

Trattoria Remo's

Unsere Empfehlung der Woche

| | |
|--|----------------|
| <i>1. Garnelen auf gemischtem Salat_t</i> | <i>14,50 €</i> |
| <i>2. Lammfilet mit Barolosauce_l</i> | <i>21,50 €</i> |
| <i>3. Drei verschiedene Fischarten auf Salat mit Parmesan_{G;}</i> | <i>20,50 €</i> |
| <i>4. Spaghetti mit Garnelen in Weißweinsauce_{A,B,G,L}</i> | <i>16,50 €</i> |
| <i>5. Steinpilzravioli in Trüffelsauce</i> | <i>14,50 €</i> |
| <i>6. Gegrilltes Doradenfilet mit Salat oder Gemüse_t</i> | <i>20,50 €</i> |
| <i>7. Schweinefilet in Gorgonzolasauce_{G;} *</i> | <i>17,50 €</i> |
| <i>8. Rinderfilet mit Kräuterseitlinge *</i> | <i>29,50 €</i> |
| <i>9. Dessert de la Casa_{A,C}</i> | <i>7,50 €</i> |

** Beilage: Kartoffeln oder Salat*

*Wir wünschen Ihnen guten Appetit und einen
angenehmen Aufenthalt bei uns*

Antipasti - Vorspeisen

| | | | |
|--------------------|---|-----|---------|
| 1 | Bruschetta <i>Geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln</i> | A | 3,80 € |
| 2 | Vitello Tonnato <i>in Weißwein gekochtes Kalbfleisch, überzogen mit einer Thunfischsauce.</i> | D,L | 11,00 € |
| vom Buffet: | | | |
| 3 | Antipasto Misto, kleiner Teller | | 8,50 € |
| 4 | Antipasto Misto, großer Teller | | 12,50 € |
| 5 | Spinaci al Forno <i>Spinat mit Käse überbacken</i> | G,1 | 7,20 € |
| 6 | Broccoli al Forno <i>Broccoli mit Käse überbacken</i> | G,1 | 7,20 € |
| 7 | Prosciutto e Melone <i>Parmaschinken mit Melone</i> | | 10,50 € |
| 8 | Carpaccio <i>Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit frischen Champignons und Parmesan</i> | 1,3 | 12,50 € |
| 9 | Mozzarella con Pomodori <i>Mozzarella mit Tomaten und Basilikum</i> | G | 9,50 € |

Insalata - Salate

- | | | | |
|----|---|---|---------|
| 12 | <i>Insalata Mista</i> <i>Gemischter Salat</i> | | 5,50 € |
| 14 | <i>Insalata Contadina</i> <i>Gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven und Peperoni</i> | G | 9,50 € |
| 15 | <i>Insalata di Pomodoro con Cipolla</i> <i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i> | | 6,50 € |
| 16 | <i>Insalata della Casa</i> <i>Gemischter Salat nach Art des Hauses von allem Etwas</i> | | 10,50 € |
| 18 | <i>Insalata con Tacchino</i> <i>Knackiger Salat der Saison mit gegrillten Putenstreifen und Ei</i> | C | 13,50 € |

Zuppe - Suppen

- | | | | |
|----|---|---|--------|
| 19 | <i>Zuppa Minestrone</i> <i>Klare Gemüsesuppe</i> | | 5,50 € |
| 20 | <i>Zuppa di Pomodoro</i> <i>Tomatencremesuppe mit einem Schuss Gin</i> | G | 5,50 € |

