

Antipasti - Vorspeisen

1	Bruschetti Geröstetes Brot mit Tomaten	2,00 €
2	Vitello Tonnato in Weißwein mit Gemüse gekochtes Kalbfleisch, überzogen mit einer Thunfischsauce.	7,50 €
vom Buffet:		
3	Antipasto misto, kleiner Teller	6,00 €
4	Antipasto misto, großer Teller	7,50 €
5	Spinaci al Forno Spinat mit Käse überbacken	5,50 €
6	Broccoli al Forno Broccoli mit Käse überbacken	6,00 €
7	Prosciutto e Melone Parmaschinken mit Melone	8,00 €
8	Carpaccio Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit frischen Champignons und Parmesan	9,00 €
9	Mozzarella con Pomodori Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	7,50 €
10	Funghi al Forno Frische Champignons mit gekochtem Schinken und Käse überbacken	6,50 €
11	Ital. Antipasto ital. Aufschnittplatte	8,50 €

Insalata - Salate

- | | | |
|----|---|--------|
| 12 | Insalata Mista
Gemischter Salat | 4,00 € |
| 13 | Insalata Nizzarda
Grüner Salat mit Gurken, Tomatan, Käse, Thunfisch,
Schinken, Ei, Artischocken und Zwiebeln | 6,50 € |
| 14 | Insalata Contadina
Gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven und
Peperoni | 6,00 € |
| 15 | Insalata di Pomodoro con Cipolla
Tomatensalat mit Zwiebeln | 4,00 € |
| 16 | Insalata della Casa
Gemischter Salat nach Art des Hauses
von allem etwas | 7,50 € |
| 17 | Insalata Frutti di Mare
Salat mit Meeresfrüchten | 7,50 € |
| 18 | Insalata con Tacchino
Knackiger Salat der Saison mit
gegrillten Putenstreifen und Ei | 7,50 € |

Zuppe - Suppen

- | | | |
|----|--|--------|
| 19 | Zuppa Minestrone
Klare Gemüsesuppe | 4,00 € |
| 20 | Zuppa di Pomodoro
Tomatencremesuppe mit einem Schuss Gin | 4,00 € |

Pasta - Nudelgerichte

21	Spaghetti al Aglio e Olio mit Knoblauch (pikant)	6,00 €
22	Spaghetti Bolognese mit Fleischsauce	6,00 €
23	Spaghetti Carbonara mit Speck und Ei in Sahnesauce	6,50 €
24	Spaghetti o. Maccheroni al Gorgonzola in Gorgonzolasauce	7,00 €
25	Spaghetti Marinara mit Meeresfrüchten in Tomatensauce	8,50 €
26	Spaghetti al Pesto mit Basilikum-Sahnesauce	6,50 €
27	Fettuccine con Salmone Bandnudeln mit frischem Lachs	8,50 €
28	Fettuccin Alfredo Bandnudeln mit Schinken und Erbsen in Tomaten- Sahnesauce	7,00 €
29	Fettuccine alla Tacchino Bandnudeln mit Putenbruststreifen, frischer Paprika in leichter Tomatensahnesauce	8,50 €
30	Fettuccine con Filetto Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen und	11,50 €

Pasta - Nudelgerichte

- | | | |
|----|---|---------|
| 31 | Tortellini alla Panna
Gefüllte Nudeln mit Schinken und
Champignons in Sahnesauce | 7,50 € |
| 32 | Maccheroni ai Quattro Formaggi
mit 4 verschiedenen Käsesorten | 7,50 € |
| 33 | Maccheroni al Arrabiata
mit scharfer Tomatensauce | 6,00 € |
| 34 | Maccheroni Norma
mit Aubergine, Mozzarella in pikanter
Tomatensauce | 7,00 € |
| 35 | Maccheroni Sofia
mit Schinken und Champignons in
Tomatensahnesauce | 7,00 € |
| 36 | Maccheroni alla Pomodoro
mit Basilikum in Tomatensauce | 6,00 € |
| 37 | Maccheroni al Forno
mit Käse überbacken | 7,50 € |
| 38 | Lasagne al Forno
Nudelaufbau mit Hackfleisch,
Tomatensauce und Käse überbacken | 7,50 € |
| 39 | Pasta Mista
Gemischte Nudelplatte für 2 Personen | 17,50 € |

