

# *Herzlich Willkommen im Ristorante Italiano San Remo*

Pizza, Pasta, Gastfreundschaft und eine lebhafte Atmosphäre, finden 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  
& die bequeme Online-Reservierung in Echtzeit finden Sie unter:

[www.sanremo-ulm.de](http://www.sanremo-ulm.de)



## *Aperitivo* (Aperitif)

Martini weiß <sup>1,2)</sup>	5 cl	€ 3,70
Martini rot <sup>1,2)</sup>	5 cl	€ 3,70
Martini d'oro <sup>1,2)</sup>	5 cl	€ 3,70
Cynar <sup>1)</sup>	2 cl	€ 3,70
Cynar <sup>1)</sup> Soda	0,2 l	€ 4,30
Campari <sup>1)</sup>	5 cl	€ 3,70
Campari <sup>1)</sup> Orange	0,2 l	€ 4,50
Campari <sup>1)</sup> Soda	0,2 l	€ 4,30
Aperol <sup>1)</sup>	5 cl	€ 3,70
Aperol <sup>1)</sup> Soda	0,2 l	€ 4,30
Aperol <sup>1)</sup> Prosecco	0,1 l	€ 4,50
Aperol <sup>1)</sup> Spritz	0,2 l	€ 4,90
Prosecco D.O.C.	0,1 l	€ 3,90

## *Digestivo* (Digestif)

Fernet Branca	2 cl	€ 3,20
Amaro Averna <sup>2</sup>	2 cl	€ 3,20
Ramazotti	2 cl	€ 3,20
Sambuca "Molinari"	2 cl	€ 3,20
Amaretto "di Saronò"	2 cl	€ 3,20
Limoncello	2 cl	€ 3,20
Mirto	2 cl	€ 3,50
Vecchia Romagna	2 cl	€ 3,80

## *Grappa* (Branntwein)

Grappa "Rocca Berica"	2 cl	€ 3,80
Grappa "La Trentina Tradizionale"	2 cl	€ 4,50
Grappa "La Trentina Morbida"	2 cl	€ 4,50
Grappa "Le Dicotto Lune"	2 cl	€ 4,50
Grappa "Chardonnay Stravecchia"	2 cl	€ 4,90
Grappa "Gewürztraminer"	2 cl	€ 4,90
Grappa "Amarone"	2 cl	€ 4,90

In allen Preisen sind  
Bedienungsentgelt und  
gesetzliche  
MwSt. enthalten

Bei Allergien geben Sie bitte unserem Bedienungspersonal bescheid.

## *Bibite* (Alkoholfreie Getränke)

Afri Cola <sup>1,5</sup>	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,50
Afri Cola ohne Zucker <sup>1,5</sup>	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,50
Bluna <sup>1,3</sup>	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,50
Apfelsaft	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,50
Apfelsaftschorle	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,50
Orangensaft	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,50
Orangensaftschorle	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,50
Kirschsaft	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,50
Kirschsaftschorle	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,50
Maracujanektar	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,50
Maracujanektarschorle	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,50
Johannisbeernektar schwarz	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,50
Johannisbeernektarschorle	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,50
Autenrieder Tafelwasser	0,2 l	€ 2,50	0,5 l	€ 3,20
Zitronenlimonade	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,50
Plose Frizzante	0,25 l	€ 2,50	0,75 l	€ 4,50
Plose Naturale	0,25 l	€ 2,50	0,75 l	€ 4,50

## *Birra alla Spina* (Fassbier)

Autenrieder Urtyp Hell	0,25 l	€ 2,90	0,5 l	€ 3,80
Autenrieder Radler	0,25 l	€ 2,90	0,5 l	€ 3,80
Autenrieder Weizen			0,5 l	€ 3,80

## *Birra in Botiglia* (Flaschenbier)

Autenrieder Pilsner			0,3 l	€ 3,20
Autenrieder Urtyp Dunkel			0,5 l	€ 3,80
Autenrieder Dunkles Weizen			0,5 l	€ 3,80
Autenrieder Leichtes Ernte Weizen			0,5 l	€ 3,80
Autenrieder Weizen alkoholfrei			0,5 l	€ 3,80
Autenrieder Drive alkoholfrei			0,5 l	€ 3,80

