

SanRemo

R I S T O R A N T E

SPEISEKARTE

Sommer 2026

Aperitife 0.2l

LIMONCELLO SPRITZ 9.90
mit Limoncello, Prosecco, Soda

APEROL SPRITZ 8.90
mit Orange, Prosecco, Soda



LILLET WILD BERRY 9.50
mit Lillet, Schweppes Russian Wild Berry

GRANATAPFEL SPRITZ 8.90
mit Prosecco, Granatapfel, Soda

Erfrischer auf Eis!

Hausgemachter Eistee
Pfirsich oder Maracuja

Hausgemachte Limonata
Zitrone-Minze oder Granatapfel-Orange



Antipasti

ITALIENISCH, AUTHENTISCH, HAUSGEMACHT.

- 5 **BURRATA BOMB**  18.90
Burrata (180gr)
marinierter Tomatensalat | Salatmix | Zitronenöl

- 8 **CARPACCIO DI MANZO** 17.50
Carpaccio vom Rinderfilet | Rucola
Grana Padano | Limette | Thymiancrunch

- 10 **ANTIPASTI AUF DEM HOLZBRETT**
gegrillte Zucchini | gegrillte Paprika
cremiger Mozzarella mit Tomatenwürfel
Oliven | Parmaschinken | pikante Salami
grünes Pesto | Parmesan | Rucola 18.50

- 2 **CAPRESE**  14.50
Tomatenwürfel | cremiger Mozzarella
Rucola

- 3 **BRUSCHETTA**  10.50
Italienisches Ciabatta | Tomatenwürfel
rote Zwiebeln | Basilikum-Pesto | Rucola

Bowl & Insalata

- 165 **VFB LÜBECK BOWL**  18.90
Reis | Edamame | Brokkoli
getrocknete Tomaten | Pinienkerne
cremiger Mozzarella | gegrillte
Zucchini | gegrillte Paprika
Cherrytomaten | Rucola
Leinsamen | Mango-Dressing



- 150 **CEASAR SALAT**  16.90
Romana-Salat | Cherrytomaten |
Ceasar-Dressing | Grana Padano
Parmesanchips

Unsere Empfehlung: Mit einer Portion Hähnchen.

- 140 **INSALATA MISTA**  9.00
kleiner gemischter Salat | Cherrytomaten
Cashewkerne | Balsamico Dressing

Extras für unsere Bowls & Insalata:

Portion Burrata 180gr  10.00

Portion Garnelen 7.50

Portion Hähnchenstreifen 5.50

Portion Thunfisch 3.50

Portion cremiger Mozzarella 4.00

Alle Preise sind in Euro inkl. UmSt. ausgewiesen. Inhaber: Johannes Segert.
Die Informationen zu den Allergenen sind auf der Website aufgelistet.



Pasta

Für unsere Pastagerichte verwenden wir frische Pasta der Hamburger Manufaktur *La Pastaia*. Sie wird ausschließlich aus Hartweizengrieß hergestellt – das verleiht ihr eine raue Oberfläche, an der die Sauce besonders gut haftet, und ein festes, angenehmes Mundgefühl.

Im Vergleich zu herkömmlicher Mehlpasta gilt Hartweizengrieß-Pasta zudem als die gesündere Variante, reich an Geschmack und Struktur.

Bitte beachten Sie, dass unsere Pasta aufgrund ihrer Beschaffenheit ausschließlich *al dente* serviert wird – so, wie es der italienischen Tradition entspricht.

- 82 **TRÜFFELPASTA**  23.90
Tagliatelle | Trüffelsauce
Grana Padano | frischer Trüffel

- 115 **IMPERIATA** 22.90
Fusilli | Rinderfiletstreifen | rote Zwiebeln
Kirschtomaten | Jus

- 64 **NAPOLI**  13.90
Spaghetti | fruchtig hausgemachte
Tomatensauce aus „Mutti“ Tomaten | Basilikum

Pasta mit Garnelen!

