San Remo

Eibacher Hauptstraße 85, 90451 nuernberg
+49 911 6494685

KOMPLETTE SPEISEKARTE

ANTIPASTI

Carpaccio di Capesanta con Cantarelli 22,00 €
Dünne Scheiben von der Jakobsmuschel geschwenkte Pfifferlinge | spicy Avocado-Dip dazu Focaccia-Crostino

Cantarelli Fritti VEGETARISCH 18,00 €
Gebackene Pfifferlinge mit Sourcream-Dip dazu Bruschetta Pugliese

Cantarelli e Polipo alla Griglia 22,00 €
Geschwenkte Pfifferlinge und zarter Oktopus vom Grill, dazu Focaccia-Crostino

Cozze alla Toscana 19,00 €
Miesmuscheln nach toskanischer Art Knoblauch | Olivenöl | mit Berg-Parmesan gratiniert

Bruschetta Pugliese 9,00 €
Geröstetes Weißbrot (2 Scheiben) | gewürfelte Strauchtomaten | Knoblauch | Petersilie Olivenöl „Centonze“

Antipasti Bella Vista 18,00 €
Kleine hausgemachte Gemüsevariation

Mozarella Caprese „Di Bufala“ VEGETARISCH 18,00 €
Frische Büffelmozzarella aus Apulien Tomaten-Carpaccio | Olivenpate | Rucola Zucchinispaghetti | Basilikum

Vitello Tonnato 20,00 €
Rosa-gebratenes Kalbsfleisch | gerollt Thunfischcreme | Kapernäpfel

Carpaccio di Manzo 20,00 €
Dünne Scheiben vom arg. „selected“ Angus-Filet (roh) gehobelter Berg-Parmesan Champignons | Olivenöl „Centonze“

ZU UNSEREN VORSPEISEN EMPFEHLEN WIR

Pizza Pane 8,00 €
Pizzabrot | Knoblauchöl | Rosmarin

Pizza Pavarotti VEGETARISCH 9,00 €
Pizzabrot | Tomatensauce | Bio-Parmesan Pecorino | Petersilie | Knoblauch

ZUPPA

Crema di Cantarelli VEGETARISCH **12,00 €**
Selbstgemachte Pfifferlingcremesuppe Parmesan-Mandel-Schaum | mit Focaccia-Crostino

Crema al Pomodoro **9,00 €**
Selbstgemachte Tomatencremesuppe Dry Gin | Focaccia Crostino

PASTA

Ravioli alla Sorrentina VEGETARISCH **14,00 €**
Selbstgemachte Nudeltaschen „Riesen-Ravioli“ mit Ricotta & Spinat gefüllt | an Kirschtomaten mit Stracciatella nach piemontesischer Art

Fettucine Nere ai Frutti di Mare **26,00 €**
Selbstgemachte schwarze Bandnudeln mit frischen Meeresfrüchten und mediterranen Kräutern

Fusilloni al Ragu di Vitello **22,00 €**
Große Spiralnudeln | mit langsam geschmorten Kalbsragout mit Kartoffelstroh und Ricotta-Käse

Spaghetti Aglio Olio **12,00 €**
Spaghetti | Knoblauch | Olivenöl extra vergine | leicht pikant

Spaghetti Napoli **11,00 €**
Spaghetti | selbstgemachte Tomatensauce

Spaghetti Bolognese **14,00 €**
Spaghetti | hausgemachte Fleischsauce „Kalb & Rind“

Penne Arrabbiata **14,00 €**
Rohrnudeln | Zwiebeln | hausgemachte Tomatensauce | leicht pikant

Lasagne Emiliana **16,00 €**
Traditionelle Lasagne | selbstgemachte Fleischsauce „Kalb & Rind“ | im Ofen mit Mozzarella überbacken

Tortelloni al Forno alla Modenese **15,00 €**
Tortellini mit Fleischfüllung | gekochter Schinken | Sahne | überbacken mit Käse und Mozzarella

INSALATE

Insalata Casa 24,00 €
Italienischer Salat mit Rucola | Entenbrust-Schinken Strauchtomaten | geschwenkten Pfifferlingen gehobelter Parmesan | Croutons

Insalata di Rucola VEGETARISCH 9,00 €
Rucolasalat | Cocktailtomaten | Bio-Berg-Parmesan