## *Caffè e Tè* (Heißgetränke)

Kaffee <sup>5)</sup>				€ 2,50
Espresso <sup>5)</sup>				€ 2,00
Espresso Doppio <sup>5)</sup>				€ 3,20
Espresso macchiato <sup>5) A7</sup>				€ 2,70
Espresso <sup>5)</sup> Corretto (Grappa oder Sambuca)				€ 3,50
Latte macchiato <sup>5) A7</sup>				€ 3,80
Cappuccino <sup>5) A7</sup>				€ 3,00
Kinder Cappuccino <sup>A7</sup>	klein	€ 1,00	groß	€ 1,50
Heiße Schokolade <sup>A7</sup>				€ 3,20
Bio Teesorten von "Samova"				€ 2,90
Kamillle, Pfefferminz, Früchte, Earl Grey oder Kräuter				

## Vino Rosso (Italienische Rotweine)

	1/4 l	1/2 l	3/4 l Flasche	3/8 l Flasche
<b>Rosatello (Rose) DOC</b> <sup>A14</sup> Cantina Vecchia Torre, Veneto (Venetien) -feinblumig, frisch, leicht-	€ 4,30	€ 8,10		
<b>Nero D'Avola DOC</b> <sup>A14</sup> Cantina Messana, Sicilia (Sizilien) -rund, feinherb, kraftvoll-	€ 4,90	€ 9,20		
<b>Salice DOC</b> <sup>A14</sup> Cantine Due Palme, Cellino San Marco (Apulien) -fruchtig, samtig, dezent süß-	€ 5,40	€ 9,90		
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b> <sup>A14</sup> Fattoria Bruno Nicodemi, Notaresco Teramo -sanft, rund, fruchtig-	€ 6,30	€ 11,90	€ 17,00	
<b>*Perdera* Monica di Sardegna DOC</b> <sup>A14</sup> Cantina Argiolas, Sardegna (Sardinien) -würzig, fruchtig, rustikal-	€ 6,90	€ 13,50	€ 20,00	
<b>*Costera*, Cannonau di Sardegna IGT</b> <sup>A14</sup> Cantina Antonio Argiolas, Sardegna (Sardinien) -intensiv, komplex, elegant-			€ 24,00	€ 13,50
<b>Rocca Rubia Riserva DOC</b> <sup>A14</sup> Cantina di Santadi Sardegna (Sardinien) -kraftvoll, vielschichtig, lang-			€ 28,00	
<b>Rotwein-Schorle DOC</b> <sup>A14</sup>	€ 3,50	€ 6,40		

## Vino Bianco (Italienische Weissweine)

	1/4 l	1/2 l	3/4 l Flasche	3/8 l Flasche
<b>Vermentino DOC</b> <sup>A14</sup> Cantina Dolianova, Sardegna (Sardinien) -aromatisch, fein, elegant-	€ 4,70	€ 8,80		
<b>Pinot Grigio delle Dolomiti IGT</b> <sup>A14</sup> Cantina Lavis (Trento) -leicht, fruchtig, frisch-	€ 4,90	€ 9,10		
<b>*S'elegas* Nuragus di Cagliari DOC</b> <sup>A14</sup> Cantina Argiolas, Sardegna (Sardinien) -duftig, charaktervoll, fruchtig,-	€ 6,30	€ 11,90	€ 17,00	
<b>Lugana San Benedetto DOC</b> <sup>A14</sup> Zenato, San Benedetto (Venetien) -leicht, fruchtig, klar-	€ 6,90	€ 13,50	€ 20,00	
<b>*Costamolino*, Vermentino di Sardegna DOC</b> <sup>A14</sup> Cantina Argiolas, Sardegna (Sardinien) -frisch, fruchtig, mineralisch-			€ 20,00	€ 13,50
<b>Weisswein-Schorle DOC</b> <sup>A14</sup>	€ 3,50	€ 6,40		

## *Insalata* (Salat)

Grüner Salat mit Tomaten <sup>A14</sup>	€ 3,50
Gemischter Salat <sup>A14</sup>	€ 4,60
Großer gemischter Salat mit Käse oder mit Thunfisch <sup>A4, A7, A14</sup>	€ 7,90
Tomatensalat <sup>A14</sup>	€ 4,30
Caprese <sup>A7</sup>	€ 7,50
Mozzarella mit Tomaten	

## *Antipasto* (Vorspeisen)

Portion schwarze Oliven	€ 3,10
Parma Schinken mit kleinem Pizzabrot	€ 10,50
Italienische Salami <sup>2,3</sup> mit kleinem Pizzabrot	€ 10,50
Gemischte Antipastiplatte für 2 Personen: <sup>A7</sup>	€ 14,50
Ital. Salami <sup>2,3</sup> , Parma Schinken, Parmesan, Mozzarella, schwarze Oliven, Peperoni und ein kleines Pizzabrot	
Gemischte Antipastiplatte für 4 Personen: <sup>A7</sup>	€ 18,50
Ital. Salami <sup>2,3</sup> , Parma Schinken, Parmesan, Mozzarella, schwarze Oliven, Peperoni und ein großes Pizzabrot	