- 69 **PASTA GAMBERI**  21.90
Spaghetti | gebratene Garnelen
Kirschtomaten | Frühlingszwiebeln |
leicht pikante Tomaten-Weißweinsauce

- 61 **BOLOGNESE** - italienische Rezeptur 17.90
Spaghetti | italienisches Rinderragout
alla Bolognese

- 62 **CARBONARA** 18.50
Spaghetti | Pancetta | Eigelb | Pecorino
Grana Padano | Pfeffer

- 68 **RAVIOLI SORPRESA**  19.50
Frische Ravioli | Füllung mit Büffelmozzarella
und Ricotta | Babyspinat | Butter-Trüffelsauce
Pinienkerne

- 70 **LASAGNE AL FORNO** 18.50
Hausgemachter Nudelhackauflauf
mit frischen Lasagneplatten
aus 100% Rindfleisch | mit Käse gratiniert

- 72 **PESTO E RUCOLA**  17.90
Tagliatelle | geröstete Pinienkerne
Kirschtomaten | marinerter Rucola | Pestosauce

- 78 **TORTELLINI
ALLA RICOTTA SPINACI**  16.90
Ricotta-Spinat-Tortellini | Cherrytomaten
Tomaten-Sahnesauce | mit Käse gratiniert

GLUTENFREIE PASTA  + 3.90

Pizza

BEI 490°C IM OFEN GEBACKEN!

Unser napoletanischer Pizzateig ist hausgemacht und 48h gereift.

Mit dem italienischen CAPUTO Mehl und bei 490° im Ofen, wird der Pizzarand knusprig und besonders luftig. Wir belegen unsere Pizzen mit italienischem Fior di Latte.

56 BURRATA 23.90 
Tomate | Mozzarella | Burrata | Kirschtomaten
Rucola | Zitronenöl

42 GAMBERI 19.90
Tomate | Mozzarella | Garnelen
Kirschtomaten | Rucola

30 NAPOLETANA  13.90
Tomate | Mozzarella

Pizza mit frischem Trüffel.

118 TARTUFO  22.90
Trüffelcreme | Mozzarella | Trüffelöl
Grana Padano | frischer Trüffel

31 SALAMI 16.90
Tomate | Mozzarella | Salami

32 PROSCIUTTO FUNGHI 17.50
Tomate | Mozzarella | Prosciutto Cotto
Champignons

36 HAWAII 16.90
Tomate | Mozzarella | Prosciutto Cotto
Ananas

37 VERDURA  16.50
Pestocreme | Mozzarella | Champignons
rotes Pesto | Grana Padano

39 SICILIA 16.50
Tomate | Mozzarella | Thunfisch
rote Zwiebeln

40 PARMA 18.90
Tomate | Mozzarella | Prosciutto Crudo
Rucola | Grana Padano

50 CAPRESE  17.50
Tomate | Mozzarella | Basilikumpesto
cremiger Büffelmozzarella | Cherrytomaten

53 DIAVOLO  17.90
Tomate | Mozzarella | scharfe Salami
Peperoni | rote Zwiebeln

54 ANTIPASTI  15.90
Tomate | gegrillte Paprika | Champignons
gegrillte Zucchini | vegane Parmesancreme

112 SALAME SPECIALE  17.90
Tomate | Mozzarella | Salami
scharfe Salami | rote Zwiebeln | Knoblauchöl

52 PESTO POLLO 18.90
Pestocreme | Mozzarella
getrocknete Tomaten | Hähnchenstreifen

AUF WUNSCH SERVIEREN WIR
DIR ALLE PIZZEN AUCH MIT
VEGANEM KÄSE +3.00

Dolce DESSERT

- 183 TIRAMISÚ  9.50
Mascarpone | Löffelbiskuit | Espresso
- 191 TORTA AL CIOCCOLATO  7.50
Schoko-Nusskuchen mit flüssigem Kern
- 198 GELATO IM GLAS  8.50
Vanille-Eis im Glas | wahlweise mit
Erdbeersoße oder Mangosoße
Karamellkrokant oder Schoko-Hafercrunch

Per I Bambini FÜR UNSERE KINDER

BAMBINO PIZZA ab 10.00
Tomatensoße und Mozzarella
+ weitere Zutaten nach Wahl

BAMBINO BOLOGNESE 10.00
Pasta mit hausgemachter
Rinderhackfleischsoße

Sprechen Sie uns für weitere
Kindergerichte direkt an.

Mittagsdeal - Du sparst 6.50

Montag- Freitag 12.00 - 16.00 Uhr

PIZZA NAPOLETANA  13.90

oder

PASTA PESTO E RUCOLA  17.90

(außer feiertags und in den Ferien)



Afterwork am Donnerstag

Jeden Donnerstag
von 17-19 Uhr.

2 Aperol Spritz für 10.00 €.

Bestellbar nur über den
QR-Code am Tisch.



Highlight des Monats

Jeden Monat ein weiteres
saisonales Gericht auf
unserer Karte.

