

# Trattoria Remo's

## *Unsere Empfehlung der Woche*

<i>1. Garnelen auf gemischten Salat<sub>t</sub></i>	<i>15,50 €</i>
<i>2. Lammfilet mit Barolosauce<sub>l</sub></i>	<i>23,50 €</i>
<i>3. Drei verschiedene Fischarten auf Salat mit Parmesan<sub>g</sub></i>	<i>22,50 €</i>
<i>4. Spaghetti mit Garnelen in Weißweinsauce<sub>A,B,G,L</sub></i>	<i>17,00 €</i>
<i>5. Steinpilzravioli in Trüffelsauce</i>	<i>18,50 €</i>
<i>6. Gegrilltes Doradenfilet mit Salat oder Gemüse<sub>t</sub></i>	<i>21,50 €</i>
<i>7. Schweinefilet in Gorgonzolasauce<sub>G</sub>; *</i>	<i>18,50 €</i>
<i>8. Rinderfilet mit Kräuterseitlinge *</i>	<i>35,50 €</i>

*\* Beilage: Kartoffeln oder Salat*

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

# Antipasti - Vorspeisen

1	<b>Bruschetta</b> <i>Geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln</i>	A	5,00 €
2	<b>Vitello Tonnato</b> <i>in Weißwein gekochtes Kalbfleisch, überzogen mit einer Thunfischsauce.</i>	D,L	13,00 €
	<i>vom Buffet:</i>		
3	<b>Antipasto Misto, kleiner Teller</b>		10,50 €
4	<b>Antipasto Misto, großer Teller</b>		14,50 €
5	<b>Spinaci al Forno</b> <i>Spinat mit Käse überbacken</i>	G,1	8,70 €
6	<b>Broccoli al Forno</b> <i>Broccoli mit Käse überbacken</i>	G,1	8,70 €
8	<b>Carpaccio</b> <i>Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit frischen Champignons und Parmesan</i>	1,3	15,50 €
9	<b>Mozzarella con Pomodori</b> <i>Mozzarella mit Tomaten und Basilikum</i>	G	12,50 €

## *Insalata - Salate*

- |    |   |   |         |
|----|---|---|---------|
| 12 | <i>Insalata Mista</i><br><i>Gemischter Salat</i>  |   | 6,50 €  |
| 14 | <i>Insalata Contadina</i><br><i>Gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven und</i><br><i>Peperoni</i>              | G | 11,50 € |
| 15 | <i>Insalata di Pomodoro con Cipolla</i><br><i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>                                     |   | 9,50 €  |
| 16 | <i>Insalata della Casa</i><br><i>Gemischter Salat nach Art des Hauses</i><br><i>von allem Etwas</i>             |   | 13,00 € |
| 18 | <i>Insalata con Tacchino</i><br><i>Knackiger Salat der Saison mit</i><br><i>gegrillten Putenstreifen und Ei</i> | C | 17,50 € |

## *Zuppe - Suppen*

- |    |   |   |        |
|----|---|---|--------|
| 19 | <i>Zuppa Minestrone</i><br><i>Klare Gemüsesuppe</i>                       |   | 6,00 € |
| 20 | <i>Zuppa di Pomodoro</i><br><i>Tomatencremesuppe mit einem Schuss Gin</i> | G | 6,00 € |

## Pasta - Nudelgerichte

21	<i>Spaghetti al Aglio e Olio</i> <i>mit Knoblauch und Olivenöl extra Vergine (pikant)</i>	A	10,50 €
22	<i>Spaghetti Bolognese</i> <i>mit Fleischsauce</i>	A	11,50 €
23	<i>Spaghetti Carbonara</i> <i>mit Speck und Ei in Sahnesauce</i>	A,C,G	11,00 €
24	<i>Spaghetti o. Maccheroni al Gorgonzola</i> <i>in Gorgonzolasauce</i>	A,G	12,00 €
25	<i>Spaghetti Marinara</i> <i>mit Meeresfrüchten in Tomatensauce</i>	A,B,D	14,50 €
26	<i>Spaghetti al Pesto</i> <i>mit Basilikum, Olivenöl und Pinienkerne</i>	A	10,50 €
27	<i>Fettuccine oder Penne con Salmone</i> <i>Bandnudeln mit frischem Lachs in Sahnesauce</i>	A,D,G	15,50 €
28	<i>Fettuccine Alfredo</i> <i>Bandnudeln mit gekochtem Schinken</i> <i>und Erbsen in Tomaten-Sahnesauce</i>	A,G,3	11,50 €
29	<i>Fettuccine alla Tacchino</i> <i>Bandnudeln mit Putenbruststreifen, frischer Paprika</i> <i>in leichter Tomatensahnesauce</i>	A,G	14,50 €
30	<i>Fettuccine con Filetto</i> <i>Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen</i>	A	16,50 €

