an. Auch hier können Sie jede Runde ein neues Gericht probieren – so viele Runden wie Sie mögen. Selbstverständlich können Sie ganz nach Geschmack auch eine Runde auslassen und mit einer neuen Runde, die Ihnen zusagt, weiter machen.

Unsere Pasta bereiten wir in unserer Pasta Manufaktur täglich frisch für Sie vor. Unsere Maccaroni und Tagliatelle werden mit Ei produziert, unsere Spaghetti ohne Ei (vegan).

Wir empfehlen:

Prosecco Frizzante Frivolo

Glas (0,1l) 2,20 €

Italienischer Sonntagsbrunch

Sonntags 10:00-14:30 Uhr für 13,90 €

Starten Sie entspannt in den Sonntag und genießen Sie unser reichhaltiges italienisches Brunch-Buffer mit verschiedenen warmen und kalten Spezialitäten, knuspriger Pizza, Antipasti, Aufschnitt- und Käseplatte, frischem Obst, Brötchen, Brot und Croissants, Waffeln zum selber backen, Kaffee satt und vielem mehr.

Vorspeisen



Bruschetta	3,90 €	
Hausgemachtes Ciabatta, geröstete Scheiben mit Tomaten, Basilikum, Rucola, Olivenöl, Knoblauch, gehobeltem Parmesan		
Bruschetta Mix della casa	klein 3,90 €	
Hausgemachtes Ciabatta, geröstete Scheiben mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, gehobeltem Parmesan		
Rucola, toskanischer Salami, Parmaschinken		groß 7,80 €
Mozzarella Caprese	7,90 €	
Frische Tomatenscheiben, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl		
Pizzabrot Focaccia	3,50 €	
Pizzabrot mit Oregano und Olivenöl		
<i>Probieren Sie dazu unsere hausgemachte Salsa Verde (Knoblauchpesto) für</i>		1,50 €
Antipasti della casa San Remo	7,50 €	
mit einer Auswahl von Gemüse, Käse, toskanischer Salami, Parma-Schinken		
Antipasti della casa Vegetaria	7,50 €	
gemischte vegetarische Zusammenstellung von unserer hausgemachten Antipasti		
Carpaccio	9,80 €	
Zarte Rindfleischscheiben mit frischem Rucola, gehobeltem Parmesan frischen Champignons und Zitronen-Olivenöl		
Minestrone	4,50 €	
Italienische Gemüsesuppe mit Maccheroni		
Tomatensuppe	3,90 €	
Italienische Tomatensuppe mit leichter Crème und frischem Basilikum		




Salate



Insalata Pomodori	4,80 €
Tomatensalat mit Oliven, Knoblauch und frischem Basilikum	
Kleiner gemischter Salat	3,50 €
Knackige Salate der Saison mit Paprika, frischen Tomaten, Gurkenscheiben und roten Zwiebeln	
Insalata Nizza	7,60 €
Thunfisch, Oliven, gekochtes Ei, Paprika, Tomaten, Gurkenscheiben und rote Zwiebeln auf knackigen Salaten der Saison	
Hirtensalat	7,80 €
Schafskäse, getrocknete Tomaten, Artischocken, Peperoni, Paprika, Tomaten, Gurkenscheiben und rote Zwiebeln auf knackigen Salaten der Saison	
Insalata Parma	7,80 €
Parmaschinken, Parmesan und Cherry-Tomaten auf knackigen Salaten der Saison mit Paprika, Gurkenscheiben und roten Zwiebeln	
Insalata della Casa (nach Art des Hauses)	8,20 €
Hähnchenstreifen, geröstete Mandeln, getrocknete Tomaten, Oliven, Paprika, frische Tomaten, Gurkenscheiben und rote Zwiebeln auf knackigen Salaten der Saison	
Insalata con Manzo (mit Rindfleischstreifen)	9,40 €
Rindfleischstreifen und rosa Pfefferkörner zart gebraten auf frischen Paprika, Tomaten, Gurkenscheiben, roten Zwiebeln und knackigen Salaten der Saison	
Insalata Gambas	9,80 €
Gambas, Knoblauch und hausgemachtes Pesto auf frischen Paprika, Tomaten, Gurkenscheiben, roten Zwiebeln und knackigen Salaten der Saison	

Wählen Sie zwischen unseren hausgemachten Dressings:

Italian	– milder Essig und Olivenöl, mit feingehackten Kräutern und Zwiebeln
Balsamico	– feiner Balsamico-Essig und Olivenöl, mild gewürzt
Kräuter-Knoblauch	– Crèmedressing mit leichter Knoblauchnote





Genießen Sie frische Pizza aus dem Schamottstein-Ofen
& hausgemachte Pasta in gemütlicher Atmosphäre.