Pasta - Nudelgerichte

- | | | | |
|----|---|-------|---------|
| 21 | <i>Spaghetti al Aglio e Olio</i> <i>mit Knoblauch und Olivenöl extra Vergine (pikant)</i> | A | 8,50 € |
| 22 | <i>Spaghetti Bolognese</i> <i>mit Fleischsauce</i> | A | 9,50 € |
| 23 | <i>Spaghetti Carbonara</i> <i>mit Speck und Ei in Sahnesauce</i> | A,C,G | 9,50 € |
| 24 | <i>Spaghetti o. Maccheroni al Gorgonzola</i> <i>in Gorgonzolasauce</i> | A,G | 9,50 € |
| 25 | <i>Spaghetti Marinara</i> <i>mit Meeresfrüchten in Tomatensauce</i> | A,B,D | 12,50 € |
| 26 | <i>Spaghetti al Pesto</i> <i>mit Basilikum, Olivenöl und Pinienkerne</i> | A | 9,50 € |
| 27 | <i>Fettuccine oder Penne con Salmone</i> <i>Bandnudeln mit frischem Lachs in Sahnesauce</i> | A,D,G | 12,50 € |
| 28 | <i>Fettuccine Alfredo</i> <i>Bandnudeln mit gekochtem Schinken</i> <i>und Erbsen in Tomaten-Sahnesauce</i> | A,G,3 | 10,50 € |
| 29 | <i>Fettuccine alla Tacchino</i> <i>Bandnudeln mit Putenbruststreifen, frischer Paprika</i> <i>in leichter Tomatensahnesauce</i> | A,G | 12,50 € |
| 30 | <i>Fettuccine con Filetto</i> <i>Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen</i> | A | 15,50 € |

Pasta - Nudelgerichte

- | | | | |
|----|---|---------|---------|
| 31 | <i>Tortellini alla Panna</i> <i>Gefüllte Nudeln mit gekochtem Schinken und Champignons in Sahnesauce</i> | A,G,3 | 9,50 € |
| 32 | <i>Maccheroni ai Quattro Formaggi</i> <i>mit 4 verschiedenen Käsesorten</i> | A,G,1,3 | 11,50 € |
| 33 | <i>Maccheroni Arrabiata</i> <i>mit scharfer Tomatensauce und Knoblauch</i> | A | 8,50 € |
| 34 | <i>Maccheroni Normal</i> <i>mit Aubergine, Mozzarella in pikanter Tomatensauce</i> | A,G | 10,50 € |
| 35 | <i>Maccheroni Sofia</i> <i>mit gekochtem Schinken und Champignons in Tomatensahnesauce</i> | A,G,3 | 9,50 € |
| 36 | <i>Maccheroni alla Pomodoro</i> <i>mit Basilikum in Tomatensauce</i> | A,G | 8,50 € |
| 37 | <i>Maccheroni al Forno</i> <i>mit gekochtem Schinken, Champignons und Käse überbacken</i> | A,G,1,3 | 10,50 € |
| 38 | <i>Lasagne al Forno</i> <i>Nudelauflauf mit Hackfleisch, Tomatensauce und Käse überbacken</i> | A,G,1 | 10,50 € |
| 39 | <i>Pasta Mista</i> <i>Gemischte Nudelplatte für 2 Personen</i> | A,G | 24,50 € |

Pesce - Fisch

- | | | | |
|----|--|-----|---------|
| 40 | <i>Salamone al Pepe Rosso</i> <i>Frischer Lachs in roter Pfefferrahmsauce</i> | D,G | 17,50 € |
| 41 | <i>Calamari alla Griglia</i> <i>Tintenfisch vom Grill</i> | M | 18,50 € |
| 42 | <i>Calamari alla Livornese</i> <i>Tintenfisch in Tomatensauce mit einem Hauch Knoblauch</i> | M | 19,50 € |
| 43 | <i>Gamberetto alla Griglia</i> <i>Garnelen vom Grill</i> | B | 25,50 € |
| 44 | <i>Gamberetto al Aglio</i> <i>Garnelen in Olivenöl gebraten mit Knoblauch</i> | B | 21,50 € |
| 47 | <i>Orata alla Griglia</i> <i>Doradenfilet vom Grill</i> | D | 19,50 € |