## Pasta - Nudelgerichte

- |    |   |         |         |
|----|---|---------|---------|
| 31 | <b>Tortellini alla Panna</b><br><i>Gefüllte Nudeln mit gekochtem Schinken und Champignons in Sahnesauce</i> | A,G,3   | 12,00 € |
| 32 | <b>Maccheroni ai Quattro Formaggi</b><br><i>mit 4 verschiedenen Käsesorten</i>                              | A,G,1,3 | 12,50 € |
| 33 | <b>Maccheroni Arrabiata</b><br><i>mit scharfer Tomatensauce und Knoblauch</i>                               | A       | 9,80 €  |
| 34 | <b>Maccheroni Normal</b><br><i>mit Aubergine, Mozzarella in pikanter Tomatensauce</i>                       | A,G     | 11,50 € |
| 35 | <b>Maccheroni Sofia</b><br><i>mit gekochtem Schinken und Champignons in Tomatensahnesauce</i>               | A,G,3   | 10,50 € |
| 36 | <b>Maccheroni alla Pomodoro</b><br><i>mit Basilikum in Tomatensauce</i>                                     | A,G     | 9,80 €  |
| 37 | <b>Maccheroni al Forno</b><br><i>mit gekochtem Schinken, Champignons und Käse überbacken</i>                | A,G,1,3 | 12,50 € |
| 38 | <b>Lasagne al Forno</b><br><i>Nudelauflauf mit Hackfleisch, Tomatensauce und Käse überbacken</i>            | A,G,1   | 11,50 € |
| 39 | <b>Pasta Mista</b><br><i>Gemischte Nudelplatte für 2 Personen</i>   | A,G     | 27,50 € |

## *Pesce - Fisch*

- |    |  |     |         |
|----|--|-----|---------|
| 40 | <i>Salamone al Pepe Rosso</i><br><i>Frischer Lachs in roter Pfefferrahmsauce</i>               | D,G | 19,50 € |
| 41 | <i>Calamari alla Griglia</i><br><i>Tintenfisch vom Grill</i>                                   | M   | 21,50 € |
| 42 | <i>Calamari alla Livornese</i><br><i>Tintenfisch in Tomatensauce mit einem Hauch Knoblauch</i> | M   | 22,50 € |
| 43 | <i>Gamberetto alla Griglia</i><br><i>Garnelen vom Grill</i>                                    | B   | 29,50 € |
| 44 | <i>Gamberetto al Aglio</i><br><i>Garnelen in Olivenöl gebraten mit Knoblauch</i>               | B   | 25,50 € |
| 47 | <i>Dorata alla Griglia</i><br><i>Doradenfilet vom Grill</i>                                    | D   | 22,50 € |

## Carne - Fleisch

50	<i>Scaloppina al Limone</i> <i>Kalbsmedaillons in Zitronensauce</i>		18,50 €
52	<i>Scaloppine al Gorgonzola</i> <i>Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce</i>	G	19,50 €
53	<i>Saltimbocca alla Romana</i> <i>Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce</i>	G,L	19,50 €
54	<i>Carre Arrosto</i> <i>Lammcarre vom Grill mit Beilagen</i>		28,50 €
55	<i>Carre alla Casa</i> <i>Lammcarre nach Art des Hauses</i>		29,50 €
56	<i>Bistecca alla Griglia</i> <i>Rumpsteak vom Grill</i>		22,00 €
58	<i>Bistecca Nerone</i> <i>Rumpsteak mit frischen Champignons und Zwiebeln in Cognacrahmsauce</i>	G	23,50 €
59	<i>Filetto ai Ferri</i> <i>Rinderfilet vom Grill</i>		31,00 €
60	<i>Filetto al Gorgonzola</i> <i>Rinderfilet in Gorgonzolasauce</i>	G	32,50 €
70	<i>Filetto alla Pepe verde</i> <i>Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce</i>	G	32,50 €

