

BAR & RESTAURANT REMO

***Wohlwillstraße 31
20359 Hamburg
Telefon 040 / 432 725 84
E-Mail info@bar-remo.de***

***EMPFEHLUNG
VON
REMO***

Drei Gänge Menü für zwei Personen

&

*1 Flasche Wein
Rot oder Weiß*

79,00 €

Bon appetito

REMO

Bevande-Getränke

Apperitive

Sherry, dry und medium	5 cl	3,50 €
Martini, weiss und rot		3,50 €
Aperol		3,50 €
Campari, Soda o. Orange ¹	0,4 l	6,50 €
Long Drinks, Wodka ^{1,8,13} ,	4,0 cl	8,50 €
Whiskey ¹		
Aperol Spritz ^{1,L}		6,50 €

Offene Weine

Weinschorle ^L	0,25 l	5,50 €
Weiss, Rot, Rosé ^L	0,25 l	5,50 €
	0,5 l	10,50 €
	1,0 l	19,50 €

Schaumweine

Prosecco Spumante ^L	0,1 l	4,50 €
Weiss, Rot, Rosé ^L	0,75 l	26,50 €

Biere

Holsten	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	3,80 €
Alsterwasser	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	3,80 €
Weizenbier	0,5 l	3,90 €

Alkoholfrei

San Pellegrino, Mineralwasser	0,25 l	3,50 €
	0,75 l	5,90 €
Coca Cola ^{1,8}	0,3 l	2,80 €
Coca Light ^{1,8}	0,3 l	2,80 €
Fanta, Sprite	0,3 l	2,80 €
Apfelsaft	0,3 l	2,80 €
Orangensaft	0,3 l	2,80 €
Schweppes, divers ¹	0,3 l	2,80 €

Warme Getränke

Espresso ⁸		2,20 €
Doppi Espresso ⁸		3,10 €
Cappuccino ^{8,G}		2,50 €
Caffè Latte ^{8,G}		2,90 €
Tasse Kaffee		2,30 €

Digestif & Spirituosen

Grappa della Casa	2 cl	3,50 €
Amaretto ¹ , Sambuca	2 cl	3,50 €
Amaro, Averna ¹ , Ramazzotti ¹	2 cl	3,50 €
Fernet Branca o. Menta ¹	2 cl	3,50 €
Vecchia Romagna ¹	2 cl	4,00 €
Whiskey ¹ , Wodka, Gin, Rum	2 cl	4,00 €
Grappa Honig	2 cl	4,00 €
Limoncello ¹	2 cl	4,50 €

Benvenuti..... Salute !

REMO

Suppen

Kartoffelcreme mit einem Schuß Olivenöl	7,50 €
Tomatencremesuppe mit Basilikum	7,50 €
Minestrone	7,50 €

Salate

Gemischter Salat	7,50 €
Blattsalat mit gebratenen Pilzen	12,50 €
Blattsalat mit Scampi ^B	14,50 €
Blattsalat mit Rinderfiletspitzen	14,50 €
Blattsalat mit Thunfisch ^D	11,50 €
Rucola Salat mit Kirschtomaten und Parmesan ^G	8,50 €

Vorspeisen

Vitello tonnato ^{D, L}	10,50 €
Grasierter Ziegenkäse mit Honig	14,50 €
Rinderfiletcarpaccio mit Parmesan und Zitrone ^{1, 3}	12,50 €
Antipasti, klein ^{C, D, G, 1, 3}	9,50 €
Antipasti, groß ^{C, D, G, 1, 3}	14,50 €

Pasta

Spaghetti mit Kirschtomaten ^{A, G}	9,50 €
Spaghetti aglio e olio ^A	9,50 €
Spaghetti Carbonara ^{A, C, G}	10,50 €
Spaghetti ala Matriciana ^A	10,50 €
Spaghetti mit Garnelen in pikanter Tomatensauce ^{A, B}	16,50 €
Penne al arrabiata ^A	9,50 €
Penne gorgonzola spinat ^{A, G}	10,50 €
Spaghetti mit Salsiccia piccante ^A	12,50 €
Gemischter Nudelteller für 2 Personen ^{A, G}	26,50 €

REMO

Pizza

Pizza Margherita

mit Tomaten und Mozzarella^{1, A, G}

8,50 €

Pizza Funghi

mit Champions und Käse^{1, A, G}

9,50 €

Pizza Salami

mit Salami und Käse^{1, 2, 3, A, G}

9,50 €

Pizza Prosciutto

mit Schinken und Käse^{1, 3, A, G}

9,50 €

Pizza Tonno

mit Thunfisch, Zwiebeln und Käse^{A, D}

9,50 €

Pizza Frutti di Mare

mit Meeresfrüchten^{1, A, D, G}

10,50 €

Pizza Parma

mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan^{1, A, G}

14,50 €

Gerne bereiten wir auch Pizza nach eigenen Wünschen zu.

