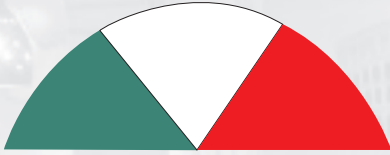


SAN MARINO



RISTORANTE - PIZZERIA

STOFFE UND ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN

A - Glutenhaltiges Getreide, **A1** - enthält Weizen, **A2** - enthält Roggen, **A3** - enthält Gerste, **B** - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, **C** - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, **D** - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, **E** - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, **F** - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **G** - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) **H** - Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, **I** - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, **J** - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, **K** - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **L** - Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind, **M** - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **N** - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

ZUSATZSTOFFE

1 - Farbstoffe, **2** - Konservierungsstoffe, **3** - Nitritpökelsalz, **4** - Phosphat, **5** - Geschmacksverstärker, **6** - Antioxidationsmittel, **7** - Süßungsmittel, **8** - Phenylalaninquelle, **9** - Geschwefelt, **10** - Geschwärzt, **11** - Coffeinhaltig, **12** - Chininhaltig, **13** - Gentechnisch verändert, **14** - formfleisch-Vorderschinken, **15** - Taurin, **16** - Krebsfleischimitat, **17** - Säuerungsmittel, **18** - Stabilisatoren, **19** - geräuchert

Antipasti

1. **Antipasti della Casa** ^{3,4} 12,90 €
gemischte Vorspeise
2. **Mozzarella Caprese** ^{3,4} 12,90 €
Mozzarellakäse mit Tomaten und Basilikum
3. **Carpaccio di Manzo** ^G 14,90 €
Rinder Carpaccio
4. **Vitello Tonnato** ^D 12,90 €
Kalbfleisch Scheiben mit Thunfischsauce
5. **Bruschetta** ^{A1,C} 8,90 €
geröstete Brotscheiben mit Tomaten & Knoblauch

Zuppe

20. **Minestrone** ⁵ 7,90 €
italienische Gemüsesuppe
21. **Zuppe di Pomodoro** 7,90 €
Tomatencremesuppe
22. **Tortellini in Brodo** ^{A1} 7,90 €
Tortellini in Brühe

Insalata

30. **Insalata di Pomodoro** ^{13,3} 8,90 €
Tomatensalat mit Zwiebeln
31. **Insalata Nizza** ^{C,D} 12,90 €
gemischter Salat mit Thunfisch und Ei
32. **Insalata di Stagione** 7,50 €
gemischter Saisonsalat
33. **Insalata di Gamberi su Rucola** ^B 16,90 €
gebratene Scampi auf Rucola Salat
34. **Insalata di Tacchino** 15,90 €
gebratene Putenstreifen und Champignons auf gemischtem Salat

Pizza

- | | | 30 cm |
|-----|--|---------|
| 40. | Pizza Margherita 3,4,A1,C,G
<i>mit Tomaten & Käse</i> | 10,90 € |
| 41. | Pizza Funghi 3,4,A1,C,G
<i>mit Tomaten, Käse & Champignon</i> | 13,90 € |
| 42. | Pizza Prosciutto 1,14,3,4,A1,CG
<i>mit Tomaten, Käse & Schinken</i> | 13,90 € |
| 43. | Pizza Prosciutto e Funghi 1,14,2,3,4,A1,C,G
<i>mit Tomaten, Käse, Schinken & Champignons</i> | 14,90 € |
| 44. | Pizza Salami 1,2,3,4,5,6,A1,C,G
<i>mit Tomaten, Käse & Salami</i> | 14,50 € |
| 45. | Pizza Quattro Stagioni (alla San Marino) 1,14,2,3,4,5,6,A1,C,G
<i>mit Tomaten, Käse Schinken, Champignons, Salami & Artischocken</i> | 15,90 € |
| 46. | Pizza Tonno 3,4,A1,C,D,G
<i>mit Tomaten, Käse, Tuhnfisch & Zwiebeln</i> | 14,90 € |
| 47. | Pizza Salmone 3,4,A1,C,D,G
<i>mit Tomaten, Käse, Lachs & Tomatenscheiben</i> | 17,90 € |
| 48. | Pizza Parma 3,4,A1,C,D,G
<i>mit Tomaten, Käse & Parmaschinken
Rucola & Parmesanscheiben</i> | 17,90 € |
| 49. | Pizza Vegetaria 3,4,A1,C,G
<i>mit Tomaten, Käse 3,4 & frischem Gemüse</i> | 14,90 € |
| 50. | Pizza Hawaii 1,14,2,3,4,7,A1,C,G
<i>mit Tomaten, Käse Schinken & Ananas</i> | 14,90 € |
| 51. | Pizza Spinat & Gorgonzola 3,4,A1,C,G
<i>mit Tomaten, Käse Spinat & Gorgonzola</i> | 15,90 € |