Insalata Mista 9,00 €
Gemischter Salat

PESCE

Salmone all'Arancia con Cantarelli 32,00 €
Schottisches Premium-Lachsfilet | vom Grill mit geschwenkten Pfifferlingen | Mix-Salat-Bouquet

Grigliata Mista di Pesce 35,00 €
Dreierlei gegrillte Fischvariation | Black-Tiger Riesengarnelen | zarter Tintenfisch | Wolfsbarschfilet | Mix Salat Bouquet

Gamberoni alla Griglia 36,00 €
Black-Tiger Riesengarnelen (5 Stück) vom Grill | Kräutersauce | Mix-Salat-Bouquet

Orata Royala alla Griglia 36,00 €
am Tisch filetiert | Ganze Dorade Royal (ca. 400g) vom Grill | Petersilienkartoffeln | Marktgemüse

Sogliola a Scelta 49,00 €
am Tisch filetiert | Ganze Seezunge (aus der Bretagne – ca. 400g) Toskanische Art | Knoblauch | Bio-Parmesan | gratiniert oder vom Grill | Kräutersauce serviert mit Petersilienkartoffeln | Marktgemüse

CARNE

Filettini di Maiale con Cantarelli 26,00 €
Schweinelendchen-Medaillons | in Pfifferling-Rahmsauce dazu Rosmarinkartoffeln

Grigliata Mista di Carne 35,00 €
Gegrillter Mix-Fleischteller | Rinderfilet Schweinelende | Salsiccia italiana | Rosmarinkartoffeln mit Pfifferlingen

Fettine di Manzo alla Griglia 26,00 €
Dünne Scheiben von der Rinderhüftsteak vom Grill auf Rucolasalat | gehobeltem Parmesan und Rosmarinkartoffeln

Saltimbocca alla Romana 29,00 €
Kalbfleischmedaillons | Parmaschinken | Salbei-Weißweinsauce | Rosmarinkartoffeln | Marktgemüse

Filetto di Manzo alla Griglia 38,00 €
Argentinisches „selected Angus" Rinderfilet (ca. 200g) vom Grill | Rosmarinkartoffeln | Marktgemüse

PIZZA AUS DEM BLECH

Pizza Margherita VEGETARISCH — **10,00 €**
Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum

Pizza Salami — **11,00 €**
Tomatensauce | Mozzarella | Salami

Pizza Regina — **12,00 €**
Tomatensauce | Mozzarella | Hinterschinken | Champignons

Pizza Speciale — **14,00 €**
Tomatensauce | Mozzarella | Hinterschinken | Salami | Champignons

Pizza Calabrese — **14,00 €**
Tomatensauce | Mozzarella | scharfe Salami | gewürfelte Tomaten

Pizza Vegetale VEGETARISCH — **14,00 €**
Tomatensauce | Mozzarella | Gemüse

Pizza Mare — **15,00 €**
Tomatensauce | Mozzarella | frische Meeresfrüchte

Pizza Parma — **15,00 €**
Tomatensauce | Mozzarella | Parmaschinken Rucola | Bio-Parmesan

FORMAGGI

Giro D'Italia VEGETARISCH — **18,00 €**
Große Käsevariation

Formaggi e Salumi Misti — **24,00 €**
Schinken und Käse-Variation

DOLCI

Tiramisu VEGETARISCH **11,00 €**
Hausgemacht | Löffelbiskuit | Mascarpone | Espresso | San Marzano

Panna Cotta VEGETARISCH **11,00 €**
Hausgemacht | gekochte Sahne | heiße Waldfrüchte | Eiscreme | Sahne

Baba Neapoletano **11,00 €**
Neapolitanischer Hefeteig | Jamaica-Rum | Eiscreme | Sahne

Sorbetto al Limoncello **12,00 €**
Cremiges Sorbet | Limoncello oder Waldfrüchte

Tartufo Pistachio e Cheesecake VEGETARISCH **12,00 €**
Trüffeleis | wahlweise Pistazie oder Cheesecake

Strawberry Souflee al Cioccolato VEGETARISCH **11,00 €**
Schokoladensouflée | flüssiger Schokoladenkern Eiscreme | Sahne

Combinazione Casa VEGETARISCH **15,00 €**
Dessertvariation | Tiramisu | Panna Cotta Eiscreme | Sahne