Pizza

Alle Pizzen werden mit hausgemachter Tomatensoße und Mozzarella belegt. Auf Wunsch kann jede Pizza auch als Pizza Bianca serviert werden.

Pizza Vegetaria:

Pizza Margherita 6,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum

Pizza Funghi 7,50 €
mit frischen Champignons

Pizza Bruschetta 7,80 €
mit frischen Tomaten, Basilikum und Rucola

Pizza Vegetaria 8,80 €
mit mediterranem knackigen Gemüse, hausgemachter Pesto und gehobeltem Parmesan

Pizza Gorgonzola 9,20 €
mit Blattspinat, Gorgonzola und Cherrytomaten

Pizza con Carne:

Pizza Prosciutto 7,80 €
mit gekochtem Schinken^{2,6}

Pizza Hawaii 8,00 €
mit gekochtem Schinken^{2,6} und Ananas


Pizza Salami 7,80 €
mit Salami

Pizza Diavolo 8,80 €
mit scharfer toskanischer Salami „Salciccia“^{2,6}

Pizza Capricciosa 8,50 €
mit Salami^{2,6}, Kochschinken^{2,6}, frischen Champignons, Zwiebeln, Paprikastreifen und Oliven

Pizza Mexicana 8,50 €
mit Hackfleisch, Mais, Paprika, Chili, Tomatensoße und Mozzarella

Pizza Paradiso 8,80 €
mit Salami^{2,6}, Kochschinken^{2,6}, Schafskäse milden Peperoni und Oliven



Pizza Quattro Stagioni

mit Kochschinken^{2,6}, frischen Champignons, Artischocken und Salami^{2,6}

8,80 €

Pizza Pollo e Pesto

mit Hähnchenbruststreifen, hausgemachter Pesto, frischen Tomaten und Rucola

9,50 €

Pizza Parma

mit luftgetrocknetem Schinken tipo Parma, Rucola und gehobeltem Parmesan

10,20 €

Pizza Carpaccio

mit zarten Rindfleischscheiben, frischem Rucola, gehobeltem Parmesan und Trüffelöl

10,80 €

Pizza con Pesce:

Pizza Tonno

mit Thunfisch und roten Zwiebeln

8,50 €

Pizza Gambas

mit Gambas, Basilikum-Pesto, frischen Tomaten und Rucola

10,20 €

Pizza Bianca

Alle Pizza Bianca werden mit Crème Fraîche und Mozzarella belegt. Auf Wunsch kann jede Pizza Bianca auch als klassische Pizza mit hausgemachter Tomatensoße und Mozzarella serviert werden.

Bianca Classico

mit Speck, roten Zwiebeln und Rucola

8,50 €

Bianca con Spinaci e Feta

mit Blattspinat, roten Zwiebeln, Schafskäse und Cherrytomaten

9,50 €

Bianca Pollo e Funghi

Mit Hähnchenbruststreifen, Champignons, Lauchzwiebeln und gehobeltem Parmesan

8,50 €

Bianca Parma

mit luftgetrocknetem Schinken tipo Parma, Rucola und gehobeltem Parmesan

10,20 €

Bianca Helsinki

mit Räucherlachs und roten Zwiebeln

9,50 €

Deine Lieblingspizza

Stellen Sie sich Ihre Pizza ganz nach Geschmack selber zusammen. Zu der Grundpizza mit Tomatensoße und Mozzarella oder crème fraîche und Mozzarella wählen Sie Ihre Beläge zu den angegebenen Preisen einfach selber aus.

Grundpizza 6,80 €

Für den kleinen Hunger bieten wir auf Wunsch auch gerne eine kleinere Pizza an.
(1€ Ermäßigung)

Gerne können Sie Ihre Pizza nach Wunsch zu einem kleinen Aufpreis erweitern:

Gemüse

Blattspinat	1,00 €	Oliven	0,80 €
Ananas	1,00 €	Rote Zwiebeln	0,80 €
Champignons	1,00 €	Rucola	1,20 €
Paprika	1,00 €	Artischocken	1,20 €
Milde Peperoni	1,00 €	Mais	1,00 €
Lauchzwiebeln	1,00 €		

