



SAN REMO
FINE.FOOD.HOTEL

Sommer karte



Antipasti-Vorspeisen

BRUSCHETTA PUGLIESE € 5

Geröstetes Weißbrot (2 Stück) mit Kirschtomaten,
Knoblauch & Olivenöl

Roasted italian bread with tomatoes

ANTIPASTO BELLA VISTA € 12

Verschiedene edle Gemüsevariationen vom Buffet mit Weißbrot

Mixed homemade starters with italian bread

dazu empfehlen wir:

PIZZA PANE € 5

Pizzabrot mit Knoblauchöl und Rosmarin

PIZZA PAVAROTTI € 6

Pizzabrot mit Tomatensauce, Parmesan, Pecorino, Petersilie und Knoblauch

CARPACCIO DI MANZO € 13

Dünne Scheiben vom argentinischen „Angus selected“ Rinderfilet
(roh) mit gehobeltem Parmesan und Olivenöl extra vergine

Thin slices from the beef filet with parmesan cheese

MOZZARELLA CAPRESE „DI BUFALA“ € 12

Büffelmozzarella aus Apulien mit Cocktailtomaten und Basilikum,
dazu italienisches Weißbrot

Buffalo Mozzarella with cherry-tomatoes with basil

VITELLO TONNATO € 13

Dünne Scheiben vom rosa gebratenem Kalbfleisch mit feiner
Thunfisch-Kapernsauce

Thin slices from the veal with tuna-capers-cream

MOLLUSCHI DELLA NUOVA ZELANDA € 14

Neuseeländische Grünschalmuscheln nach toskanischer Art
überbacken mit frischen Kräutern und Parmesankäse

Green mussels gratinated tuscan style

BURRATA „SAN REMO“ € 15

Mozzarella mit sahnig-buttrigem Kern, serviert
mit Cocktail-Tomaten auf warmen Pizzabrot

Burrata served with tomatoes and pizza bread

Zuppe - Suppen

ZUPPA AL POMODORO € 6

Feine Tomatencremesuppe mit Focaccia-Crostino

Homemade tomatoe soup

Pasta - Nudeln

SPAGHETTI AGLIO OLIO € 9
Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl extra vergine
Spaghetti with garlic and olive oil

EXTRA: mit Steinpilzen *with porcini mushrooms* zuzügl. € 5

SPAGHETTI NAPOLI € 9
Spaghetti mit feiner Tomatensauce
Spaghetti with tomatoesauce

SPAGHETTI BOLOGNESE € 10
Spaghetti mit selbstgemachter Fleischsauce
Spaghetti with homemade meatsauce

PENNE ARRABBIATA € 11
Rohrnudeln mit Zwiebeln und feiner Tomatensauce,
leicht scharf
Penne with onions and tomatoesauce - medium spicy

LASAGNE EMILIANA € 12
Traditionelle Lasagne mit Fleischsauce und Käse im Ofen überbacken
Homemade Lasagne with meatsauce with cheese from the oven

SPAGHETTI AL POMODORINO FRESCO € 12
Spaghetti mit frischen Kirsch-Tomaten aus Pacchino/Sizilien
geschwenkt, Basilikum und Olivenöl extra vergine
Spaghetti with cherrytomatoes from sicily, basil and olive oil

EXTRA: mit Garnelen *with prawns* zuzügl. € 6

RAVIOLI DON CARLO

klein (2 Stück) € 8

groß (4 Stück) € 14

Selbstgemachte Nudel-Taschen mit Ricotta und Spinat gefüllt,
an feiner Nuss-Pflaumensauce
Homemade noodle pockets filled with spinach and ricotta, with nut-plumsauce

GARGANELLI ALLA DANTE € 16
Gewickelte Rohrnudeln mit Truthahnfiletspitzen und Steinpilzen
in Mascarpone-Rahmsauce
Noodles with turkey filet, porcini mushrooms and mascarponecream