## *Brodo e Zuppa* (Brühe & Suppe)

Kraftbrühe <sup>4</sup>	€ 2,60
Kraftbrühe <sup>4</sup> mit Ei <sup>A3</sup>	€ 3,50
Kraftbrühe <sup>4</sup> mit Nudeln <sup>A1</sup>	€ 4,10
Zuppa Forte <sup>A9</sup>	€ 4,10
Tomatensuppe mit Hackfleisch und Chili	
Pavese <sup>4 A1, A3</sup>	€ 4,60
Kraftbrühe mit einer Scheibe Brot und einem Ei	
Stracciatella <sup>4 A3</sup>	€ 4,90
Kraftbrühe mit Eierflocken und Parmesan	

## *Formagio* (Käse)

Gorgonzola <sup>A7</sup>	€ 6,50
Parmesan <sup>A7</sup>	€ 6,50
Formagio Misto <sup>A7</sup>	€ 8,60
Gemischter Käseteller	

## *Pasta* (Nudelgerichte mit Parmesan)

### *Spaghetti* (Lange Fadennudeln aus Hartweizengrieß)

<b>Spaghetti al Burro</b> <sup>A1, A7</sup> mit Butter und Parmesan	€ 6,40
<b>Spaghetti Napoli</b> <sup>A1, A7</sup> Tomatensoße	€ 6,40
<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> <sup>A1, A7</sup> mit Knoblauch und Olivenöl	€ 7,00
<b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>A1, A7, A9</sup> Tomatensoße mit gemischten Hackfleisch	€ 7,40
<b>Spaghetti al Pesto Genovese</b> <sup>A1, A7</sup> Basilikum, Parmesan, Knoblauch, Olivenöl und Nüsse	€ 8,00
<b>Spaghetti Carbonara</b> <sup>A1, A3, A7</sup> mit Eigelb, Parmesan und Speck	€ 8,00
<b>Spaghetti Caprese</b> <sup>A1, A7</sup> mit frischen Tomaten und Mozzarella (kalt)	€ 8,00

### *Tagliatelle* (Bandnudeln aus Eiern)

<b>Tagliatelle al Burro</b> <sup>A1, A7, A3</sup>	€ 7,40
<b>Tagliatelle Napoli</b> <sup>A1, A7, A3</sup>	€ 7,40
<b>Tagliatelle Aglio e Olio</b> <sup>A1, A7, A3</sup>	€ 8,00
<b>Tagliatelle Bolognese</b> <sup>A1, A7, A9, A3</sup>	€ 8,00
<b>Tagliatelle al Pesto Genovese</b> <sup>A1, A7, A3</sup>	€ 8,80
<b>Tagliatelle Carbonara</b> <sup>A1, A3, A7</sup>	€ 8,80
<b>Tagliatelle Caprese</b> <sup>A1, A7, A3</sup>	€ 8,80

### *Rigatoni* (Röhrennudeln aus Hartweizengrieß)

<b>Rigatoni al Burro</b> <sup>A1, A7, A3</sup>	€ 6,80
<b>Rigatoni Napoli</b> <sup>A1, A7, A3</sup>	€ 6,80
<b>Rigatoni Aglio e Olio</b> <sup>A1, A7, A3</sup>	€ 7,40
<b>Rigatoni Bolognese</b> <sup>A1, A7, A9, A3</sup>	€ 7,80
<b>Rigatoni al Pesto Genovese</b> <sup>A1, A7, A3</sup>	€ 8,00
<b>Rigatoni Carbonara</b> <sup>A1, A3, A7</sup>	€ 8,40
<b>Rigatoni Caprese</b> <sup>A1, A7, A3</sup>	€ 8,40
<b>Rigatoni al Forno</b> <sup>A1, A7, A9</sup>	€ 8,60

## *Pasta fatta in Casa* (Hausgemachte Nudeln mit Parmesan)

### *Ravioli*

Italienische Nudeltaschen gefüllt mit Spinat und Ricotta

**Ravioli Napoli** <sup>A1, A3, A7</sup> € 9,80

mit Tomatensoße

**Ravioli Olio d'Oliva e Salvia** <sup>A1, A3, A7</sup> € 9,80

mit Olivenöl und Salbei

### *Canneloni*

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

**Canneloni Panna** <sup>A1, A3, A7</sup> € 10,60

in einer Sahnesoße

**Canneloni Napoli** <sup>A1, A3, A7</sup> € 10,60

mit Tomaten- Sahnesoße

### *Rosette* <sup>A1, A3, A7</sup>

Nudelrolle gefüllt mit Zucchini, Auberginen, Spinat und Ricotta in Scheiben geschnitten und in Tomatensoße mit Käse überbacken € 10,60