Pesce - Fisch

40	Salamone al Pepe Rosso Frischer Lachs in roter Pfefferrahmsauce	12,50 €
41	Calamari alla Griglia Tintenfisch vom Grill	11,50 €
42	Calamari alla Livornese Tintenfisch in Tomatensauce, mit einem Hauch Knoblauch	11,50 €
43	Scampi alla Griglia Scampi vom Grill	16,50 €
44	Scampi al Aglio Scampi in Öl gebraten mit Knoblauch	15,50 €
45	Scampi alla Livornese Scampi in Tomatensauce, mit einen Hauch Knoblauch	15,00 €
46	Filetto di Sogliola al Mare e Monti Seezungenfilet mit Krabben und Champignons in leichter Tomatensahnesauce	14,50 €
47	Coda di Rospo alla Pizzaiola Seeteufel mit Tomaten, Oliven und Knoblauch	14,50 €
48	Lupo di Mare alla Griglia Seewolf vom Grill	15,00 €
49	Pesce Misto alla Griglia Gemischte Fischplatte vom Grill	16,50 €

Carne - Fleisch

50	Scaloppina al Limone Medaillons in Zitronensauce	11,50 €
51	Scaloppina alla Valdostana Medaillons mit Schinken und Käse überbacken	12,50 €
52	Scaloppine al Gorgonzola Medaillions in Gorgonzolasauce	12,50 €
53	Saltimbocca alla Romana Medaillions mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	12,50 €
54	Carre Arrosto Lammcarre vom Grill	16,00 €
55	Carre alla Casa Lammcarre nach Art des Hauses	16,50 €
56	Bistecca alla Griglia Rumpsteak vom Grill	14,00 €
57	Bistecca Pizzaiola Rumpsteak in pikanter Tomatensauce	14,50 €
58	Bistecca Nerone Rumpsteak mit frischen Champignons und Zwiebeln in Cognacrahmsauce	14,50 €
59	Filetto ai Ferri Rinderfilet vom Grill	16,00 €
60	Filetto al Gorgonzola Rinderfilet in Gorgonzolasauce	16,50 €
70	Filetto all Pepe verde Rinderfilet in grüner Pfeffersauce	16,50 €

Pizza

71	Pizza Margherita mit Tomatensauce, Käse und Oliven	6,00 €
72	Pizza Funghi mit Tomatensauce, Käse und Champignons	6,50 €
73	Pizza Salami mit Tomatensauce, Käse und Salami	7,00 €
74	Pizza Favorita mit Tomatensauce, Käse, Artischocken und Salami	7,50 €
75	Pizza Tonno mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	7,50 €
76	Pizza Prosciutto mit Tomatensauce, Käse und Schinken	7,50 €
77	Pizza Rosanna mit Tomatensauce, Käse, Salami und Champignons	7,50 €
78	Pizza Frutti di Mare mit Tomatensauce, Käse und Meeresfrüchten	8,00 €
79	Pizza della Casa mit Tomatensauce, Käse und von allem etwas	9,00 €
80	Calzone Teigtasche mit Champignon-Schinken Füllung	7,50 €
81	Pizza Hawaii mit Tomatensauce, Käse, Schinken und Ananas	7,00 €
82	Pizza Parma mit Parmaschinken und Mozzarella	8,00 €
83	Pizza Verdura mit Tomatensauce, Käse und verschiedenem Gemüse	7,00 €

Dessert

98	Tiramisu	3,50 €
99	Panacota	3,50 €
100	Früchte der Saison auf Mascarpone	4,50 €
102	gemischtes Dessert (für 2 Personen)	8,00 €
103	verschiedene Sorten Eis	3,50 €

Caffe

141	Espresso	1,50 €
142	Doppio espresso	2,50 €
143	Cappuccino	2,00 €
144	Caffe Latte	2,50 €
145	Tasse Kaffee, Tee diverse	2,00 €

Bevande - Getränke

Apperitive

104	Sherry, dry und medium	5cl.	3,00 €
105	Martini, weiß und rot		3,00 €
106	Aperol, Punt e Mes		3,00 €
107	Cynar		3,50 €
108	Kir mit Weißwein	0,2	4,50 €
109	Biciletta, Weißwein mit Campari		4,50 €
110	Glas Prosecco Spumante	0,1	3,50 €
111	Kir Italiano, mit Prosecco	0,1	4,00 €
112	Campari, Soda o. Orange	0,4	4,00 €
113	Bellini mit Prosecco Sumante	0,1	4,50 €
114	Martini Cocktail		4,50 €
115	Caipirinha	5cl.	5,50 €
116	Glas Champanger	0,1	7,50 €
117	Kir Royal, mit Champanger		7,00 €
118	Bellini mit Champanger		7,00 €
119	Long Drinks	4cl.	6,50 €

Offene Weine

120	Weinschorle	0,25	3,50 €
121	Weiss, Rot, Rose'	0,25	4,50 €
123		0,5	8,50 €
		1,0	14,50 €

Schaumweine und Champange

124	Prosecco Spumante	0,1	3,50 €
125		0,75	18,00 €
126	Champagne, des Hauses	0,1	7,50 €
		0,75	42,00 €

Biere

127	JEVER	0,3	2,40 €
128		0,4	2,90 €
129	JEVER FUN	0,3	2,40 €
130	Malz	0,3	2,40 €
131	Alsterwasser	0,3	2,40 €
132	Weizenbier	0,5	3,30 €

