

Herzlich Willkommen im

Ristorante Italiano San Remo

Pizza, Pasta, Gastfreundschaft und eine lebhafte Atmosphäre, in den Sie im San Remo, unserem traditionsbewussten Restaurant im Herzen von Ulm. Gute italienische Küche in einem authentischen Ambiente ist das Erfolgsrezept der langjährigen Tradition unseres Hauses, in dem jeder Italiensüchtige ein Stück Urlaubsgefühl erlebt.

Wir haben unser Restaurant 1965 übernommen und führen es heute in der dritten Generation.

Obwohl die Männer der Familie, damals wie auch heute, zahlenmäßig überlegen waren, hat nach wie vor „la Mamma“ die Oberhand. Ganz nach italienischer Familientradition hat sie das Sagen in der Küche. Wir setzen auf Tradition, die ohne schickes Styling auskommt und in stillem Charme erstrahlt. Die Familie entscheidet zusammen, was auf der Tageskarte zu finden ist. Eine Vielzahl an Spezialitäten und hausgemachte Pasta gehören zu den Markenzeichen unseres Hauses. Das Angebot aller unserer kulinarischen Kostbarkeiten hier einzeln aufzuzählen, wäre unmöglich sowie sinnlos, denn die Geheimnisse unserer Küchenkunst lassen sich nicht in Worte fassen. Werfen Sie doch einen Blick auf unsere Speisekarte.

Der gute Ruf des San Remo geht mittlerweile weit über die Grenzen Ulms hinaus. Nicht nur beim hiesigen Publikum, von dem uns einige Stammgäste schon seit Jahrzehnten besuchen, ist das Lokal beliebt. Auch für Touristen aus allen Herrenländern bietet das Restaurant tolles Essen und gute Weine. Wer sich dazu entschlossen hat im San Remo zu essen, ist gerne eingeladen den ganzen Abend bei uns zu verbringen.

Wir, die Familie Sanna, freuen uns auf Ihren Besuch und heißen Sie im San Remo herzlichst Willkommen.



Weitere Infos zu unserem Restaurant

Et die bequeme Online-Reservierung in Echtzeit finden Sie unter:

www.sanremo-ulm.de

Aperitivo (Aperitif)

Martini weiß/rot ^{1,2}	5 cl	€ 4,50
Cynar ¹	2 cl	€ 3,70
Campari ¹	5 cl	€ 4,50
Campari ¹ Orange	0,2 l	€ 5,00
Campari ¹ Soda	0,2 l	€ 4,80
Aperol ¹ Spritz	0,2 l	€ 6,80
San Remo Spritz (Spritz mit hausgemachten Limoncello)	0,2 l	€ 6,90
Prosecco D.O.C.	0,1 l	€ 4,80
Americano		€ 8,80
Campari, Martini, Soda		
Negroni		€ 9,40
Campari, Martini, Gin		

Digestivo (Digestif)

Fernet Branca	2 cl	€ 3,80
Amaro Averna ²	2 cl	€ 3,80
Ramazotti	2 cl	€ 3,80
Sambuca "Molinari"	2 cl	€ 3,80
Amaretto "di Saronò"	2 cl	€ 3,80
Hausgemachter Limoncello	2 cl	€ 4,20
Mirto	2 cl	€ 4,20
Vecchia Romagna	2 cl	€ 4,20

Grappa (Branntwein)

"Rocca Berica"	2 cl	€ 3,80
"Le Dicotto Lune"	2 cl	€ 4,80

Caffè e Tè (Heißgetränke)

Espresso ⁵⁾	€ 2,40
Espresso Doppio ⁵⁾	€ 3,60
Espresso macchiato ^{5) A7}	€ 2,70
Espresso ⁵⁾ Corretto (Grappa oder Sambuca)	€ 4,20
Kaffee ⁵⁾	€ 2,50
Latte macchiato ^{5) A7}	€ 3,80
Cappuccino ^{5) A7}	€ 3,20
Tee	€ 2,90
Kamille, Pfefferminz, Früchte, Earl Grey oder Kräuter	

Bei Allergien geben Sie bitte unserem Bedienungspersonal bescheid.