Carne - Fleisch

| | | | |
|----|--|-----|---------|
| 50 | <i>Scaloppina al Limone</i> <i>Kalbsmedaillons in Zitronensauce</i> | | 16,50 € |
| 52 | <i>Scaloppine al Gorgonzola</i> <i>Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce</i> | G | 16,50 € |
| 53 | <i>Saltimbocca alla Romana</i> <i>Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce</i> | G,L | 17,50 € |
| 54 | <i>Carre Arrosto</i> <i>Lammcarre vom Grill mit Beilagen</i> | | 24,50 € |
| 55 | <i>Carre alla Casa</i> <i>Lammcarre nach Art des Hauses</i> | | 26,00 € |
| 56 | <i>Bistecca alla Griglia</i> <i>Rumpsteak vom Grill</i> | | 19,50 € |
| 58 | <i>Bistecca Nerone</i> <i>Rumpsteak mit frischen Champignons und Zwiebeln in Cognacrahmsauce</i> | G | 21,50 € |
| 59 | <i>Filetto ai Ferri</i> <i>Rinderfilet vom Grill</i> | | 26,50 € |
| 60 | <i>Filetto al Gorgonzola</i> <i>Rinderfilet in Gorgonzolasauce</i> | G | 28,50 € |
| 70 | <i>Filetto alla Pepe verde</i> <i>Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce</i> | G | 28,50 € |

Pizza

| | | | |
|----|--|-------------|---------|
| 71 | <i>Pizza Margherita</i> mit Tomatensauce, Käse und Oliven | A,G,1 | 8,00 € |
| 72 | <i>Pizza Funghi</i> mit Tomatensauce, Käse und Champignons | A,G,1 | 9,50 € |
| 73 | <i>Pizza Salami</i> mit Tomatensauce, Käse und Salami | A,G,1,2,3 | 9,50 € |
| 74 | <i>Pizza Favorita</i> mit Tomatensauce, Käse, Artischocken und Salami | A,G,1,2,3 | 10,50 € |
| 75 | <i>Pizza Tonno</i> mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln | A,G,1 | 10,50 € |
| 76 | <i>Pizza Prosciutto</i> mit Tomatensauce, Käse und gekochtem Schinken | A,G,1,3 | 9,50 € |
| 77 | <i>Pizza Rosanna</i> mit Tomatensauce, Käse, Salami und Champignons | A,G,2,3 | 9,50 € |
| 78 | <i>Pizza Frutti di Mare</i> mit Tomatensauce, Käse und Meeresfrüchten | A,D,G,1 | 11,50 € |
| 79 | <i>Pizza della Casa</i> mit Tomatensauce, Käse und von allem Etwas | A,D,G,1,2,3 | 11,50 € |
| 81 | <i>Pizza Hawaii</i> mit Tomatensauce, Käse, gekochtem Schinken und Ananas | A,G,1,3 | 10,50 € |
| 82 | <i>Pizza Parma</i> mit Parmaschinken, Mozzarella und Rucola | A,G,1 | 12,50 € |
| 83 | <i>Pizza Verdura</i> mit Tomatensauce, Käse und verschiedenem Gemüse | A,G,1 | 9,50 € |

Dessert

| | | | |
|-----|--|-----|---------|
| 98 | <i>Tiramisu</i> | A,G | 5,50 € |
| 99 | <i>Pannacotta</i> | G | 5,50 € |
| 102 | <i>gemischtes Dessert (für 2 Personen)</i> | A,G | 12,50 € |
| 103 | <i>verschiedene Sorten Eis</i> | G | 5,50 € |

Caffee

| | | | |
|-----|----------------------------------|-----|--------|
| 141 | <i>Espresso</i> | 8 | 2,80 € |
| 142 | <i>Doppio Espresso</i> | 8 | 3,80 € |
| 143 | <i>Cappuccino</i> | G,8 | 3,40 € |
| 144 | <i>Caffe Latte</i> | G,8 | 3,80 € |
| 145 | <i>Tasse Kaffee, Tee Diverse</i> | | 2,80 € |

Bevande - Getränke

Aperitive

| | | |
|--------------------------------|------|--------|
| 104 Sherry, dry und medium | 4cl. | 5,50 € |
| 105 Martini, weiß, rot und dry | 2cl. | 5,50 € |
| 106 Prosecco Aperol Spritz L,1 | 2cl. | 6,50 € |
| 112 Campari, Soda o. Orange 1 | 4cl. | 6,50 € |

