

Trattoria Remo's

Unsere Empfehlung der Woche

<i>1. Garnelen auf gemischten Salat_B</i>	<i>13,50 €</i>
<i>2. Lammfilet mit Barolosauce_L</i>	<i>18,50 €</i>
<i>3. Drei verschiedene Fischarten auf Salat mit Parmesan_{G,1}</i>	<i>17,50 €</i>
<i>4. Spaghetti mit Garnelen in Weißweinsauce_{A,B,G,L}</i>	<i>14,50 €</i>
<i>5. Steinpilze in Trüffelsauce₁</i>	<i>14,50 €</i>
<i>6. Gegrilltes Doradenfilet mit Salat oder Gemüse_D</i>	<i>19,50 €</i>
<i>7. Schweinefilet in Gorgonzolasauce_{G,3} *</i>	<i>16,50 €</i>
<i>8. Rinderfilet mit Kräuterseitlinge *</i>	<i>27,50 €</i>
<i>9. Dessert de la Casa_{A,G}</i>	<i>6,50 €</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	3,50 €
2	Vitello Tonnato <i>in Weißwein gekochtes Kalbfleisch, überzogen mit einer Thunfischsauce.</i>	D,L	10,50 €
vom Buffet:			
3	Antipasto Misto, kleiner Teller		8,50 €
4	Antipasto Misto, großer Teller		11,50 €
5	Spinaci al Forno <i>Spinat mit Käse überbacken</i>	G,1	6,90 €
6	Broccoli al Forno <i>Broccoli mit Käse überbacken</i>	G,1	6,90 €
7	Prosciutto e Melone <i>Parmaschinken mit Melone</i>		10,50 €
8	Carpaccio <i>Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit frischen Champignons und Parmesan</i>	1,3	11,50 €
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 € |
| 13 | <i>Insalata Nizzarda</i>
<i>Grüner Salat mit Gurken, Tomatan, Käse, Thunfisch, gekochentem Schinken, Ei, Artischocken und Zwiebeln</i> | C,D,G,1,3 | 9,50 € |
| 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 € |
| 17 | <i>Insalata Frutti di Mare</i>
<i>Salat mit Meeresfrüchten</i> | B,D | 12,50 € |
| 18 | <i>Insalata con Tacchino</i>
<i>Knackiger Salat der Saison mit gegrillten Putenstreifen und Ei</i> | C | 12,50 € |

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 | 11,50 € |
| 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 | 11,50 € |
| 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 | 11,50 € |
| 30 | <i>Fettuccine con Filetto</i>
<i>Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen</i> | A | 13,50 € |

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 | 9,50 € |
| 33 | <i>Maccheroni Arrabiata</i>
<i>mit scharfer Tomatensauce und Knoblauch</i> | A | 8,00 € |
| 34 | <i>Maccheroni Normal</i>
<i>mit Aubergine, Mozzarella in pikanter Tomatensauce</i> | A,G | 9,50 € |
| 35 | <i>Maccheroni Sofia</i>
<i>mit gekochtem Schinken und Champignons in Tomatensahnesauce</i> | A,G,3 | 8,50 € |
| 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 | 9,50 € |
| 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 | 21,50 € |

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 | 16,50 € |
| 42 | <i>Calamari alla Livornese</i>
<i>Tintenfisch in Tomatensauce mit einem Hauch Knoblauch</i> | M | 16,50 € |
| 43 | <i>Gamberetto alla Griglia</i>
<i>Garnelen vom Grill</i> | B | 23,50 € |
| 44 | <i>Gamberetto al Aglio</i>
<i>Garnelen in Olivenöl gebraten mit Knoblauch</i> | B | 19,50 € |
| 47 | <i>Orata alla Griglia</i>
<i>Doradenfilet vom Grill</i> | D | 19,50 € |
| 49 | <i>Pesce Misto alla Griglia</i>
<i>Gemischte Fischplatte vom Grill</i> | D | 23,50 € |

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>		22,50 €
55	<i>Carre alla Casa</i> <i>Lammcarre nach Art des Hauses</i>		23,50 €
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	20,50 €
59	<i>Filetto ai Ferri</i> <i>Rinderfilet vom Grill</i>		25,50 €
60	<i>Filetto al Gorgonzola</i> <i>Rinderfilet in Gorgonzolasauce</i>	G	26,50 €
70	<i>Filetto alla Pepe verde</i> <i>Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce</i>	G	26,50 €