Fisch & Fleisch

Salami ^{2,6}	1,30 €	Sardellen	1,20 €
Speck ^{2,6}	1,30 €	Schinken tipo Parma	2,00 €
Toskanische Salami ^{2,6}	2,00 €	Hähnchenbruststreifen	2,00 €
gekochter Schinken ^{2,6}	1,30 €	Räucherlachs	2,00 €
Thunfisch	1,50 €	Gambas	3,30 €

Käse & mehr

Mozzarella	1,00 €	Pesto	0,80 €
Gehobelter Parmesan	1,50 €	Crème fraîche	0,80 €
Schafskäse	1,50 €	Spiegelei	1,00 €
Gorgonzola	1,50 €		

Pasta

Unsere hausgemachte Pasta produzieren unsere Köche täglich frisch.
Sie haben die Wahl zwischen verschiedenen wechselnden Pasta Sorten nach Angebot.

Vegetaria:

Napoli

mit Tomatensoße und frischem Basilikum

6,50 €

Arrabiata

mit scharfer Tomatensoße, Chili, frischem Basilikum
Knoblauch und Parmesan

7,20 €

Al Pesto

mit hausgemachter Pesto, Sahne, gehobeltem Parmesan und Olivenöl
auf Wunsch auch gerne ohne Sahne

7,20 €

Primavera

mit frischen Tomaten, Parmesan, Knoblauch, mildem Chili und Rucola

7,80 €

Giardiniera

mit knackig gebratenem Marktgemüse, Rucola und rosa Pfeffer
in einer leichten Tomatensahnesoße

7,90 €

Pasta con carne:

Carbonara

mit italienischem Räucherspeck^{2,6}, Eigelb und Parmesan
in einer leichten Sahnesoße

7,90 €

Bolognese

Tomatenhackfleischsoße mit frischen Basilikumblättern und Parmesan

7,90 €

Pasta Pesto e Pollo

mit Hähnchenstreifen, hausgemachter Pesto, Sahne, getrockneten Tomaten
auf Wunsch auch gerne ohne Sahne

8,90 €

Pasta alla Nebraska

mit Rindersteakstreifen in leichter Prosecco-Sahnesoße mit knackigem
Marktgemüse

9,80 €

Pasta al Tartufo

in Trüffel-Sahne-Soße mit Rindersteakstreifen

9,80 €

Pasta con Pesce:

Pasta al Salmone

mit frischem Lachs, Blattspinat und etwas Knoblauch
in einer Weißweinsahnesoße

10,80 €

Aglio e Olio con Gambas

mit Knoblauch, hausgemachter Pesto, Gambas und Cherrytomaten

10,80 €

Pasta al Forno:

Lasagne Classica

Lasagne-Blätter mit Hackfleischtomatensoße geschichtet, mit Bechamelsoße
und Käse überbacken

7,80 €

Spezialitäten

Fleischgerichte (Carne) :

Tacchino al Gorgonzola **12,50 €**
Putensteak mit hausgemachter Gorgonzolasoße, serviert mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Piccata Milanese **12,50 €**
Schweinefiletmedaillons mit Ei, Petersilie und Parmesan paniert auf hausgemachten Tomatenspaghetti

Saltimbocca **13,50 €**
Schweinefiletmedaillons mit frischen Salbeiblättern und luftgetrocknetem Schinken tipo Parma in einer Weißweinsauce; serviert mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Mix di Carne **14,50 €**
Rindersteak, Schweinefilet und Putensteak auf mediterranem Gemüse serviert mit Rosmarinkartoffeln und einer Soße nach Wahl

Fischgerichte (Pesce):

Mix di Pesce (Fischvariation vom Grill) **14,80 €**
Lachsfilet vom Grill, Fisch nach Tagesangebot und 2 Gambas, serviert mit Rosmarinkartoffeln, Salsa Verde (Knoblauchpesto) und einem kleinen Salat

Salmone al Limone **14,80 €**
Lachsfilet auf Blattspinat mit einer Prosecco -Sahne-Sauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln und einem kleinen Salat

Gambas alla San Remo **17,50 €**
Gebratene Gambas (8 Stück) mit Knoblauch, Olivenöl und hausgemachter Pesto. Dazu servieren wir einen kleinen Salat und unser hausgebackenes Brot.