# Pizza

71	<i>Pizza Margherita</i> mit Tomatensauce, Käse und Oliven	A,G,1	9,50 €
72	<i>Pizza Funghi</i> mit Tomatensauce, Käse und Champignons	A,G,1	9,80 €
73	<i>Pizza Salami</i> mit Tomatensauce, Käse und Salami	A,G,1,2,3	10,50 €
74	<i>Pizza Favorita</i> mit Tomatensauce, Käse, Artischocken und Salami	A,G,1,2,3	12,50 €
75	<i>Pizza Tonno</i> mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	A,G,1	13,50 €
76	<i>Pizza Prosciutto</i> mit Tomatensauce, Käse und gekochtem Schinken	A,G,1,3	10,50 €
77	<i>Pizza Rosanna</i> mit Tomatensauce, Käse, Salami und Champignons	A,G,2,3	10,50 €
78	<i>Pizza Frutti di Mare</i> mit Tomatensauce, Käse und Meeresfrüchten	A,D,G,1	13,50 €
79	<i>Pizza della Casa</i> mit Tomatensauce, Käse und von allem Etwas	A,D,G,1,2,3	13,50 €
81	<i>Pizza Hawaii</i> mit Tomatensauce, Käse, gekochtem Schinken und Ananas	A,G,1,3	11,50 €
82	<i>Pizza Parma</i> mit Parmaschinken, Mozzarella und Rucola	A,G,1	13,50 €
83	<i>Pizza Verdura</i> mit Tomatensauce, Käse und verschiedenem Gemüse	A,G,1	10,50 €



## Dessert

98	<i>Tiramisu</i>	A,G	6,50 €
99	<i>Pannacotta</i>	G	6,50 €
102	<i>gemischtes Dessert (für 2 Personen)</i>	A,G	14,00 €
103	<i>verschiedene Sorten Eis</i>	G	6,50 €

## Caffee

141	<i>Espresso</i>	8	2,80€
142	<i>Doppio Espresso</i>	8	4,10 €
143	<i>Cappuccino</i>	G,8	3,80 €
144	<i>Caffe Latte</i>	G,8	4,20 €
145	<i>Tasse Kaffee, Tee Diverse</i>		3,10 €

# Bevande - Getränke

## Aperitive

104 Sherry, dry und medium	4cl.	6,00 €
105 Martini, weiß, rot und dry	2cl.	6,00 €
106 Prosecco Aperol Spritz L,1	2cl.	7,50 €
112 Campari, Soda o. Orange 1	4cl.	7,50 €

## Offene Weine

120 Weinschorle L	0,25 l	5,80 €
121 Weiss, Rot, Rose L	0,25 l	6,50 €
123 Weiss, Rot, Rose L	0,5 l	12,50 €
Lambrusco L	1,0l	21,50 €

## Schaumweine

124 Prosecco Spumante Brut L	0,1 l	7,50 €
125 Prosecco Spumante L	0,75 l	26,50 €

## Biere

110 Astra	0,3l	3,30 €
111 Astra	0,4l	4,30 €
127 Jever	0,3 l	3,30 €
128 Jever	0,4 l	4,30 €
129 Jever Fun Alkoholfrei	0,3 l	4,40 €
130 Malzbier	0,3 l	4,40 €
131 Alsterwasser	0,3 l	3,30 €
Alsterwasser	0,4 l	4,30 €
132 Weizenbier	0,5 l	5,20 €
Schöffelhofer Alkoholfrei	0,5 l	5,20 €

## Longdrinks

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

## Alkoholfreie Getränke

133 San Pellegrino	0,25 l	3,40 €
134 San Pellegrino	0,75 l	6,20 €
135 Pepsi Cola 1,8	0,3 l	3,30 €
136 Miranda, 7Up	0,3 l	3,30 €
138 Apfelsaft	0,3 l	3,30 €
139 Orangensaft	0,3 l	3,80 €
140 Schweppees, Diverse 1	0,2 l	3,80 €
Rhabarbersaft / Schorle	0,3 l	4,20 €

## Caffee

141 Espresso 8	2,80 €
142 Doppio espresso 8	4,10 €
143 Cappuccino G,8	3,80 €
144 Caffè Latte G,8	4,20 €
145 Tasse Kaffee, Tee Diverse	3,10 €

## Digestive u. Spirituosen

146 Grappa della Casa	2cl.	4,50 €
147 Amaretto 1, Sambuca	2cl.	4,50 €
148 Amaro Averna 1		
Ramazotti 1	2cl.	4,50 €
149 Limoncello 1	2cl.	4,50 €
150 Fernet Branca o Menta 1	2cl.	4,50 €
151 Vecchia Romagna 1	2cl.	7,50 €
152 Whisky 1, Wodka, Gin, Rum	2cl.	6,50 €
153 Cognac 1	2cl.	6,50 €

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

# Unsere ausgewählten Weinempfehlungen

## 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 kirschtigen 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

## Lugana Ca de Frati DOC 1,5 L

Ca de Frati

Garda

€ 82,00

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

## Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Cesari

Veneto

€ 79,50

Die tiefdunkle Farbe offenbart die für den Amarone typischen Aromen nach eingekochten und hochreifen dunklen Kirschen, Pflaumen und Beerenfrüchten. Nuancen von grünem Tabak, Kakao, Vanille, Zeder und Brioche folgen. Am Gaumen opulent, dabei aber elegant mit feiner Fruchtsüße und einer beeindruckenden Länge. Alkohol 15,0% vol