Alkohlfrei

133	San Pellegrino, Mineralwasser	0,25	2,00 €
134		0,75	4,50 €
135	Coca Cola	0,3	2,50 €
136	Fanta, Sprite	0,3	2,50 €
137	Tomatensaft	0,3	2,50 €
138	Apfelsaft	0,3	2,50 €
139	Orangensaft	0,3	2,50 €
140	Schweppes, divers	0,2	2,50 €

Warme Getränke

141	Espresso		1,50 €
142	Doppio espresso		2,50 €
143	Cappuccino		2,00 €
144	Caffe Latte		2,50 €
145	Tasse Kaffee, Tee diverse		2,00 €

Digestive u. Spirituosen

146	Grappa della Casa	2cl.	2,50 €
147	Amaretto, Sambuca		2,50 €
148	Amaro Averna, Ramazzotti		2,50 €
149	Amaro Lucano, Limoncello		2,50 €
150	Fernet Branca o Menta		2,50 €
151	Vecchia Romagna		3,00 €
152	Whisky, Wodka, Gin, Rum		4,00 €
153	Cognac		5,00 €

Grappe e Distillati

154	Alexander		5,00 €
155	Nonino		6,00 €
156	Poli		7,50 €

Trattoria Remo`s

Hein-Hoyer Strasse 75
20359 Hamburg
Telefon: 040 - 31 29 03



Liebe Gäste, liebe Weinfreunde,

wir freuen uns, Ihnen eine Weinkarte vorlegen zu können, die sorgfältig auf unsere Küche abgestimmt ist, in der alle Speisen ausschließlich frisch zubereitet werden.

Unsere Karte bietet Ihnen eine sorgfältige Auswahl erlesener Weine. Sollten Sie dennoch Wünsche offen haben, scheuen Sie sich nicht, uns zu fragen. Wir haben immer einige "Reserven" außerhalb der Karte für Sie im Keller.

Um Ihnen das Aussuchen zu erleichtern, haben wir bei der Gestaltung der Weinkarte die Eigenschaften der Weine in Kürze beschrieben. Natürlich beraten wir Sie gerne bei der passenden Wahl zu Ihren Speisen.

Übrigens: Ein gutes Essen beschließen Sie am besten mit einem gutem Grappa... Eine kleine Auswahl der allerfeinsten Grappa habe ich Ihnen am Ende dieser Weinkarte zusammengestellt.

Viel Spaß beim Aussuchen und Genießen wünscht Ihnen

Ihr Remo's Team

Als Aperitif empfehlen wir:
Prosecco

Glas 0,10 l. € **3,50**

Spumanti & Champagne

Prosecco

Leicht, prickelnd frisch.

Venetien

€ **19,00**

Champagne Brut

Champagne/France

Trockener Jahrgangschampagne

€ **42,50**



VINI BIANCHI

...er Gavi D.O.C. di Gavi

Erzeuger: Bersano

Der Gavi di Gavi stammt aus dem kleinen, nur wenige Hektar großen Anbaugebiet der Cortese-Rebe, dessen Zentrum das inzwischen weltberühmte Dörfchen Gavi bildet. Fast neutraler Wein; sehr schlank auch im Körper, nicht sehr fruchtintensiv. Fein und raffiniert.

Piemont

€ 23,00

...er Pinot Grigio „Villa del Canlungo“

Erzeuger: Eugenio Collavini

Ein vollduftiges Bouquet mit einer zarten Würze sowie fein-fruchtige Nuancen von Äpfeln und Birnen zeichnen den "Villa del Canlungo" aus. Ein erfrischend saftiger und geschmacksintensiver Spitzen-Pinot Grigio.

Friaul

€ 15,50

...er Chardonnay

Erzeuger: Villa Santa Flavia

Dieser Chardonnay verführt mit seinem komplexen Duft, seinen Anklängen von schön ausgereiften Zitrus-früchten und Hefenoten. Er ist ausgewogen im Geschmack, mit fein-fruchtiger Säure, üppiger Frucht und verwöhnt mit einem reichhaltigen Abgang.

Venetien

€ 14,50

...er „Bianchetto“ Sauvignon Blanc

Erzeuger: Cantine Sacchett

Strahlend goldgelb in der Farbe präsentiert sich der Sauvignon Blanc Fumat aus dem Hause Collavini und offenbart einen herrlich vollfruchtigen Duft, der an Pfirsich, Melone und Banane erinnert. Er ist trocken im Geschmack, zugleich elegant und sanft.

Venetien

€ 14,50

...er Vernaccia di San Gimignano

Erzeuger: Teruzzi & Puthod

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.