Pesce - Fischspezialitäten

- SOGLIOLA A SCELTA** pro 100 g € 8
Seezunge (ca. 400g) nach Wunsch
nach toskanischer Art, überbacken mit Knoblauch und Parmesan
oder vom Grill, dazu Petersilienkartoffeln und edles Gemüse
Soil from the grill or gratinated tuscanly style
- ORATA ALLA GRIGLIA** pro 100 g € 6
Dorade (ca. 400g) vom Grill,
dazu Petersilienkartoffeln und edles Gemüse
Gilthead from the grill with parseley potatoes and vegetables
- GRIGLIATA MISTA DI PESCE** € 24
Dreierlei gegrillter Fischvariation bestehend aus
Riesengarnelen, zartem Tintenfisch und Wolfsbarschfilet,
dazu servieren wir eine Scheibe Bruschetta pugliese
Fish Mix from the grill, King Prawns, gilthead filet and Squid with bruschetta
- GAMBERONI ALLA GRIGLIA** € 26
Riesengarnelen (5 Stück) vom Grill mit Kräutersauce,
serviert mit Bruschetta pugliese
King Prawns from the grill with bruschetta

Carne - Fleischspezialitäten

- FETTINE DI MANZO ALLA GRIGLIA** € 17
Dünne Scheiben vom gegrillten Rinderhüftsteak auf Rucolasalat
mit gehobeltem Parmesan, dazu eine Scheibe Bruschetta pugliese
Thin slices of beef from the grill with bruschetta
- FILETTINI DI MAIALE ALLA FORESTIERA** € 18
Schweinelendchenmedaillons mit Champignon-Rahmsauce
serviert mit Butterreis
Porc filet with Champignon creamsauce, served with butter-rice
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** € 22
Kalbsfleischmedaillons mit Parmaschinken in feiner
Salbei-Weißweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Medaillons from the veal with parma ham in Whitewine-sauce
- BISTECCA DI MANZO AMERICANA** € 27
Black Angus Rumpsteak „Strip Loin from Dakota“ (ca. 250g)
vom Grill, mit frittierten Zwiebeln,
serviert mit Ofenkartoffel und Sour-cream
Black Angus Strip loin from the Grill with fried onions and baked potatoe
- FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA** € 26
Argentinisches „Angus selected“ Rinderfilet (ca. 200g) vom Grill,
dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln, Gemüse und
unsere selbstgemachte Kräuterbutter
Selected Angus Beef filet from the grill with rosemary potatoes & vegetables

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne zum Rinderfilet:

STEINPILZE VOM GRILL pro Portion € 5

Formaggi - Käse

- FORMAGGI MISTI** € 9
Kleine Käsevariation - Cheese Mix small
- GIRO D'ITALIA** € 14
Käse-Mix-Platte - große Käsevariation - Cheese Mix big
- FORMAGGI E SALUMI MISTI** € 14
Schinken und Käse-Variation - Cheese-Ham Mix

Kulinarische Feuerspiele

AM TISCH ZUBEREITET
AB 2 PERSONEN

GAMBERONI ALLA VALENTINA pro Person € 45
Riesengarnelen in feiner Cognac-Creme-Sauce,
dazu Butterreis
King Prawns with Cognac-Sauce and rice

FILETTO DI MANZO ALL' ITALIANA pro Person € 45
„Angus selected“ Rinderfilet in feiner Cognacsauce
mit Käse und Parmaschinken, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Selected beef filet in Cognac-Sauce with cheese and parma-ham

CRÊPES SUZETTES pro Person € 18
Selbstgemachte Crêpes in reduzierter Zitrus-Caramelsauce
auf Eis mit Sahne und feinen Mandelsplitter
Homemade thin pancakes with caramelsauce with icecream

Insalata - Salate

INSALATA MISTA € 6
Gemischter Salat
EXTRA: mit Thunfisch + Zwiebeln zuzügl. € 4
Mixed salad

INSALATA DI RUCOLA € 8
Rucolasalat mit Cocktailtomaten und
gebobelmtem Berg-Parmesan (24 Monate gereift)
Rucolasalat with cherrytomatoes and parmesancheese

INSALATA MISTA CON PESCE € 16
Diverse Salate der Saison mit Tomaten,
Gurken und gegrillten Wolfsbarschfilet-Streifen
Mixed salad with gilthead filet

Pizza für Verwöhnte

PIZZA MARGHERITA € 7
mit Tomatensauce und Mozzarella

PIZZA REGINA € 9
mit Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken und Champignons