Offene Weine

| | | |
|------------------------|--------|---------|
| 120 Weinschorle L | 0,25 l | 5,10 € |
| 121 Weiss, Rot, Rose L | 0,25 l | 5,80 € |
| 123 Weiss, Rot, Rose L | 0,5 l | 10,50 € |
| Lambrusco L | 1,0 l | 19,50 € |

Schaumweine

| | | |
|------------------------------|--------|---------|
| 124 Prosecco Spumante Brut L | 0,1 l | 5,70 € |
| 125 Prosecco Spumante L | 0,75 l | 23,00 € |

Biere

| | | |
|---------------------------|-------|--------|
| 127 Jever | 0,3 l | 2,90 € |
| 128 Jever | 0,4 l | 3,60 € |
| 129 Jever Fun Alkoholfrei | 0,3 l | 2,90 € |
| 130 Malzbier | 0,3 l | 3,10 € |
| 131 Alsterwasser | 0,3 l | 2,90 € |
| Alsterwasser | 0,4 l | 3,60 € |
| 132 Weizenbier | 0,5 l | 4,20 € |
| Schöffelhofer Alkoholfrei | 0,5 l | 4,20 € |

Longdrinks

| | |
|-----------------------|--------|
| Gin Tonic 9 | 7,80 € |
| Wodka Red Bull 1,8,13 | 7,80 € |
| Wodka Lemon | 7,80 € |
| Whisky Cola 1,8 | 7,80 € |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--------------------------|--------|--------|
| 133 San Pellegrino | 0,25 l | 3,10 € |
| 134 San Pellegrino | 0,75 l | 5,90 € |
| 135 Pepsi Cola 1,8 | 0,3 l | 2,90 € |
| 136 Miranda, 7Up | 0,3 l | 2,90 € |
| 138 Apfelsaft | 0,3 l | 3,10 € |
| 139 Orangensaft | 0,3 l | 3,20 € |
| 140 Schweppes, Diverse 1 | 0,2 l | 2,90 € |
| Rhabarbersaft / Schorle | 0,3 l | 3,40 € |

Caffee

| | |
|-------------------------------|--------|
| 141 Espresso 8 | 2,80 € |
| 142 Doppio espresso 8 | 3,80 € |
| 143 Cappuccino G,8 | 3,40 € |
| 144 Caffè Latte G,8 | 3,80 € |
| 145 Tasse Kaffee, Tee Diverse | 2,80 € |

Digestive u. Spirituosen

| | | |
|-------------------------------|------|--------|
| 146 Grappa della Casa | 2cl. | 3,60 € |
| 147 Amaretto 1, Sambuca | 2cl. | 3,60 € |
| 148 Amaro Averna 1 | | |
| Ramazotti 1 | 2cl. | 3,60 € |
| 149 Limoncello 1 | 2cl. | 3,60 € |
| 150 Fernet Branca o Menta 1 | 2cl. | 3,60 € |
| 151 Vecchia Romagna 1 | 2cl. | 6,00 € |
| 152 Whisky 1, Wodka, Gin, Rum | 2cl. | 6,00 € |
| 153 Cognac 1 | 2cl. | 6,00 € |

Benvenuti Salute !

Zusatzstoffe und Allergene

- 1 mit Farbstoffen
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 koffeinhaltig
- 9 chininhaltig
- 10 mit Süßungsmitteln
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 gewachst
- 13 Taurin
- 14 mit Nitritpökelsalz

- A* glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
- B* Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C* Eier oder Eierzeugnisse
- D* Fisch oder Fischerzeugnisse
- E* Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
- F* Sojabohnen oder Sojabohnenerzeugnisse
- G* Milch oder Milcherzeugnisse
- H* Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse,
- I* Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
- J* Senf oder Senferzeugnisse
- K* Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse
- L* Schwefeldioxid oder Sulphite
- M* Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse
- N* Lupinen oder Lupinenerzeugnisse