REMO

Aus dem Meer

Calamaretti in Tomatensauce mit Oliven ^M	17,50 €
Calamaretti vom Grill auf Salat ^M	17,50 €
Lupo de mare mit frischen Kräutern gefüllt ^D	19,50 €
Garnelen al Olio mit Salat ^B	18,50 €
Lachsfilet mit roter Pfeffersauce ^{4,D}	18,50 €

Fleisch

Scaloppine mit gemischten Pilzen	16,50 €
Scaloppine Gorgonzola ^G	16,50 €
Scaloppine alla Romana ^{G,L}	16,50 €
Rumpsteak vom Grill, 250 gr.	24,50 €
Rumpsteak mit Gorgonzolasauce ^G	24,50 €
Rinderfilet vom Grill, 200 gr.	28,50 €
Rinderfilet mit Pfeffersauce, 200 gr. ^G	28,50 €
Rinderfilet mit Trüffelrahm, 200 gr. ^G	28,50 €

Als Beilage zu Fisch und Fleisch servieren wir Kartoffeln und Gemüse.

Süßes zum Abschluß

Tiramisu ^{A,G}	5,50 €
Tartufo-Eis ^G	5,50 €
Gemischtes Dessert für zwei Personen ^{A,G}	10,50 €

VINI BIANCHI

Hauswein Inzolia Bianco

Erzeuger: Solmonte

Ein strohgelber delikater Inzolia im Geschmack trocken, mit fruchtiger Frische, am Gaumen schmackhaft und harmonisch.

Alkohol 12% vol

Sizilien

19,50 €

Falangina Nina IGT

Erzeuger: Torre Quarto

Leuchtendes Goldgelb; belebend frisch mit Nuancen von exotischen Früchten; lebhaft und mineralisch geprägt mit einer angenehmen Säurestruktur und einer feinen Länge im Abgang.

Alkohol 13% vol

Apulien

19,50 €

Pinot Grigio

Erzeuger: Erste + Neue Kellerei Kaltern

Der Klassiker: Saftig und fruchtbetont, trocken und harmonisch präsentiert sich dieser perfekt balancierte Pinot Grigio. Mit einem Ausflug von reifen Früchten im Duft, im Geschmack würzig, aber nicht so üppig und anhaltend fruchtig.

Ein Wein passend zu jeder Gelegenheit.

Alkohol 12,5% vol

Südtirol

24,50 €

Sauvignon Collio Ronco dei Folo

Erzeuger: Tenute Folonari

Ein Spitzenwein: Fruchtbetont, frisch und harmonisch präsentiert sich dieser perfekte Sauvignon. Ein Wein passend zu jeder Gelegenheit.

Alkohol 13% vol

Collio

26,50 €

Lugana Catulliano

Erzeuger: Pratello

Dieser Lugana (Trebbiano di Garda) ist intensiv und fruchtig mit Noten von Limette und Aprikose, dabei frisch und strohgelb, mit grünlichen Reflexen versehen.

Er besitzt einen ausgewogenen, weichen und runden Charakter. Einfach perfekt!

Alkohol 12,5% vol

Gardasee

28,50 €

Gavi di Gavi Ca da Bosio

Erzeuger: Terre da Vino

Dieser Wein präsentiert sich strahlend strohgelb mit grünlichen Lichtpunkten, fein und elegant, mit fast ätherischer Nase, frisch im Geschmack und leicht würzig im Abgang.

Alkohol 12% vol

Piemont

26,50 €

Leone d`Alerita IGT - Catarratto und Chardonnay

Erzeuger: Tasca d`Almerita

Der Wein duftet nach Apfel, weißem Pfirsich, Banane, Ananas und rosa Pampelmuse. Im Gaumen zeigt sich der Wein fruchtig, aromatisch mit einer ausgeglichenen Säure.

