SanRemo

RISTORANTE

Winterkarte 2026

Cocktails

ESPRESSO MARTINI
Vodka | Kaffeelikör | Espresso 12.00

APFEL-ZIMT-ZAUBER
Likör43 | Apfelsaft | Zimt | weißer Rum 11.00

Aperitife 0.2l

APEROL SPRITZ
mit Orange, Prosecco, Soda 8.90

LIMONCELLO SPRITZ
mit Limoncello, Prosecco, Soda 9.90

LILLET WILD BERRY
mit Lillet, Schweppes Russian Wild Berry 9.50

PFIRSICH SPRITZ - ohne Alkohol
Alkoholfreier Sekt, Pfirsich, Soda 9.50



Antipasti

ITALIENISCH, AUTHENTISCH, HAUSGEMACHT.

5 **BURRATA BOMB** (V) 18.90
Burrata (180gr) | gegrillter Kürbis | Rucola
Walnusskerne | Basilikumöl | Honig

2 **CAPRESE** (V) 14.50
Tomatenscheiben | Büffelmozzarella
Balsamico | Rucola | Basilikumpesto

3 **BRUSCHETTA** (V) 10.50
Italienisches Ciabatta | Tomatenwürfel
rote Zwiebeln | Basilikum-Pesto | Rucola | Parmesan

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

Kreationen des Monats
Folge dem QR-Code für weitere, saisonale Gerichte.

Unsere Events
Schau Dir unseren Eventkalender an.

mastercard VISA girocard

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

Die italienischen Tapas

10 **ANTIPASTI AUF DEM HOLZBRETT**
gegrillte Zucchini | gegrillte Paprika
Büffelmozzarella mit Tomatenwürfel | Oliven
Parmaschinken | pikante Salami | Salami
grünes Pesto | Parmesan | Rucola 17.90
für 2 Personen 32.90

Bowl & Insalata

VFB LÜBECK BOWL (V)

Aktuell in der Winterpause, aber im nächsten Frühjahr wieder auf der Karte.

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

167 **WINTER BOWL** (V) 18.90
Reis | gegrillter Kürbis | Kichererbsen
Fetakäse | Tomatenwürfel | Rucola | Cashewkerne
gegrillte Paprika | Walnusskerne
Parmesandressing

Extras für unsere Bowls & Insalata

Portion cremiger Mozzarella	4.00
Portion Garnelen	7.50
Portion Feta	3.00
Portion Burrata 180gr	10.00

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 Soße 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 stets *al dente* serviert wird – so, wie es der italienischen Tradition entspricht.

82 TRÜFFELPASTA AUS DEM PARMESANLAIB (V) 25.90
Tagliatelle | Trüffelsoße
Grana Padano | frischer Trüffel

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

64 NAPOLI (V) 13.90
Spaghetti | fruchtig hausgemachte
Tomatensoße aus „Mutti“ Tomaten | Basilikum

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

Schon probiert?

69 GAMBERI 21.90
Spaghetti | gebratene Garnelen
Kirschtomaten | Frühlingszwiebeln |
leicht pikante Tomaten-Weißweinsoße

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

70 LASAGNE AL FORNO 18.50
Hausgemachter Nudelhackauflauf
mit frischen Lasagneplatten
aus 100% Rindfleisch | im Ofen überbacken

72 PESTO E RUCOLA (V) 17.90
Tagliatelle | geröstete Pinienkerne
Kirschtomaten | marinierter Rucola | Pestosoße

83 RAVIOLI POMODORI (V) 18.90
Frische Ravioli | Füllung mit Büffelmozzarella
und Ricotta | Babyspinat | Tomaten-Ricottasoße
Oliven | Cherrytomaten | marinierter Rucola

55 SALMONE 21.90
Fusilli | Lachs | Babyspinat | Lauchzwiebeln
Kirschtomaten | in Tomaten-Sahnesoße

GLUTENFREIE PASTA (g) + 3.90

vegan (V) vegetarisch (g) glutenfrei regional scharf

Pizza BEI 490°C IM OFEN GEBACKEN!

Unser napoletanischer Pizzateig ist hausgemacht und 48h gereift. Mit dem italienischen CAPUTO Mehl und 490° im Ofen, wird der Pizzarand knusprig und besonders luftig. Wir belegen unsere Pizzen mit italienischem Fior di Latte.