VINI BIANCHI 0,75 L

Chardonnay del Veneto IGT

Cesari Venetien € 22,50

Dieser Chardonnay verführt mit seinem komplexen Duft, seinen Anklängen von schön ausgereiften Zitrusfrüchten und Hefenoten. Er ist ausgewogen im Geschmack, mit fein-fruchtiger Säure, üppiger Frucht und verwöhnt mit einem reichhaltigen Abgang. *Alkohol 12% vol*

„Bianchetto“ Sauvignon del Veneto IGT

Cantine Sacchetto Venetien € 23,50

Erzeuger: Cantine Sacchetto

Die besondere Pflege der Weinberge und ein optimaler Einsatz hochwertiger Kellertechnik sind die Basis für diesen frischen, fruchtigen und dennoch sehr geschmeidigen Sauvignon. Das frische, volle und elegante Bouquet, das sortentypische Aroma, eine belebende Säure und ein zarterherber Geschmack zeichnen diesen wunderbaren Wein aus. *Alkohol 11,5% vol*

Pinot Grigio del Veneto Fiorile IGT

Cesari Venetien € 25,50

Der Pinot Grigio aus der Rebsorte Grauburgunder oder auch Rüländer genannt aus den steinigen Venezianischer Weinbergen von Cantine Sacchetto, ist zart mit einer fein ausgewogenen Frucht, ausbalancierter Säure und von duftiger Eleganz. *Alkohol 12% vol*

Vernaccia di San Gimignano DOCG

Teruzzi & Puthod Toskana € 26,50

Aus der gleichnamigen Traube, der Vernaccia hat eine klare Farbe mit brillanten grünen Reflexen, einen intensiven charakteristischen Duft und ein fruchtiges Bukett mit einem feintrockenen, frischen und harmonischen Geschmack. *Alkohol 12% vol*

Gavi di Gavi Ca da Bosio

Terre da Vino Piemont € 29,50

Dieser elegante Weißwein, der aus Cortese Trauben erzeugt wird, ist ein typisches Produkt der Gemeinde Gavi. Er zeichnet sich aus durch seine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, das sortentypische Bouquet und seinen frischen und harmonischen Geschmack mit einem Anflug von Mandel im Bouquet. *Alkohol 12% vol*

Sauvignon Cru Stern

Erste und Neue Kellerei Südtirol € 34,50

Dieser Sauvignon Blanc leuchtet klar mit grünen Reflexen im Glas. Die Nase zeigt Aromen von Stachelbeeren, Waldmeister, Zitronn. Am Gaumen saftig, mit feinwürziger Struktur, klaren Aromen von Zitrusfrüchten und einem klaren und harmonischen Abgang. *Alkohol 13,0% vol*

Lugana Ca de Frati

Ca de Frati Gardasee € 38,50

Leuchtendes Goldgelb; belebend frisch mit Nuancen von exotischen Früchten; lebhaft und mineralisch geprägt mit einer angenehmen Säurestruktur und einer feinen Länge im Abgang. *Alkohol 13% vol*

VINI ROSATI 0,75 L

Sibiola Rose IGT

Dolianova Sardinien € 24,50

Kräftig funkelnader Rose Wein, im Geruch frisch und fruchtig mit einem Anklang von reifen Kirschen. Im Geschmack trocken, frischfruchtig und würzig, dabei wenig Säure, gut strukturiert und ein finessenreicher, langer Abgang. *Alkohol 12,0% vol*

Chiaretto L'Infinito DOC

Santi Veneto € 22,50

Der L'Infinito hat eine leuchtend hellrote, fast rosa Farbe, einen leichten, vollmundigen Geschmack und ein fruchtiges, delikates Bukett. *Alkohol 11,5% vol*

Chiaretto di Garda Sant'Emiliano

Pratello Gardasee € 28,50

Lombardischen Rosewein aus Gropello, Marzemino, Barbera, und Sangiovese gekeltert. Leichte Duft nach Orange und roten Beeren. Auch im Mund Noten von Orange und Mandarine, dazu etwas Johannisbeere und zart saftig. *Alkohol 13% vol*