Alkohol 12,5% vol

Sizilien

28,50 €

VINI ROSSI

Hauswein Nero d`Avola

Erzeuger: Solmonte

Ein intensiver kirschfarbiger bis rubinroter Wein mit violetten Reflexen.

Im Geschmack trocken, saftig, warm, vollmundig und charaktervoll.

Alkohol 12% vol

Sizilien

19,50 €

Salice Salentino DOC

Erzeuger: Santa Croce

Salice Salentino Santa Croce besitzt eine reichhaltig rubinrote Farbe. Sein intensives

Aroma mit angenehmen und fruchtigen Noten umschmeichelt die Nase.

Sein Geschmack ist intensiv und harmonisch, mit einem dezent bitteren Nachgeschmack.

Alkohol 13,5% vol

Apulien

24,50 €

Primitivo Piluna

Erzeuger: Castello Moaci

100% Primitivo-Traube. In der Farbe rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen. Dabei

hat er ein volles und duftiges Bouquet. Im Geschmack ist er fruchtig, mild und nicht

schwer, sondern harmonisch ausgewogen.

Alkohol 13,5% vol

Apulien

19,50 €

Don Marcello - Uva di Troia und Sangiovese

Erzeuger: Torre Quarto

Der Wein hat einen feinen Charakter mit unverwechselbaren Noten, die an Gewürze und Beeren erinnern.

Alkohol 13,5% vol

Apulien

19,50 €

Cannonau Riserva Blasio

Erzeuger: Dolianova

Dieser Rote aus Sardinien besitzt einen fruchtigen und kernigen Charakter.

Er ist stark, herzhaft und weich.

Alkohol 14% vol

Sardinien

26,50 €

Mara Vino di Ripasso

Erzeuger: Cesari

Dieser 12 Monate in französischer Eiche gelagerte Ripasso di Valpolicella ist weich und milde; sehr aromatisch.

Alkohol 14% vol

Veneto

34,50 €

Chianti Classico Riserva Spalletti - Sangiovese und Merlot

Erzeuger: Spalletti

Dieser 12 Monate in französischer Eiche gelagerte Riserva ist elegant kräftig.

Er ist stark, herzhaft und weich.

Alkohol 14% vol

Toskana

32,50 €

Poggio delle Faine Supertuscan - Sangiovese und Cabernet Sauvignon

Erzeuger: Poggio delle Faine

Dieser Rote aus der Toskana besitzt einen fruchtigen und kernigen Charakter.

Er ist stark, herzhaft und weich.

Alkohol 13,5% vol

Toskana

39,50 €

Bolgheri Rosso Campo al Mare DOC

Erzeuger: Campo al Mare

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot. Der Bordeaux aus der Toskana, zwischen Sassicaia und Ornellaia gelegen auf den Hügeln am Meer.

Einfach zum Genießen...

Alkohol 14,5% vol

Toskana

43,50 €

Aushang Lebensmittelzusatzstoffe und Allergene

Erklärung der Zahlen und Buchstaben auf dem Speiseplan für Lebensmittelzusatzstoffe und Allergene.

Lebensmittelzusatzstoffe:

- 1 = Mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = mit Schwefeldioxid
- 6 = mit Schwärzungsmittel
- 7 = mit Phosphat
- 8 = koffeinhaltig
- 9 = chininhaltig
- 10 = mit Süßungsmittel
- 11 = enthält eine Phenylalaminquelle (bei Aspartam angeben)
- 12 = gewachst
- 13 = mit Taurin
- 14 = mit Nitripökelsatz

Allergenkennzeichnung:

- A = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Grieß, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- B = Krebstiere und Krebserzeugnisse
- C = Eier und -erzeugnisse
- D = Fisch und -erzeugnisse
- E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G = Milch und Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H = Schalenfrüchte d.h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Para-, Makadamia-Queenslandnüsse
- I = Sellerie und -erzeugnisse
- J = Senf und -erzeugnisse
- K = Sesamen und -erzeugnisse
- L = Schwefeldioxid und Sulfite
- M = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die Angaben auf dem Speiseplan zu den enthaltenen Hauptauslösern von Allergien und Nahrungsmittelnunverträglichkeiten sind nicht abschließend und ohne Gewähr. Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten und Produkten in Bezug auf Allergene können nicht ausgeschlossen werden.