### *Lasagne* <sup>A1, A3, A7, A9</sup>

Mehrere abwechselnde Schichten von Nudelplatten, Bolognesesoße, Bechamelsauce und Parmesan in Bolognesesoße mit Käse überbacken € 9,60

## *Carne* (Fleischspeisen)

Zu unseren Fleischspeisen servieren wir Ihnen einen grünen Salat <sup>A14</sup> mit Tomaten und eine Beilage Ihrer Wahl: Spaghetti <sup>A1, A7</sup>, Tagesgemüse oder Pommes.

### *Bistecca di Manzo* (Dünn geklopftes Rinderhüftsteak)

<b>Beefsteak vom Grill</b>	€ 16,50
<b>Beefsteak Pizzaiola</b> <sup>A1</sup>	€ 16,90
in einer Tomatensoße mit Kapern, Knoblauch und grünen Oliven	
<b>Beefsteak Sicilia</b>	€ 16,90
mit Knoblauch und Oliven	
<b>Beefsteak mit Pilzen</b> <sup>3 A1, A7</sup>	€ 17,40
in einer Pilz-Rahmsoße	
<b>Beefsteak Mafia</b> <sup>A1</sup>	€ 17,40
mit Tomatensoße, Parmesan und Knoblauch	
<b>Beefsteak mit Zwiebeln</b>	€ 17,40

### *Scaloppine* (Dünn geklopftes Kalbsschnitzel in Mehl gewendet)

<b>Scaloppe Scharf</b>	€ 15,50
mit Chillischoten	
<b>Scaloppe al Vino Bianco</b> <sup>A14</sup>	€ 15,90
in einer Weissweinssoße	
<b>Scaloppe al Limone</b> <sup>A14</sup>	€ 15,90
in einer Weisswein-Zitronensoße	
<b>Scaloppe Marsala</b> <sup>A14</sup>	€ 15,90
in einer Desertweinssoße	
<b>Scaloppe Pizzaiola</b>	€ 15,90
in einer Tomatensoße mit Kapern, Knoblauch und grünen Oliven	
<b>Scaloppe Parisien</b> <sup>A3</sup>	€ 15,90
in Ei gewendet	
<b>Scaloppe Salvia</b> <sup>A14</sup>	€ 16,90
mit Schinken <sup>2,3</sup> , Käse <sup>2</sup> und Salbei in einer Weissweinssoße	
<b>Scaloppe Caprese</b> <sup>A7</sup>	€ 16,90
in einer Weissweinssoße mit Tomaten und Mozzarella	

Aufpreis für zusätzliche Beilagen	€ 3,50
Aufpreis gemischter Salat, statt grünem Salat mit Tomaten	€ 1,30
Aufpreis Tomatensalat, statt grünem Salat mit Tomaten	€ 1,30



## *Braciola* <sup>A1, A3, A7</sup>

Eine panierte Kalbsroulade gefüllt mit Käse<sup>2)</sup> und Schinken<sup>2,3)</sup> in Pizzaiolasoße € 16,50

## *Saltimbocca alla Romana* <sup>A7</sup>

Zwei Kalbsrouladen gefüllt mit Käse<sup>2)</sup> und Schinken<sup>2,3)</sup> in Pizzaiolasoße € 16,50

## *Cotoletta* (Schnitzel Wiener Art vom Schwein)

Schnitzel Paniert <sup>A1, A3</sup> € 13,50

Schnitzel mit Sardellen <sup>A1, A3, A4</sup> € 13,90

Schnitzel mit Pilzen<sup>3)</sup> <sup>A1, A3, A7</sup> € 14,90

Schnitzel "San Remo" <sup>A1, A3</sup> € 14,90

Ein mit Käse<sup>2)</sup> und Schinken<sup>1,3)</sup> gefülltes paniertes Schnitzel