Toskana

€ 18,50



VINI ROSSI " UNSERE TOP RARITÄTEN"

die in Barriques ausgebaut wurden

...er Brunellodi Montalcino

Toskana

Erzeuger: Tenuta Argiano

€ 48,00

Der berühmte Önologe, Dr. Tacchis, der "Vater" von Tignanello und Solaja, hat mit diesem Brunello, im Barrique ausgebaut, einen Wein geschaffen, der seinesgleichen sucht: intensiv im Bukett, fein und komplex mit langem Nachgeschmack.

...er Tignanello

Toskana

Erzeuger: Antinori

€ 89,00

Rebsorten Sangiovese und Cab.-Sauvignon, im Barriques ausgebaut. Der Geschmack des Weines ist trocken, aber ohne raue Herbe, sein Körper ist voll und stoffreich, der Nachgeschmack sämig-aromatisch mit einer eleganten, samtigen Tannintextur.

...er Amarone della Valpolicella Classico DOC

Venetien

Erzeuger: Bolla

€ 52,00

Der Amarone ist ein einmaliger Wein, was seinen Ursprung, seine antiken Traubensorten und seine Herstellungsmethoden betrifft. Der Costasera wird diesem Status gerecht und besticht durch frische, fruchtige Aromen mit einem Hauch von Schokolade. Konzentrierte Frucht am Gaumen, samtige Tannine und eine gute Struktur runden das Geschmackserlebnis ab.

VINI ROSSI

...er Barolo D.O.C.G. „Nirvasco“

Piemont

Erzeuger: Bersano

€ 43,00

König unter den Piemontesischen Rotweinen, der immer mit dem großen Burgunder verglichen wird. Er hat einen festen, fruchtig-herb Geschmack, der vom Tannin im Griff gehalten wird. Er ist fruchtig und fest in seiner Struktur, elegant im Abgang.

...er Barbera D´Asti "Costalunga"

Piemont

Erzeuger: Bersano

€ 18,50

Der Barbera aus der gleichnamigen Rebsorte ist ein populärer Wein aus dem Rotweinparadies Piemont. Er ist weich, fruchtig und trocken, dabei unaufdringlich und angenehm. Er hat ein zartes, duftiges Bouquet und einen anhaltenden Nachgeschmack.

...er Merlot

Venetien

Erzeuger: Villa Santa Flavia

€ 14,50

Reich in Struktur und Bouquet, dabei saftig und glatt, mit einer feinen Säure, präsentiert sich der Merlot aus der besten Einzellage di Casa des Weingutes Villa Santa Flavia. Aus 100% Merlot rebsorte.

...er Valpolicella

Venetien

Erzeuger: Bolla

€ 14,50

Corvina, Molinara und Raboso Veronese, drei autochthone Rebsorten, machen diesen Rosso zu einem typischen Wein aus dem Veneto: Rubinrot in der Farbe, mit Noten von reifen Kirschen und Veilchen. Mit seinen ausgewogenen Tanninen, seiner wohl balancierten Säure und seiner schönen Nachhaltigkeit ist er ein Wein für jede Gelegenheit!

VINI ROSSI

...er Chianti Classico Riserva

Toscana

Erzeuger: San Cosma

€ 26,50

San Cosma heißt das Weingut, wo auch der gleichnamige Chianti Riserva entsteht. Er ist rubinrot und Kräftig in der Farbe, sein Duft erinnert an wilde Kirchen. Sein Geschmack ist herzhaft, fruchtig und würzig, sein Körperfest, jung und schlang.

...er Chianti DOCG

Toscana

Erzeuger: Villa di Toscana

€ 14,50

Adel verpflichtet! Unter diesem Motto werden in der Fattoria Cusona Weine höchster Perfektion erzeugt. Rund, weich und gefällig ist dieser feine Chianti aus dem Hause Villa di Toscana. Angenehmes Bouquet und saftiger Geschmack.

...er Primitivo

Erzeuger: Castellani

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.

Apulien
€ 14,50

...er „Branciforti rosso“ Nero D'Avola

Erzeuger: Firriato

Branciforti gilt als der typischste Vertreter Siziliens wichtigster einheimischer Rebsorte, dem Nero d'Avola. 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.

Sizilien
€ 15,50

Le Grappe

Grappa Metodo Classico/Arianna

2cl. Glas € 4,50

Wahre Spezialität für Kenner. Fein zart und mild, typischen Duft nach wilden Erdbeeren, dabei vollmundig und weich.

Grappa Po di Poli Moscato/Jacopo Poli

2cl. Glas € 7,50

Mild und elegant, unverwechselbar charaktervoll im Geschmack. In der Nase delikat und leicht feinfruchtig.

Grappa di Barolo/Durbino

2cl. Glas € 6,50

Im Geschmack unverwechselbar sanft und rund wie der Barolo selbst, in der Nase ausdrucksreich und gewinnend.