Bibite (Alkoholfreie Getränke)

Afri Cola ^{1,5}	0,2 l	€ 3,20	0,4 l	€ 3,80
Afri Cola ohne Zucker ^{1,5}	0,2 l	€ 3,20	0,4 l	€ 3,80
Bluna ^{1,3}	0,2 l	€ 3,20	0,4 l	€ 3,80
Zitronenlimonade	0,2 l	€ 3,20	0,4 l	€ 3,80
Säfte	0,2 l	€ 3,50	0,4 l	€ 3,90
Apfel, Orange, Kirsche, Maracujanektar, Johannisbeernektar schwarz				
Saftschorle	0,2 l	€ 3,20	0,4 l	€ 3,80
Apfel, Orange, Kirsche, Maracujanektar, Johannisbeernektar schwarz				
Tafelwasser laut / medium / still	0,2 l	€ 2,50	0,5 l	€ 3,80
Plose Frizzante medium	0,25 l	€ 3,90	0,75 l	€ 5,80
Plose Naturale still	0,25 l	€ 3,90	0,75 l	€ 5,80

Birra alla Spina (Fassbier)

Meckatzer Weiss Gold	0,3 l	€ 3,80	0,5 l	€ 4,50
Meckatzer Radler	0,3 l	€ 3,80	0,5 l	€ 4,50
Meckatzer Weizen			0,5 l	€ 4,50

Birra in Botiglia (Flaschenbier)

Meckatzer Pilsner	0,3 l	€ 3,80		
Meckatzer Weizen alkoholfrei	0,3 l	€ 3,80		
Meckatzer Weiss Gold alkoholfrei	0,5 l	€ 4,50		

Birra Sarda (Sardisches Flaschenbier)

Ichnusa	0,3 l	€ 3,90		
Ichnusa Non Filtrata	0,3 l	€ 3,90		

Bollicine (Schaumwein)

Ca del Teo Prosecco Brut DOCG ^{A14}	0,75 l	€ 29,00		
Birbante Spumante Extra Dry DOC ^{A14}	0,75 l	€ 29,00		
Cantina Asinara (Sardinien)				

Vino (Weinschorle)

Weisswein-Schorle DOC ^{A14}	0,2 l	€ 4,30	0,5 l	€ 7,80
Rotwein-Schorle	0,2 l	€ 4,30	0,5 l	€ 7,80

Vino Rosso (Italienische Rotweine)

	0,2 l	0,5 l	0,75 l Flasche
Rosatello (Rose) DOC ^{A14} Cantina Vecchia Torre (Apulien) -feinblumig, frisch, leicht-	€ 5,50	€ 10,20	
Nero D'Avola DOC ^{A14} Cantina Messana (Sizilien) -rund, feinherb, kraftvoll-	€ 6,30	€ 11,60	
Salice Salentino DOC ^{A14} Cantine Due Palme (Apulien) -fruchtig, samtig, elegant-	€ 6,80	€ 12,50	
Perdera Monica di Sardegna DOC ^{A14} Cantina Argiolas (Sardinien) -würzig, fruchtig, rustikal-	€ 9,10	€ 17,40	€ 26,00
Indolente, Cannonau di Sardegna IGT ^{A14} Cantina Asinara (Sardinien) -würzig, fruchtig, elegant-	€ 9,70	€ 18,90	€ 27,00
Rocca Rubia Riserva Carignano del Sulcis Superiore DOC ^{A14} Cantina di Santadi (Sardinien) -kraftvoll, vielschichtig, lang-			€ 36,00
Herculis Isola Dei Nuraghi IGT ^{A14} Cantina Asinara (Sardinien) -herzaft, ausgewogen, angenehm-			€ 39,00

Vino Bianco (Italienische Weißweine)