## Brunello di Montalcino DOCG

Altesino

Toskana

€ 86,50

Der Wein hat eine kirschrote Farbe mit karminroten Reflexen. Das Bukett reicht von Waldbeeren, hin zu Kräutern wie Liebstöckel, gefolgt von Mandarinenmarmelade und Espresso. Am Gaumen schmeckt er feinfruchtig mit feinem Schmelz und zart feuriger Würze. Die elegante Struktur begleiten die reife und saftige Kirschfrucht optimal. Alkohol 14,5% vol

## VINI BIANCHI 0,75 L

### Chardonnay del Veneto IGT

Cesari

Veneto

€ 25,50

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

Carlo Pellegrino

Sizilien

€ 28,50

### „Malvasia Bianco Diantha - Blume des Zeus " IGP

Ein frischer aromatischer sehr fruchtiger zitronengelber Wein, das sortentypische Aroma erinnert an Pfirsich und Früchte 12 %

Cesari

Veneto

€ 27,50

### Pinot Grigio del Veneto IGT

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

Cantine di Trecchiano

Toskana

€ 36,50

### Vermentino di Colli Senesi Toskana DOC

Aus der gleichnamigen Traube wird ein Wein mit zarten Aromen von Honig, Pfirsich und Aprikosen vinifiziert. Eine herrliche honiggelbe klare Farbe mit brillante Reflexen mit einem frischen und harmonischen Geschmack machen ihn zum perfekten Trinkgenuss. Alkohol 13 % vol

**Terre da Vino**

**Piemont**

**€ 32,50**

**Gavi di Gavi Ca da Bosio**

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**

**Kellerei Kaltern**

**Südtirol**

**€ 38,50**

Dieser erlesene Sauvignon Blanc leuchtet klar mit hellgelben grünen Reflexen im Glas. Die Nase zeigt Aromen von Stachelbeeren, Waldmeister und Zitrone. Eine super leckere

Am Gaumen saftig, klare Aromen Zitrusfrüchten und einem harmonischen Abgang. Alkohol 13,0% vol

**Friulano Cru DOC**

**Torre Rosazza**

**Friaul**

**€ 46,50**

Das Top Produkt mit 3 Gläsern im Gambero Rosso .Funkelndes strohgelb , Pfirsicharomen ,ein Traum von Wein

**Lugana Ca de Frati DOC**

**Ca de Frati**

**Garda**

**€ 42,50**

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 DOC**

**Dolianova**

**Sardinien**

**€ 29,50**

Der Rose hat eine leuchtend hellrote, fast rosa Farbe, einen leichten, vollmundigen Geschmack und ein fruchtiges, delikates Bukett. Alkohol 12,5% vol

**Chiaretto Sant'Emiliano**

**Pratello**

**Gardasee**

**€ 31,50**

Lombardischen Rosewein aus Groppello, Marzemino, Barbera, und Sangiovese gekellert. 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**

**€ 28,50**

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

**Gorgotondo Nero D'Avola & Cabernet Sauvignon**

**Carlo Pellegrino**

**Sizilien**

**€ 31,50**

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. 2 Jahre im Barrique gelagert . Alkohol 13,5% vol

**Chianti Riserva di Toscana - limitiert** **Tenuta di Trecciano** **Toscana** **€ 43,50**

Dieser in sehr geringer Stückzahl produzierte Chianti hat tiefe rubinrote Schattierungen. Das Bukett ist komplex, intensiv und erinnert an Johannisbeeren und Pflaumen. Sein Geschmack ist warm, trocken, rund und besitzt viel Persönlichkeit. Alkohol 14,0% vol

**Barbera D Asti Superiore La Luna e Falo** **Terre da Vino** **Piemont** **€ 35,50**

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

**Primitivo di Manduria Elegia Riserva DOC** **Produttori di Manduria** **Apulien** **€ 54,50**

Rubinroter Wein mit einem intensiv Duft im Geschmack trocken nach Pflaumen Rosinen und Cassis , harmonisch und ausgewogen. Ein extrem kräftiger und weicher edler Wein, 24 Monate im Barrique gelagert.! Alkohol 15% Vol

**Chianti Classico Riserva "La Selvanella" DOCG** **Melini** **Toscana** **€ 48,50**

Dunkel rubinroter Wein mit einem Bukett das vielschichtig und komplex ist, mit Andeutungen von reifen roten Früchten, kombiniert mit einer leicht balsamische Note. Im Geschmack trocken, vollmundig, warm und angenehm, besticht durch elegante und nachhaltige, hintergründige Anklänge an Unterholz und geröstete Mandeln. Alkohol 13,5% Vol