Extras:

- | | |
|-----------|---|
| Je 1,20 € | Ananas, Artischocken, Brokkoli, Champignon, Käse, Mais, Paprika, Peperoni, Zwiebeln |
| Je 2,50 € | Gorgonzola, Parmesanscheiben, Salami, Schinken, Hähnchenfilet |
| 7,90 € | Meeresfrüchte |

Pasta

- 
60. **Spaghetti Napoli** ^{1,2,A1,C,G}
in Tomatensauce 11,90 €
61. **Spaghetti Bolognese** ^{A1,C,G}
mit Hackfleischsauce (100% Rind) 14,90 €
62. **Spaghetti Carbonara** ^{1,4,A1,C,G}
mit Speck und Ei 13,90 €
63. **Spaghetti Aglio e Olio** ^{A1,C,G}
mit Knoblauch und Olivenöl 12,90 €
64. **Spaghetti pomodori e Gamberi** ^{A1,B,C,G}
mit Garnelen 18,90 €
65. **Penne Arrabiatta** ^{1,2,A1,C,G}
in scharfer Tomatensauce 14,90 €
66. **Penne al Gorgonzola** ^{A1,C,G}
mit Gorgonzolasauce 15,90 €
67. **Tagliatelle con Tacchino** ^{5,A1,C,G}
mit Putenbrust und Champignons 16,90 €
68. **Tagliatelle con Spinaci** ^{1,2,A1,C,G}
mit Spinat in Tomatensauce 14,90 €
69. **Tagliatelle al Salmone** ^{A1,C,D,G}
mit Lachs 19,90 €
70. **Tagliatelle alla Panna** ^{14,3,A1,C,G}
mit Schinken in Sahnesauce 13,50 €
71. **Tortelini alla Panna** ^{14,3,A1,C,G}
mit Schinken in Sahnesauce 14,90 €
72. **Tortelini al Forno** ^{1,14,3,4,A1,C,G}
mit Schinken Champignons und Käse überbacken 16,90 €
73. **Lasagne al Forno** ^{1,A1,C,G}
Nudelauf (100% Rind) 15,90 €