Pizza

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

Dessert

98	<i>Tiramisu</i>	A,G	4,50 €
99	<i>Pannacotta</i>	G	4,50 €
100	<i>Früchte der Saison auf Mascarpone</i>	G	6,50 €
102	<i>gemischtes Dessert (für 2 Personen)</i>	A,G	10,50 €
103	<i>verschiedene Sorten Eis</i>	G	4,50 €

Caffee

141	<i>Espresso</i>	8	2,30 €
142	<i>Doppio Espresso</i>	8	3,40 €
143	<i>Cappuccino</i>	G,8	3,10 €
144	<i>Caffe Latte</i>	G,8	3,40 €
145	<i>Tasse Kaffee, Tee Diverse</i>		2,40 €

Bevande - Getränke

Aperitive

104 Sherry, dry und medium	4cl.	3,50 €
105 Martini, weiß, rot und dry	2cl.	3,50 €
106 Prosecco Aperol Spritz L,1	2cl.	5,50 €
112 Campari, Soda o. Orange 1	4cl.	4,50 €

Offene Weine

120 Weinschorle L	0,25 l	4,50 €
121 Weiss, Rot, Rose L	0,25 l	5,50 €
123 Weiss, Rot, Rose L	0,5 l	9,50 €
Lambrusco L	1,0 l	17,50 €

Schaumweine

124 Prosecco Spumante Brut L	0,1 l	4,50 €
125 Prosecco Spumante L	0,75 l	21,00 €

Biere

127 Jever	0,3 l	2,50 €
128 Jever	0,4 l	3,00 €
129 Jever Fun Alkoholfrei	0,3 l	2,40 €
130 Malzbier	0,3 l	2,40 €
131 Alsterwasser	0,3 l	2,50 €
Alsterwasser	0,4 l	3,00 €
132 Weizenbier	0,5 l	3,80 €
Schöffelhofer Alkoholfrei	0,5 l	3,80 €

Longdrinks

Gin Tonic 9	7,50 €
Wodka Red Bull 1,8,13	7,50 €
Wodka Lemon	7,50 €
Whisky Cola 1,8	7,50 €

Alkoholfreie Getränke

133 San Pellegrino	0,25 l	2,80 €
134 San Pellegrino	0,75 l	5,80 €
135 Pepsi Cola 1,8	0,3 l	2,50 €
136 Miranda, 7Up	0,3 l	2,50 €
138 Apfelsaft	0,3 l	2,50 €
139 Orangensaft	0,3 l	2,50 €
140 Schweppees, Diverse 1	0,2 l	2,50 €
Rhabarbersaft / Schorle	0,3 l	3,00 €

Caffee

141 Espresso 8	2,30 €
142 Doppio espresso 8	3,40 €
143 Cappuccino G,8	3,10 €
144 Caffè Latte G,8	3,40 €
145 Tasse Kaffee, Tee Diverse	2,40 €

Digestive u. Spirituosen

146 Grappa della Casa	2cl.	3,00 €
147 Amaretto 1, Sambuca	2cl.	3,00 €
148 Amaro Averna 1		
Ramazotti 1	2cl.	3,00 €
149 Limoncello 1	2cl.	3,00 €
150 Fernet Branca o Menta 1	2cl.	3,00 €
151 Vecchia Romagna 1	2cl.	5,00 €
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 € 19,50

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 € 21,50

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 € 23,50

Der Pinot Grigio aus der Rebsorte Grauburgunder oder auch Rüländer genannt aus den steinigten 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 € 24,50

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 € 27,50

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 € 32,50

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 € 36,50

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 € 22,50

Kräftig funkelnder 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 € 21,50

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 € 26,50

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

Merlot Tramonto

Citra Abruzzen € 19,50

Reich in Struktur und Bouquet, dabei saftig und glatt, mit einer feinen Säure, präsentiert sich der Merlot aus der besten Einzellage des Weingutes. Aus 100% Merlot Rebsorte. Alkohol 13,5% vol

Primitivo Piluna

Castello Monaci Apulien € 23,50

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 € 23,50

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 € 24,50

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 € 32,50

Der La Luna e Falo weist in der Nase komplexe Noten von reifer Kirsche 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 Tignanello

Antinori Toskana € 52,50

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 € 47,50

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 € 74,50

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 € 73,50

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 € 62,50

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 kirschtönen 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 € 38,50

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