	0,2 l	0,5 l	0,75 l Flasche
Vermentino DOC ^{A14} Cantina Dolianova (Sardinien) -aromatisch, fein, elegant-	€ 6,20	€ 11,10	
S'elegas Nuragus di Cagliari DOC ^{A14} Cantina Argiolas (Sardinien) -duftig, charaktervoll, fruchtig,-	€ 7,90	€ 15,20	€ 22,00
Costamolino, Vermentino di Sardegna DOC ^{A14} Cantina Argiolas (Sardinien) -frisch, fruchtig, mineralisch-	€ 8,30	€ 15,80	€ 23,00
Lugana DOC ^{A14} Pagus Bisano (Verona) -leicht, fruchtig, klar-	€ 8,60	€ 16,80	€ 25,00
Indolente, Vermentino di Sardegna IGT ^{A14} Cantina Ledda (Sardinien) -intensiv, frisch, kraftvoll-			€ 27,00

Insalata (Salat)

Grüner Salat mit Tomaten ^{A14}	€ 4,30
Tomatensalat ^{A14}	€ 5,90
Gemischter Salat ^{A14}	€ 5,90
Caprese ^{A7}	€ 11,90
Burrata mit Kirschtomaten	
Insalata Nizarda	€ 12,90
Großer gemischter Salat mit Artischocken, Oliven, Thunfisch & Mozzarella	
Großer gemischter Salat mit Käse oder mit Thunfisch ^{A4, A7, A14}	€ 11,90

Antipasto (Vorspeisen)

Portion schwarze Oliven	€ 4,10
Bruschetta	€ 6,00
Brot, Tomaten- & Mozzarellawürfel	
Parma Schinken mit kleinem Pizzabrot	€ 14,40
Italienische Salami ^{2,3} mit kleinem Pizzabrot	€ 13,40
Formaggio Misto San Remo ^{A7}	€ 13,90
Gemischter Käseteller mit wechselnden Sorten und kleinem Pizzabrot	
Kleine San Remo Antipastiplatte ^{A7}	€ 22,90
Vorspeiseplatte nach Art des Hauses mit einem kleinen Pizzabrot	
Große San Remo Antipastiplatte ^{A7}	€ 39,90
Vorspeiseplatte nach Art des Hauses mit einem großem Pizzabrot	

Brodo e Zuppa (Brühe & Suppe)

Kraftbrühe ⁴ mit Nudeln ^{A1}	€ 4,20
Zuppa Forte ^{A9}	€ 5,20
Tomatensuppe mit Hackfleisch und Chilli	
Zuppa di Pomodoro ^{A9}	€ 5,80
Tomaten- Ricottasuppe mit frischen Basilikum	
Stracciatella ^{4 A3}	€ 5,80
Kraftbrühe mit Eierflocken und Parmesan	
Minestrone ^{4 A3}	€ 6,80
Gemüsesuppe	

Pasta

Vegetarisch	Spaghetti Napoli ^{A1, A7}	€ 9,50
	Tomatensoße, Parmesan	
	Penne All' Arrabbiata ^{A1, A7}	€ 10,40
	Tomatensoße, Knoblauch, Chili	
	Spaghetti Aglio e Olio ^{A1, A7}	€ 10,40
	mit Knoblauch und Olivenöl	
Fleisch	Tagliatelle Pesto Genovese ^{A1, A7}	€ 11,90
	Basilikum, Parmesan, Knoblauch, Olivenöl und Nüsse	
	Spaghetti Caprese ^{A1, A7}	€ 11,40
	mit frischen Tomaten und Mozzarella (kalt)	
	Tagliatelle Spinaci	€ 12,90
	mit Spinat und Gorgonzola	
Fleisch	Tagliatelle Bolognese ^{A1, A7, A9}	€ 11,90
	Tomatensoße mit gemischtem Hackfleisch & Parmesan	
	Penne Carbonara ^{A1, A3, A7}	€ 12,90
mit Eigelb, Parmesan und Speck		
Penne Al Forno ^{A1, A7}	€ 12,90	
mit Bolognese und Käse überbacken		

Pasta fatta in Casa (Hausgemachte Nudeln mit Parmesan)

Lasagne ^{A1, A3, A7, A9} € 12,90
Mehrere abwechselnde Schichten von Nudelplatten, Bolognesesoße, Bechamelsauce und Parmesan in Bolognesesoße mit Käse überbacken.