VINI ROSSI 0,75 L

- Primitivo Piluna** **Castello Monaci** **Apulien** € 24,50
100% Primitivo-Traube. In der Farbe rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen, dabei hat er ein volles und duftiges Bouquet. Im Geschmack ist er fruchtig, mild und nicht schwer, sondern harmonisch ausgewogen. *Alkohol 13,5% vol*
- Nero D'Avola Rapitala** **Rapitala** **Sizilien** € 24,50
Ausgeprägt sind die intensive fast violette Farbe wie auch die Duftnoten von roten Beeren und Gewürzen. Im Gaumen erscheint er rund und ausgewogen, eine Harmonie zwischen Weinsäure, Tannin und Vollmundigkeit. *Alkohol 13,5% vol*
- Syrah IGT** **Logiudice** **Sizilien** € 26,50
Im Glas präsentiert sich der Wein in einem intensiven Rubinrot, in der Nase zeigen sich Waldfrüchte und Kräuter. Ein ausgeglichener Wein, weich und samtig. *Alkohol 13,5% vol*
- Barbera D Asti Superiore La Luna e Falo** **Terre da Vino** **Piemont** € 34,50
Der La Luna e Falo weist in der Nase komplexe Noten von reifer Kirschfrucht auf in Verbindung mit Waldbeeren und feinen Gewürzen. Am Gaumen präsentiert er sich dicht und vollmundig, jedoch in Struktur. *Alkohol 14,0% vol*
- Chianti Classico Riserva DOCG Tenute Marchese Tignaello** **Antinori** **Toskana** € 69,50
Rubinroter Wein, dessen einnehmendes Bouquet den Weingenießer lebhaft in Kirschen und Veilchenaromen schwelgen lässt, fein unterlegt von sanften Tabaknoten. Mit selten einnehmender Eleganz und Geschmacksfülle gleitet der Wein am Gaumen entlang und verklingt in einem furiosen langen Finale. *Alkohol 13% vol*
- Le Volte** **Tenuta di Ornellaia** **Toskana** € 51,50
Le Volte verbindet die Ausdruckskraft der Sangiovese-Traube, die dem Wein Opulenz und Fülle verleiht, mit der Struktur und Komplexität der Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot. *Alkohol 13,5% vol*
- Amarone della Valpolicella Classico DOC** **Cesari** **Veneto** € 83,50
Der Wein besticht durch frische, fruchtige Aromen mit einem Hauch von Schokolade. Konzentrierte Frucht am Gaumen, samtige Tannine und eine gute Struktur runden das Geschmackserlebnis ab. *Alkohol 15% vol*
- Brunello di Montalcino DOCG** **Poggio Reale** **Toskana** € 83,50
Intensiv Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen präsentiert sich dieser 18 Monate in slawonischer Eiche gereifte Brunello. Feine, würzige Noten von Vanille offenbart sein Duft; im Geschmack ist er trocken, dennoch weich mit einem sehr langen, angenehmen Finale. *Alkohol 13,5% vol*
- Barolo "Paesi Tuoi" DOCG** **Terre da Vino** **Piemont** € 72,50
Der Wein präsentiert sich im Glas in einem kräftigen Granatrot, in der Nase zeigt er sich eher floral, mit Nuancen von Veilchen und mit leicht kirschigen und ätherischen Noten. Am Gaumen ist er von trockenem Geschmack, er ist von einer eleganten, straffen Art und hat eine schöne Fruchtigkeit die er in ein anhaltendes Finale mitnimmt. *Alkohol 14% vol*
- Mara Vino Ripasso DOC** **Cesari** **Venetien** € 48,50
Rubinroter Wein mit einem intensiv Duft im Geschmack trocken, harmonisch und ausgewogen. Ein kräftiger, edler Ripasso, der schon nahe an einen Amarone kommt! *Alkohol 13,5% vol*

Wein enthält Sulfite