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

30 NAPOLETANA V 13.90
Tomate | Mozzarella

31 SALAMI 16.90
Tomate | Mozzarella | Salami

Unser Winter-Special!
Pizza & Pasta mit frischem Trüffel.

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

119 CALZONE TARTUFO V 25.90
Die Tartufo Pizza auf der einen und die Trüffelpasta auf der anderen Seite, als Calzone im Pizzateig gebacken.

32 PROSCIUTTO FUNGHI 17.50
Tomate | Mozzarella | Prosciutto Cotto
Champignons

36 HAWAII 16.90
Tomate | Mozzarella | Prosciutto Cotto
Ananas

57 CARCIOFO DOLCE 17.90
Tomate | Mozzarella | Artischocke
scharfe Salami | Honig

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

42 GAMBERI 19.90
Tomate | Mozzarella | Garnelen
Kirschtomaten | Rucola

50 CAPRESE V 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 | Parmesancreme

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

43 SALMONE 19.90
Parmesancreme | Mozzarella | Räucherlachs
Spinat | geröstete Pinienkerne

Jetzt neu!

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

Dolce DESSERT

183 TIRAMISÚ (V) 9.50
Mascarpone | Löffelbiskuit | Espresso

186 PANNA COTTA (V) 9.50
Vanille-Panna Cotta | Orangensoße
Haselnusscrumble

197 DESSERT PER DUE 19.90
Dessertvariationen im Kasten
für zwei Personen | perfekt zum Teilen

191 TORTA AL CIOCCOLATO 7.50
Schoko-Nusskuchen | Vanilleeis | Schokosoße

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.

Kaltgetränke

Bier vom Fass

Carlsberg	0.3l | 0.5l	4.70 | 6.30
Alsterwasser	0.3l | 0.5l	4.50 | 5.80

Flaschenbiere

Duckstein	0.5l	6.20
Erdinger Weizenbier	0.5l	6.20
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 | 0.5l	4.20 | 5.60
Cola zero, Fanta, Mezzo-Mix	0.33l	4.50
Ginger Ale, Bitter Lemon und Tonic-Water, von Thomas Henry	0.2l	4.40

Wasser - reines, gefiltertes und mineralisiertes Wasser in der Karaffe

San Acqua medium und still	0.25l | 0.75l	3.50 | 6.70

Säfte

Rauch Apfelschorle	0.33l	4.10
Rauch Johannisbeerschorle	0.33l	4.10
Rauch Rhabarberschorle	0.33l	4.10
Rauch Bio-Lime-Zitrone	0.33l	4.10

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
+ 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

Weine

Rotweine

	0.2l	0.5l	Flasche
Merlot „San Vino“, Venetien beliebter Hauswein, samtig und ausgewogen	8.90	17.90	**24.90**
Chianti „Terra Soprana“, Toskana italienischer Klassiker, betont trocken	9.50	19.50	27.00
Primitivo „Luccarelli“, Apulien kraftvoll, tiefdunkel, fruchtbetont	10.50	21.90	29.00
Lambrusco Frizzante Riunite süßer und spritziger Rotwein	8.70	17.90	25.00

Weissweine

	0.2l	0.5l	Flasche
Pinot Grigio „San Vino“, Venetien zugänglich, feinfruchtig	8.90	17.90	**24.90**
Sauvignon Blanc, Domaine Chaise, intensives Bukett, animierend	9.50	19.50	33.00
Lugana „Ca del Prato“, Gardasee vollmundig, ausdrucksvoll	9.80	19.90	33.00
Riesling trocken, Robert Weil, Rheingau (2020er), Tolles Säure-Fruchtspiel, ideal zu pikanten Speisen			36.00

Rosèwein

	0.2l	0.5l	Flasche
Bardolino Chiaretto „San Vino“, Gardasee, zartes Rosé, feiner Duft, harmonisch	8.90	17.90	**24.90**
Muskattrollinger Häussermann, Württemberg, tolles Säure-Fruchtspiel, macht Lust auf mehr	9.50	19.50	29.00

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
Glenfarclass, 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

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