Ravioli

Italienische Nudeltaschen gefüllt mit Spinat und Ricotta

Ravioli Napoli | mit Tomatensoße ^{A1, A3, A7} € 13,90

Ravioli Olio d'Oliva e Salvia | mit Olivenöl und Salbei ^{A1, A3, A7} € 13,90

Canneloni

Mit Käse überbackene Teigröhren gefüllt mit gemischtem Hackfleisch, Champignons und Bechamelle

Canneloni Panna | in einer Sahnesoße ^{A1, A3, A7} € 13,90

Canneloni Napoli | mit Tomaten- Sahnesoße ^{A1, A3, A7} € 13,90

Rosette

^{A1, A3, A7}

€ 14,90

Nudelrolle gefüllt mit Zucchini, Auberginen, Spinat und Ricotta in Scheiben geschnitten und in Tomatensoße mit Käse überbacken.

Carne (Fleischspeisen)

Zu unseren Fleischspeisen servieren wir Ihnen einen grünen Salat ^{A14} mit Tomaten und eine Beilage Ihrer Wahl: Tagesgemüse oder Pommes, Spaghetti ^{A1, A7}

Bistecca die Manzo (Dünn geklopftes Rumpsteak)

Bistecca alla Griglia	€ 24,90
Bistecca Pizzaiola ^{A1} in einer Tomatensoße mit Kapern, Knoblauch und grünen Oliven	€ 26,90
Bistecca Mafia ^{A1} mit Tomatensoße, Parmesan und Knoblauch	€ 26,90
Bistecca con Cipolle mit geschmälzten Zwiebeln	€ 26,90

Scaloppine (Dünn geklopftes Kalbsschnitzel in Mehl gewendet)

Scalope Picante (Scharf) mit Chillischoten	€ 19,90
Scalope al Vino Bianco ^{A14} in einer Weissweinssoße	€ 21,90
Scalope Marsala ^{A14} in einer Desertweinssoße	€ 21,90
Scalope Parisien ^{A3} in Ei gewendet	€ 21,90
Scalope Salvia ^{A14} mit Schinken ^{2,3} , Käse ² und Salbei in einer Weissweinssoße	€ 22,90

Saltimbocca alla San Remo ^{A7}

Zwei Kalbsrouladen gefüllt mit Käse ² und Schinken ^{2,3} in Pizzaiolasoße	€ 22,90
---	---------

Cotoletta (Schnitzel Wiener Art vom Schwein)

Cotletta ^{A1, A3}	€ 15,90
Cotletta "San Remo" ^{A1, A3} Ein mit Käse ² und Schinken ^{1,3} gefülltes paniertes Schnitzel	€ 17,90
Cotletta Parmegiana ^{A1, A3, A7, A9} In Bolognesesoße überbacken	€ 19,90

Pizza

Vegetarisch	Pizzabrot Bianca ^{A1}	€ 6,40
	mit Olivenöl und Rosmarin	
	Pizzabrot Rossa ^{A1}	€ 6,90
	mit Tomatensoße	
	Pizza Margherita ^{A1}	€ 8,80
	mit Tomaten und Mozzarella ²	
	Pizza Pepperoni ^{A1}	€ 9,90
	mit Tomaten, Mozzarella ² und Peperoni	
	Pizza Contadina ^{A1}	€ 9,90
	mit Tomaten, Mozzarella ² und Zwiebeln	
Fleisch	Pizza Aglio ^{A1}	€ 9,90
	mit Tomaten, Mozzarella ² und Knoblauch	
	Pizza Carciofini ^{A1}	€ 9,90
	mit Tomaten, Mozzarella ² und Artischocken	
	Pizza Funghi ^{A1}	€ 9,90
	mit Tomaten, Mozzarella ² und frischen Champignons	
	Pizza Sicilia ^{A1}	€ 10,70
	mit Tomaten, Mozzarella ² , Oliven und Kapern	
	Pizza Salami ^{A1}	€ 9,90
	mit Tomaten, Mozzarella ² und Salami ^{2,3}	
Pizza Picante ^{A1}	€ 9,90	
mit Tomaten, Mozzarella ² und scharfer Salami ^{2,3}		
Pizza Prosciuto ^{A1}	€ 9,90	
mit Tomaten, Mozzarella ² und Schinken ^{2,3}		
Pizza Pugliese ^{A1}	€ 11,50	
mit Tomaten, Mozzarella ² , Peperoni und Salami ^{2,3}		
Pizza Sofia ^{A1, A3}	€ 11,50	
mit Tomaten, Mozzarella ² , Schinken ^{2,3} und Ei		
Pizza Roma ^{A1}	€ 11,50	
mit Tomaten, Mozzarella ² , Champignons und Schinken ^{2,3}		
Pizza Capriciosa ^{A1}	€ 11,50	
mit Tomaten, Mozzarella ² , Artischocken und Schinken ^{2,3}		
Pizza 4 Stagioni ^{A1}	€ 12,90	
mit Tomaten, Mozzarella ² , Champignons, Oliven, Schinken ^{2,3} und Peperoni		
Pizza Speciale ^{A1}	€ 13,90	
mit Tomaten, Mozzarella ² , Champignons, Oliven, Schinken ^{2,3} , Artischocken und Peperoni		
Fisch	Pizza Napoli ^{A1, A4}	€ 11,90
	mit Tomaten, Mozzarella ² und Sardellen	
	Pizza Tonno ^{A1, A4}	€ 11,90
	mit Tomaten, Mozzarella ² und Thunfisch	