Soßen:

...Salsa Verde (Knoblauchpesto) **1,50 €**
...Gorgonzolasoße **2,50 €**
...Pestorahmsauce **2,50 €**
...Pfefferrahmsauce **2,50 €**

Extra Beilagen:

...Rosmarinkartoffeln **2,80 €**
...mediterranes Gemüse **2,80 €**
... kleiner gemischter Salat **2,80 €**

Für unsere kleinen Gäste (für Kinder bis 12 Jahre)

Kinderpizza

Pizza Magherita mit Tomatensoße und Käse	3,80 €
Pizza Salami mit Tomatensoße, Käse und milder Salami ^{2,6}	4,20 €
Pizza Prosciutto mit Tomatensoße, Käse und Schinken ^{2,6}	4,20 €

Kinderpasta

hausgemachte Pasta nach Wahl

Pasta Napoli mit milder Tomatensoße	3,80 €
Pasta Bolognese mit Hackfleisch-Tomatensoße ,	4,20 €
Pasta Prosciutto mit Schinken ^{2,6} -Sahnesoße	4,20 €

Dessert

hausgemachtes Tiramisu die italienische Spezialität in verschiedenen Varianten nach Angebot	4,70 €
hausgemachte Panna Cotta nach Angebot	4,50 €
Eiscreme (Mövenpick, je Kugel Ihrer Wahl unserer Eiskarte) mit Sahne	1,50 € + 0,50 €

Weitere süße Verführungen finden Sie auf

unserer Angebotstafel und auf unserer Eiskarte.

Getränke

Frisch vom Fass

	0,3l	0,4l
Bitburger Pils	2,70 €	3,50 €
Alsterwasser ^{2,6}	2,70 €	3,50 €

Bier

Benediktiner Weizenbier (naturtrüb) (0,5l)	4,40 €
Bananenweizen	4,60 €
Benediktiner Weizenbier alkoholfrei (0,5 l)	4,40 €
Bitburger Pils alkoholfrei (0,33 l)	2,70 €
Köstritzer (0,33 l)	2,70 €

Malzbier alkoholfrei (0,33 l)	2,80 €
-------------------------------	--------

Mineralwasser

	0,25l	0,5l	0,75l
St. Michaelis	2,50 €		4,50 €
St. Michaelis naturell	2,50 €		4,50 €
(ohne Kohlensäure)			
Tafelwasser (mit Kohlensäure)		2,30 €	

Granini Säfte & Nektare

	0,2l	0,4l
Apfelsaft (naturtrüb)	2,50 €	4,20 €
Orangensaft	2,50 €	4,20 €
Kirsche	2,50 €	4,20 €
Banane	2,50 €	4,20 €
Rhabarber	2,50 €	4,20 €
Traubensaft	2,50 €	4,20 €
Kirsch-Banane	2,50 €	4,20 €

Alle Säfte auch als Schorle	2,30 €	3,60 €
-----------------------------	--------	--------

Softdrinks

	0,3l	0,5l
Coca Cola ^{1,2,3}	2,30 €	3,80 €
Coca Cola light ^{1,2,3,5}	2,30 €	3,80 €
Fanta ^{1,2,6}	2,30 €	3,80 €
Sprite ^{2,6}	2,30 €	3,80 €
Spezi ^{1,2,3,6}	2,30 €	3,80 €

Bitter Lemon ⁴ (0,2l)	2,60 €
Tonic Water ⁴ (0,2l)	2,60 €
Ginger Ale ¹ (0,2l)	2,60 €
Die Limo (0,25l) 	2,90 €

(Orange-Lemongras, Pink Grapefruit-Cranberry)



Aperitif

Prosecco Orange (0,1 l) Prosecco mit einem Schuss Orangensaft	2,00 €
Prosecco Frizzante Frivolo (0,1 l)	2,20 €
Aperol Spritz (0,2 l) Aperol mit Prosecco und einem Schuss Soda	4,20 €
Aperol Orange (0,2 l) Aperol mit Orangensaft	4,20 €
Campari Orange ¹ (0,2 l) Campari Grana mit Orangensaft	4,20 €
Martini Bianco oder Rosato	3,40 €

Spirituosen

	2cl
Limoncello	2,00 €
Jubiläumsaquavit	2,30 €
Fürst Bismark (Korn)	2,30 €
Schladerer (Williams Christ)	2,30 €
Grappa Cellini	2,30 €
Grappa Barricata	3,50 €
Vecchia Romagna	2,60 €
Helbing Kümmel	2,30 €
Jägermeister	2,30 €
Averna	2,30 €
Pernod	2,30 €
Bacardi	2,30 €
Tequila	2,30 €
Vodka (Absolut)	2,30 €
Sambuca	2,30 €
Amaretto	2,30 €
Amaretto Mafioso	2,80 €
Amaretto warm mit Sahne	

