

PIZZA weitere Pizzen auf Wunsch möglich

PIZZA MARGHERITA 6
Tomatensauce / Mozzarella / Basilikum

PIZZA BRUSCHETTA 7
Pizzabrot / gewürfelte Kirschtomaten / Knoblauch / Olivenöl

PIZZA SALAMI 7
Tomatensauce / Mozzarella / Salami

PIZZA REGINA 8
Tomatensauce / Mozzarella / Hinterschinken / Champignons

PIZZA HAWAII 8
Tomatensauce / Mozzarella / Hinterschinken / Ananas

PIZZA MOZZARELLA CAPRESE 9
Pizzabrot / Büffelmozzarella / Tomatenscheiben / Basilikum

PIZZA SPECIALE 9
Tomatensauce / Mozzarella / Hinterschinken / Salami / Champignons

PIZZA CALZONE 9
„Pizzatasche“ / Tomatensauce / Mozzarella / Hinterschinken / Salami / Champignons

PIZZA CALABRESE 10
Tomatensauce / Mozzarella / scharfe Salami / gewürfelte Tomaten

PIZZA VEGETALE 10
Tomatensauce / Mozzarella / Gemüse

DESSERT

TIRAMISU 6
Selbstgemacht / Löffelbiskuit / Mascarpone / Espresso

PANNA COTTA 6
Selbstgemachte Sahne -Spezialität / Waldfrucht



SAN REMO
FINE.FOOD.HOTEL

SPEISEKARTE

Tel: 0911-6494685

ANTIPASTI ROYALE

ANTIPASTI-PLATTE MIND. AB 2 PERSONEN, PRO PERSON 18


bestehend aus

Antipasti misti - selbstgemachte Gemüsevariationen
Vitello tonnato – rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce
Mozzarella caprese – Büffelmozzarella mit Strauchtomaten
Roastbeef all'inglese – Dünne Scheiben vom Roastbeef
mit Bruschetta pugliese – geröstetes Weißbrot mit gewürfelten Tomaten
& italienisches Bazzuga-Weißbrot

VORSPEISEN

BRUSCHETTA PUGLIESE 5
Bruschetta (2 Scheiben) mit gewürfelten Tomaten

MOZZARELLA CAPRESE 11
Büffelmozzarella aus Kampanien mit Strauchtomaten

ANTIPASTI BELLA VISTA  12
Selbstgemachte Vorspeisen-Variationen aus edlem Gemüse
nach italienischer Art

VITELLO TONNATO 12
Dünne Scheiben vom rosa gebratenem Kalbfleisch /
Thunfisch- Kaperncreme / Kapernäpfel

ROASTBEEF ALL'INGLESE 13
Dünne Scheiben vom argentinischem Roastbeef (roh) auf Rucola /
beträufelt mit grüner Knoblauch-Kräutersauce

CARPACCIO DI MANZO 13
Dünne Scheiben vom argentinischen Angus Rinderfilet / auf Rucola /
frischen Champignons / gehobelter Berg-Parmesan / Olivenöl extra vergine

PASTA PREMIUM

TAGLIATELLE MARE

Selbstgemachte Bandnudeln / White-Tiger-Garnelen / Muscheln / Calamari / Cocktail-Tomaten

RAVIOLI DON CARLO

Selbstgemachte Ravioli / mit Ricotta & Spinat gefüllt / in Nuss-Pflaumensauce

TROCCHI AL TARTUFO

Selbstgemachte eckige, dicke Spaghetti / in feiner Trüffelsauce / mit 24 Monate gereiftem Berg-Parmesan

EXTRA Steinpilzstreifen „Julienne“ vom Grill ZUZÜGL.

PASTA CLASSICA

SPAGHETTI AGLIO OLIO

Spaghetti / Knoblauch / Olivenöl extra vergine / pikant
EXTRA Steinpilze gewürfelt vom Grill ZUZÜGL.

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti / selbstgemachte Fleischsauce

PENNE ARRABBIATA

Rohrnudeln / Zwiebeln / selbstgemachte Tomatensauce / pikant

TORTELLINI AL FORNO

Tortellini in Sahnesauce / im Schinken und Erbsen

LASAGNE EMILIANA

Traditionelle Lasagne / selbstgemachte Fleischsauce / im Ofen mit Käse überbacken

SALATE

INSALATA MISTA

Gemischter Salat

INSALATA RUCOLA

Rucola-Salat / Cocktail-Tomaten / gehobelter Bio-Parmesan

INSALATA CASA

Salate der Saison / Tomaten / Gurken / Parmaschinken & Mozzarella

FISCH

INVOLTINI DI FILETTI DI SOGLIOLA AL PERNOD

Seezunge-Röllchen / mit Fenchel gefüllt / in Pernod-Sauce mit gefüllter Kartoffel

FLEISCH

FILETTINE DI MAIALE „FÖRSTERIN ART“

Schweinelendchen-Medaillons / mit Champignon-Rahmsauce / mit selbstgemachten Bandnudeln

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalbfleischmedaillons mit Parmaschinken / Salbei / in feiner Weißweinsauce / Rosmarinkartoffeln / Marktgemüse

VITELLO AL BALSAMICO CON PORCINI

Zarter Kalbs-Tafelspitz / Kalbsfond / Balsamico-Rosinensauce / Steinpilze / Rosmarinkartoffeln / Marktgemüse

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

Argentinisches „Black Angus“ Premium-Filet / grüne Pfeffersauce / mit Kroketten & Broccoliröschen

PIZZA GOURMET

PIZZA MARE

Tomatensauce / Mozzarella / frische Meeresfrüchte

PIZZA PARMA

Tomatensauce / Mozzarella / Parmaschinken / Rucola / Parmesan

PIZZA CARPACCIO

Pizzabrot / dünne Scheiben vom Angus Rinderfilet (roh) / gehobelter Parmesan / Rucola