Änderung des Pizzabelags nach Ihren Wünschen

Aufpreis je Belag € 1,90

Champignons | Kapern | Pepperoni | Artischocken | Schinken | Salami | Knoblauch | Oliven | Sardellen | Zwiebeln | Knoblauch | Ei (je Ei) | Thunfisch

Aufpreis je Belag € 2,50

Italienische Salami | Parmesan | Scharfe Salami | Parma Schinken | Gorgonzola | Mozzarella

Dolci

Unsere Desserts sind hausgemacht, deshalb bieten wir Ihnen ein wechselndes Angebot an. Erkundigen Sie sich gerne bei unseren Servicemitarbeitern über die aktuelle Auswahl.

Für Fragen oder Bestellungen können Sie uns unter der Telefonnummer **0731/62879** oder unter der Email Adresse **info@sanremo-ulm.de** erreichen

unsere Öffnungszeiten sind

von **11.30 bis 14.30**

und von **17.30 bis 23.00**

am Dienstag & Mittwoch ist Ruhetag

Familie Sanna bedankt sich für Ihren Besuch!

San Remo digital | Ihr findet uns u.a. auf folgenden Plattformen:

Instagram: @san_remo_ulm65 / Facebook: facebook.com/sanremo.ulm / Online: www.sanremo-ulm.de

Wir freuen uns über Likes, Abbos und Kommentare.

Ebenso würden wir uns über eine Bewertung bei Google freuen.

Sehr geehrte Gäste,

seit dem 13. Dezember 2014 sind wir verpflichtet in unseren Speisekarten 14 Hauptallergene zu kennzeichnen. Diesem Gesetz werden wir so gut es uns möglich ist nachkommen. Im Anhang haben wir daher für Sie die 14 Hauptallergene aufgelistet, die in unserer Speisekarte - je nach Aufkommen - gekennzeichnet werden. Jedoch übernehmen wir keine Gewähr auf die von uns zur Verfügung gestellten Informationen und möchten Sie bitten, wenn Sie sich bei einer Speise oder einem Getränk unsicher sind ob Sie diese ohne gesundheitliche Risiken zu sich nehmen können, sich für ein anderes Gericht oder Getränk zu entscheiden.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und einen guten Appetit.

Kennzeichnung der Allergene

A1 Glutenhaltige Getreide / A2 Krebstiere / A3 Eier / A4 Fische / A5 Erdnüsse / A6 Sojabohnen / A7 Milch / A8 Schalenfrüchte / A9 Sellerie / A10 Senf / A11 Sesamsamen / A12 Lupinen / A13 Weichtiere / A14 Schwefeldioxid und Sulfate in Konzentrationen von 10 mg/kg oder 1 mg/l im zubereiteten Produkt

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) Koffeinhaltig