Carne

- | | | |
|-----|---|------------------------------------|
| 80. | Scaloppine al Vino Bianco
<i>Fleischmedaillons in Weißweinsauce</i> | 19,90 € |
| 81. | Scaloppine al Gorgonzola ^{3,4,G}
<i>Fleischmedaillons in Gorgonzolasauce</i> | 22,90 € |
| 82. | Scaloppine al Fughi ^{10,G}
<i>Fleischmedaillons in Champignonsauce</i> | 21,90 € |
| 83. | Saltimbocca alla Romana ^{2,A1}
<i>Fleischmedaillons mit Parmaschinken und Salbei</i> | 23,90 € |
| 84. | Bistecca alla Griglia
<i>Rumpsteak vom Grill</i> | 28,90 € |
| 85. | Bistecca al Pepe Verde
<i>Rumpsteak in grüner Pfeffersauce</i> | 29,90 € |
| 86. | Bistecca al Gorgonzola ^{3,4}
<i>Rumpsteak in Gorgonzolasauce</i> | 29,90 € |
| 87. | Bistecca alla Montanara
<i>Rumpsteak mit geb. Zwiebeln & Champignons</i> | 29,90 € |
| 88. | Filetto alla Griglia ^{1,2,G}
<i>Putenbrustfilet vom Grill</i> | 19,90 € |
| 89. | Filetto al Pepe Verde
<i>Putenbrustfilet in grüner Pfeffersauce</i> | 21,90 € |
| 90. | Filetto al Gorgonzola ^{3,4}
<i>Putenbrustfilet in Gorgonzolasauce</i> | 22,90 € |
| 91. | San Marino Teller
<i>zartes arg. Rumpsteak, Lammfilet und Putenbrustfilet</i> | 1 Pers. 24,90 €
2 Pers. 48,90 € |
| 92. | Filetto d'Agnello alla Griglia
<i>Lammfilet vom Grill</i> | 29,90 € |
| 93. | Filetto d'Agnello
<i>Lammfilet mit Rosmarin Salbeisauce</i> | 31,90 € |

Jedes Gericht wird mit frischem gemischten Salat,
gebratenem Gemüse und mit Rosmarin Kartoffeln serviert.

Pesce

- | | | |
|------|--|------------------------------------|
| 101. | Calamari Livonese ^{1,10,2,N}
<i>Tintenfischringe mit Oliven, Kappern in Tomatensauce</i> | 19,90 € |
| 102. | Calamari Rusticana ^{1,2,N}
<i>Tintenfischringe mit Zwiebeln, Champignons in Tomatensauce</i> | 26,90 € |
| 103. | Gamberi Rusticana ^{1,2,B}
<i>Garnelen mit Zwiebeln, Champignons in Tomatensauce</i> | 26,90 € |
| 104. | Gamberi al Aglio ^B
<i>Garnelen mit Knoblauch in Öl</i> | 25,90 € |
| 105. | Salmone alla griglia ^D
<i>Lachs vom Grill</i> | 25,90 € |
| 106. | Salmone ^D
<i>Lachs in Pommery Senfsauce</i> | 28,90 € |
| 107. | Salmone ^D
<i>Lachs in rosa Pfeffersauce</i> | 28,90 € |
| 108. | gem. Fischplatte alla San Marino ^{D,7}
<i>mit Rotbarschfilet, Lachsfilet & 2 Garnelen</i> | 1 Pers. 24,90 €
2 Pers. 48,00 € |

Jedes Gericht wird mit frischem gemischten Salat und gebratenem Gemüse mit Rosmarin Kartoffeln.

Für andere Fischarten sehen Sie in unsere Empfehlungskarte oder fragen Sie unser Serviceteam.

Dessert

- | | | |
|------|---|-----------------|
| 120. | Tiramisu <small>6,7,10</small> | 7,90 € |
| | <i>Hausgemachtes Tiramisu</i> | |
| 121. | Casatta Siciliana <small>3,4,7</small> | 7,90 € |
| 122. | Tartuffo <small>3,4,7</small> | 7,90 € |
| 123. | Panna Cotta <small>7</small> | 7,90 € |
| | <i>Hausgemachtes Panna Cotta</i> | |
| 124. | Gemischte San Marino-Platte | 1 Pers. 13,90 € |
| | <i>von allem etwas</i> | 2 Pers. 26,00 € |



Guten Appetit

Kennzeichnungs- Pflichtige Zusatzstoffe:

1 = Geschmacksverstärker, 2 = Geschwärzt, 3 = Farbstoffe, 4 = Konservierungsmittel, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = Koffeinhaltig, 7 = mit Zuckerart, Süßungsmittel, 8 = Phosphat, 9 = gefüllt mit Schweinefleisch, 10 = mit Alkohol, 11 = Chininhaltig