	4cl
Ballentines (Scotch Whiskey)	4,40 €
Glenfiddich (Scotch Whiskey)	5,20 €
Jack Daniels Tennessee	4,80 €
Havana Club	4,40 €
Havana Club 7 años	5,20 €
Baileys auf Eis	4,40 €
Ramazotti	3,80 €

Warme Getränke



Espresso	1,80 €
Espresso Macchiato	2,00 €
Doppelter Espresso	2,50 €
Cappuccino	2,30 €
Doppelter Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	2,60 €
Tasse Filterkaffee	1,80 €
Milchkaffee (2,20 €
Kinder Macchiato (geschäumte Milch mit Kakaopulver)	0,50 €
Heiße Schokolade	3,00 €
mit Sahne zzgl. 0,30 €	
Schokolade mit Baileys	4,20 €
Amaretto Mafioso (warmer Amaretto mit Sahnehaube)	2,80 €
Teespezialitäten	2,40 €
Earl Grey	
7 Kostbarkeiten Grüntee	
Vanille Rooibos	
Dschungelblüte Früchtetee	
Hamburger Kräutergarten	
mit Schuss zzgl.	1,50 €

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 enthält Konservierungsstoffe
- 3 koffeinhaltig
- 4 chininhaltig
- 5 mit Süßungsmittel(n)
- 6 mit Antioxidationsmittel

1,2,6 enthalten in gekochtem Schinken, Salami



Weinkarte

Prosecco

Prosecco Frizzante Frivolo

aus Veneto (Italien), fruchtig und spritzig

0,1l

2,50 €

0,75l

13,50 €

Weißwein

Offene Weine

Chardonnay Terre di Chieti (trocken)

aus Abruzzen (Italien)

fruchtig, duftet nach tropischen Früchten,
langanhaltend und rund

0,2l

3,80 €

0,5l

7,80 €

Pinot Grigio (trocken)

aus Veneto (Italien)

beschwingte, elegante Note, säurearm
mit fruchtigen und nussigen Nuancen

3,80 €

7,80 €

Flaschenweine

Pinot Grigio (trocken)

Go East, Veneto (Italien)

Frisch, saftig, süffig – ein kraftvoller Pinot Grigio
mit herrlichen Fruchtaromen

0,75l

10,90 €

Vina Adela Blanco (trocken)

Vinedos de Aldeanueva de Ebro, Rioja (Spanien)

intensives Bouquet von Birnen und Äpfeln
mit einer guten Balance von Frucht und Säure

13,50 €

Lugana (trocken)

Weingut Cantina Fratelli Zeni, Veneto (Italien)

der typische Italiener vom Gardasee- frisch und vollmundig
mit Aromen von Pfirsich, Orange und Zitrus

18,50 €

Roséwein

Offene Weine

Weedenbornhof Rosé (halbtrocken)

Weingut Weedenbornhof, Rheinhessen

sommerlicher, fruchtiger Wein, der nach
frischen Erdbeeren duftet

0,2l

4,20 €

0,5l

9,50 €

Rotwein

Offene Weine

Lambrusco Amabile (halbtrocken) <i>Emilia-Romagna (Italien)</i> leicht, spritzig und fruchtig	0,2l 3,80 €	0,5l 7,80 €
Villa Rocca Merlot (trocken) <i>Veneto (Italien)</i> füllige, üppige Frucht nach Kirschen mit dezentem Tanninstruktur und geringer Säure	3,80 €	7,80 €
Chianti (trocken) <i>Weingut Tenuta del Poggio Sensi (Italien)</i> ein Premium- Chianti mit kräftigen Rubinrot und Aromen von Kirschen, Beeren und Gewürzen	4,80 €	11,80 €

Flaschenweine

Shiraz-Cabernet (trocken) <i>Weingut Bichmore (Australien)</i> der rote Klassiker aus Australien – vollmundig mit den Aromen reifer Kirschen und Cassis, feinwürzig mit Anklängen von Minze und Schokolade	0,75l 11,80 €
Sangiovese Terre di Chieti (trocken) <i>Weingut Cantin Colle Moro, Abruzzen (Italien)</i> die Chianti-Rebsorte mit fruchtiger Note und eleganter Würze	13,50 €
Doppio Passo Primitivo Salento (trocken) <i>Cantine Volpi, Apulien-Salento (Italien)</i> mit opulenten Aromen, sanfter Tannine und einer feinen Fruchtsüße	17,50 €

Weinschorlen

	0,2l
Weißweinschorle	3,20 €
Roséweinschorle	3,40 €
Rotweinschorle	3,20 €