Schnitzel Parmesan <sup>A1, A3, A7, A9</sup> € 16,50

In Bolognesesoße überbacken

## *nur Mittwoch und Donnerstag:*

Fegato ai Ferri € 14,50  
Kalbsleber vom Grill

Fegato ai Ferri con Cipolle € 14,90  
Kalbsleber vom Grill mit Zwiebeln

Fegato alla Veneziana <sup>A14</sup> € 14,90  
Kalbsleber venezianischer Art

## *Am Samstag und Sonntag Spezialitäten des Hauses:*

"Bollito Lesso" Ochsenfleisch € 15,90  
mit Kartoffeln und einer Beilage

"Nodino" <sup>A1, A14</sup> € 16,30  
Kalbsnuss

"Arrosto di vitello" <sup>A9, A14</sup> € 16,30  
Kalbsbraten

Bitte fragen Sie nach

Aufpreis für zusätzliche Beilagen € 3,50

Aufpreis gemischter Salat € 1,30

Aufpreis Tomatensalat € 1,30

## Pizza

	klein	groß
<b>Pizza Margherita</b> <sup>A1</sup> mit Tomaten und Käse <sup>2</sup>	€ 5,40	€ 6,90
<b>Pizza Napoli</b> <sup>A1, A4</sup> mit Tomaten, Käse <sup>2</sup> und Sardellen	€ 6,00	€ 7,50
<b>Pizza Pepperoni</b> <sup>A1</sup> mit Tomaten, Käse <sup>2</sup> und Peperoni	€ 6,00	€ 7,50
<b>Pizza Salami</b> <sup>A1</sup> mit Tomaten, Käse <sup>2</sup> und Salami <sup>2,3</sup>	€ 6,00	€ 7,50
<b>Pizza Picante</b> <sup>A1</sup> mit Tomaten, Käse <sup>2</sup> und scharfer Salami <sup>2,3</sup>	€ 6,40	€ 7,90
<b>Pizza Sicilia</b> <sup>A1</sup> mit Tomaten, Käse <sup>2</sup> , Oliven und Kapern	€ 6,40	€ 7,90
<b>Pizza Pugliese</b> <sup>A1</sup> mit Tomaten, Käse <sup>2</sup> , Peperoni und Salami <sup>2,3</sup>	€ 6,40	€ 7,90
<b>Pizza Contadina</b> <sup>A1</sup> mit Tomaten, Käse <sup>2</sup> und Zwiebeln	€ 6,40	€ 7,90
<b>Pizza Aglio</b> <sup>A1</sup> mit Tomaten, Käse <sup>2</sup> und Knoblauch	€ 6,40	€ 7,90
<b>Pizza Prosciuto</b> <sup>A1</sup> mit Tomaten, Käse <sup>2</sup> und Schinken <sup>2,3</sup>	€ 6,40	€ 7,90
<b>Pizza Tonno</b> <sup>A1, A4</sup> mit Tomaten, Käse <sup>2</sup> und Thunfisch	€ 6,40	€ 7,90
<b>Pizza Carciofini</b> <sup>A1</sup> mit Tomaten, Käse <sup>2</sup> und Artischocken	€ 6,40	€ 7,90
<b>Pizza Funghi</b> <sup>A1</sup> mit Tomaten, Käse <sup>2</sup> und frischen Champignons	€ 6,40	€ 7,90
<b>Pizza Sofia</b> <sup>A1, A3</sup> mit Tomaten, Käse <sup>2</sup> , Schinken <sup>2,3</sup> und Ei	€ 7,00	€ 8,40
<b>Pizza Hawaii</b> <sup>A1</sup> mit Tomaten, Käse <sup>2</sup> , Schinken <sup>2,3</sup> und Ananas	€ 7,00	€ 8,40
<b>Pizza Roma</b> <sup>A1</sup> mit Tomaten, Käse <sup>2</sup> , Champignons und Schinken <sup>2,3</sup>	€ 7,00	€ 8,40
<b>Pizza 4 Stagioni</b> <sup>A1</sup> mit Tomaten, Käse <sup>2</sup> , Champignons, Oliven, Schinken <sup>2,3</sup> und Peperoni	€ 8,00	€ 9,40
<b>Pizza Speciale</b> <sup>A1</sup> mit Tomaten, Käse <sup>2</sup> , Champignons, Oliven, Schinken <sup>2,3</sup> , Artischocken und Peperoni	€ 8,00	€ 9,40
<b>Pizzabrot Bianca</b> <sup>A1</sup>	€ 4,40	€ 5,40
<b>Pizzabrot Rossa</b> <sup>A1</sup>	€ 4,90	€ 5,90

### Änderung des Pizzabelags nach Ihren Wünschen

**Aufpreis je Belag** € 1,00

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

**Aufpreis je Belag** € 1,50

Italienische Salami	Parmesan	Scharfe Salami
Parma Schinken	Gorgonzola	

Räuberteller für Kinder

kostet nichts

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 ist Ruhetag

Familie Sanna bedankt sich für Ihren Besuch!

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 Sulfite 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