Getränke

San Pellegrino
San Pelegrino Panna

0,25 l	0,75 l
3,80 €	7,90 €
3,80 €	7,90 €

Coca Cola ^{1,17}, **Fanta** ^{1,17}, **Sprite** ¹⁷, **Spezi** ^{3,6}

0,2 l	0,4 l
2,90 €	5,90 €

Coca Cola light oder Zero ^{1,17},

Verschiedene Säfte

2,90 €	5,90 €
--------	--------

Verschiedene Saftschorlen

2,90 €	5,90 €
--------	--------

Bitter Lemon ^{5,11}, **Tonic** ¹¹, **Ginger Ale**

3,50 €

Weinschorle ¹⁰

8,90 €

Biere

Bier vom Fass

0,33 l

4,30 €

0,4 l

5,90 €

0,5 l

Alsterwasser

3,90 €

5,90 €

Duckstein (Dunkel) vom Fass

4,90 €

5,90 €

Alkoholfreies Bier

3,90 €

Weizenbier (Hefe, alkoholfrei)

5,90 €

Heißgetränke

Espresso

3,90 €

Doppio Espresso

4,50 €

Cappuccino

4,90 €

Tasse Kaffee

4,00 €

Café Latte

4,90 €

Tee

3,90 €

Aperetiv

Martini Bianco

5 cl	6,90 €
------	--------

Hugo

0,1 l	9,90 €
-------	--------

Prosecco

0,1 l	6,00 €
-------	--------

Aperol-Spritz

0,1 l	9,90 €
-------	--------

Long Drinks

4 cl	9,90 €
------	--------

offene Weine

			0,2 l	0,5 l
Hauswein		weiß oder rot	8,90 €	16,90 €
Lambrusco	IGT	rot	8,90 €	16,90 €
Bardolino	DOC	rose	8,90 €	16,90 €

Spirituosen

Amaretto	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	4,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Fernet Menta	2 cl	3,50 €
Vecchia Romagna	2 cl	4,90 €
Limoncello	2 cl	4,90 €

Grappa

Grappa Chardonnay	2 cl	5,50 €
Grappa Amarone	2 cl	5,50 €
Grappa Barolo	2 cl	7,50 €
Grappa Nonino	2 cl	8,00 €

Weinkarte

Weissweine 0,75 l.

Pinot Grigio del Veneto IGT, Terre al Piano
typische Rebsorte aus Venetien trocken, zartblumig, angenehm
25,90 €

Vernaccia die San Gimignano DOCG, Teruzzi & Puthod
Ein Klassischer aus der Toscana trocken, blumig, aromatisch, rassig
28,90 €

Chardonnay Umbria DOC, Lungarotti
Eleganter Wein aus Umbrien, trocken, frisch, stoffig, kräftig
26,90 €

Gavi del Comune di Gavi DOCG, Batasiolo
Edler Wein aus Piemont aus der Rebsorte Cortese gewonnen,
trocken, delikat, blumig, harmonisch, gut strukturiert, fein
29,90 €

Rotweine 0,75 l.

Chianti Vernaiolo DOCG, Rocca delle Macie
aus der Tokana, Cuvee aus Sangiovese, Canaiolo
trocken, würzig-fruchtig, weinig
29,90 €

Merlot Grave del Friuli DOC Fiorile, Cesari
samtiger Rotwein aus Friaul trocken, mit leichter Holzfassreife
28,90 €

Chianti Classico DOCG, Rocca delle Macie
der klassische Rotwein aus der Toscana, trocken, robust, elegant
35,90 €

Rosewein 0,75 l.

Bardolino Chiaretto Classico DOC
25,90 €

Perlwein 0,75 l.

Lambrusco Dell'Emilia
25,90 €

Empfehlen

- Antipasti Speciale
- Mozzarella Burrata
- Spaghetti Scampi & Calamari
- Tagliatelle mit Rindfleisch und Champignons
- Schwarze Trüffel Sauce
- Bistecca Fiorentina
- Gegrillte Rumpsteak
- Gegrillte Rinderfilet
- Gemischten Pilzen
- Dessert