PIZZA CALABRESE € 9
mit Tomatensauce, Mozzarella und scharfer Salami

PIZZA VEGETALE € 10
mit Tomatensauce, Mozzarella und verschiedenem edlen Gemüse

PIZZA SPECIALE € 10
mit Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken,
Salami und Champignons

PIZZA MARE € 12
mit Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchten

PIZZA PARMA € 12
mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan

Dessert

TIRAMISÚ Selbstgemachte italienische Mascarpone-Creme-Schnitte	€	6
PANNA COTTA Selbstgemachte italienische Sahne-Spezialität mit Waldfruchtsauce und Eiscreme	€	6
SORBETTO AL LIMONCELLO Cremiges Limoncello-Zitronensorbet	€	7
BABA NEAPOLITANO Neapolitanische Hefeteig-Spezialität in Jamaica-Rum getränkt mit Eiscreme und Sahne	€	8
TARTUFO BIANCO E NERO Italienische Eisspezialität (Eis-Trüffelpraline) wahlweise Vanille oder Schokolade, mit Obst garniert	€	7
SOUFLEE AL CIOCCOLATO Schokoladensoufflee mit flüssigem Schokoladenkern und Vanilleeis	€	8
COMBINAZIONE AI TRE GUSTI Dessertvariation aus italienischen Spezialitäten mit frischem Obst	€	9

Aperitivi

GLAS PROSECCO SPUMANTE DOCG	0,11	€	5
APEROL SPRITZ	0,21	€	6
HUGO	0,21	€	6
ROSATO MIO	0,21	€	6
MELON SPRITZ	0,21	€	6

Biere

PILS VOM FASS „FÜRST CARL“	0,31	€	3,4
RADLER	0,31	€	3,4
HEFEWEIZEN GUTMANN leicht, hell, dunkel, alkoholfrei	0,51	€	3,8
BECKS	0,31	€	3,4

Kalte Getränke Glas 0,3l

TAFELWASSER		€	2,6
COCA COLA		€	3,2
SPRITE / FANTA / SPEZI		€	3,2
SÄFTE		€	3,6
SAFTSCHORLE		€	3,4
BITTER / GINGER / TONIC		€	3,6
SAN PELLEGRINO	0,25 l	€	3
	0,75 l	€	6
ACQUA PANNA STILL	0,25 l	€	3
	0,75 l	€	6

Warme Getränke



ESPRESSO	€	2
DOPPIO ESPRESSO	€	3
ESPRESSO MACCHIATO	€	2,4
ESPRESSO CORRETTO	€	3
CAPPUCCINO	€	3,4
LATTE MACCHIATO	€	3,4
KAFFEE	€	2,8
TEE	€	2,6

Grappa

GRAPPA „CASA“-BARRIQUE	2 cl	€	5,5
GRAPPA PREGIATA	2 cl	€	6,5
GRAPPA AMARONE	2 cl	€	8,5
GRAPPA NONNINO RISERVA 5 ANNI	2 cl	€	12,5

Weitere Grappa-Empfehlungen entnehmen Sie unserer Grappa-Selektion im Restaurant

Digestivi

LIMONCELLO aus eigener Herstellung	4 cl	€	5
RAMAZZOTTI AMARO	4 cl	€	5
FERNET BRANCA	4 cl	€	5
SAMBUCA MOLINARI	4 cl	€	5
AMARETTO DI SARONNO	4 cl	€	5
AMARETTO CALDO MIT SAHNE	4 cl	€	5
VECCHIA ROMAGNA	4 cl	€	5
AVERNA AMARO SICILIANO	4 cl	€	5

Champagner & Prosecco

PROSECCO VALDOBBADIENE			
SPUMANTE DOCG	0,75 l	€	34
Mehrfach ausgezeichneter Prosecco aus Valdobbiadene, Major Dry			
CHAMPAGNER MOËT E CHANDON BRUT	0,75 l	€	82
hellgold, sehr schön feinperlig, sehr lang anhaltend / Zitrusfrüchte, Pfirsich & Aprikose, aromatische Kraft und Frische			
CHAMPAGNER MOËT E CHANDON ROSÉ	0,75 l	€	99
helles Rosé mit einem leichten Kupfer-Schimmer, sehr feinperlig, Balance zwischen aromatischer Stärke & der Frische roter Beeren			