Kaltgetränke

Bier vom Fass

Carlsberg 0.3l / 4.70 | 0.5l / 6.20
Duckstein 0.3l / 4.90 | 0.5l / 6.30
Erdinger Weizenbier 0.5l / 6.30
Alsterwasser 0.3l / 4.70 | 0.5l / 6.20

Flaschenbiere

Erdinger Brauhaus Helles 0.5l / 5.90

Alkoholfreies Bier

Carlsberg alkoholfrei 0.33l / 4.20
Erdinger Hefeweizen 0.5l / 5.90

Softgetränke

Coca-Cola, Sprite 0.3l / 4.20 | 0.5l / 5.60
Cola zero, Fanta, Mezzo-Mix 0.33l / 4.50
Ginger Ale, Bitter Lemon 0.2l / 4.40
und Tonic-Water, von Thomas Henry

Wasser - reines, gefiltertes und mineralisiertes Wasser
in der Karaffe

San Acqua
medium und still 0.25 / 3.20 | 0.75l / 6.70

Säfte

Apfel, Orange, Maracuja
und Rhababer 0.2l / 4.00 | 0.4l / 5.30

Alle Säfte
als Saft-Schorle 0.2l / 4.00 | 0.4 / 5.30



Heissgetränke

Caffè

Kaffeespezialitäten aus der
Siebträgermaschine mit SanCaffè -
unsere Röstung von den CycleRoasters.

Café Crema 3.90

Espresso 3.00

Espresso macchiato 3.30

Espresso doppio 4.40

Cappuccino 3.90

mit Hafermilch +0.50



Schokolade

Heiße Schokolade mit Sahne 5.50

mit Hafermilch +0.50

Tee

Aromatischer Blatt-Tee von Ronnefeldt
Darjeeling, Grün, Früchte,
Kräuter, Minze 3.90

¹⁾koffeinhaltig ²⁾mit Farbstoff ³⁾mit Konservierungsmittel
⁴⁾mit Antioxidationsmittel ⁵⁾enthält Laktose ⁶⁾Chinin

Weine

Sie sparen bei der Bestellung einer Flasche über **8.00 €**

Rotweine 0.2l | Flasche

Chianti „Terra Soprana“, 9.50 | 27.00
Toskana italienischer Klassiker, betont trocken

Merlot „San Vito“, Venetien 8.90 | **24.90**
beliebter Hauswein, samtig und ausgewogen

Primitivo „Luccarelli“, Apulien 10.50 | 29.00
kraftvoll, tiefdunkel, fruchtbetont

Lambrusco Frizzante Riunite 8.70 | 25.00
süßer und spritziger Rotwein

Weissweine 0.2l | Flasche

Sauvignon Blanc, Domaine Chaise, 9.50 | 33.00
intensives Bukett, animierend

Pinot Grigio „San Vito“, Venetien 8.90 | **24.90**
zugänglich, feinfruchtig

Lugana „Ca del Prato“, 9.80 | 33.00
Gardasee vollmundig, ausdrucksvoll

Riesling trocken, Robert Weil, 36.00
Rheingau (2020er), Tolles Säure-Fruchtspiel,
ideal zu pikanten Speisen

Rosèwein 0.2l Flasche

Muskattrollinger Häussermann, 9.50 | 29.00
Württemberg, tolles Säure-Fruchtspiel,
macht Lust auf mehr

Bardolino Chiaretto „San Vito“, 8.90 | **24.90**
Gardasee, zartes Rosé, feiner Duft, harmonisch

Spirituosen

Grappa

Grappa di Prosecco, 2cl 3.50

Grappa Morbida Barrique,
rund und weich, 2cl 5.50

Amarone von Marzadro,
im Eichenholzfass gereift, 2cl 6.90

Liköre

Limoncello, 2cl 3.00

Molinari Sambuca
weiß/braun, 2cl 3.00

Baileys auf Eis, 4cl 4.90

Amaretto, 2cl 3.50

Kräuter

Amaro Averna, 4cl 4.20

Ramazzotti, 4cl 4.20

Jägermeister, 2cl 3.50

Fernet Branca, 2cl 3.50

Wodka

Absolut Vodka, 4cl 4.50

Aquavit

Linie Aquavit, 2cl 3.00

Jubiläums Aquavit, 2cl 3.50

Whiskey

Jack Daniel's, 4cl 5.00

Glenmorangie, 4cl 6.90

Glenfarclas, 15 J., 4cl 7.50

Lagavulin, 16 J., 4cl 7.50

Gin

Bombay Sapphire 44%, 4cl 5.50

Hendrick's 44%, 4cl 6.50

Spitzmund 44%, 4cl 7.50

Brandy / Cognac

Vecchia Romagna, 2cl 4.50

Hennessy Cognac, 2cl 4.90

Rum

Bacardi Superior, 4cl 4.00

Havana, 3 Jahre, 4cl 4.50