

Ristorante · Bar · Café



SAN MARINO
Cucina Italiana

Willkommen im San Marino!

**Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen,
dass Ihr Besuch bei uns keineswegs
ein aufwendiges und teures Essen bedeuten muss,
sondern wir bieten Ihnen die Möglichkeit,
aus Antipasti und einer kleinen Auswahl
von Spezialitäten zu kombinieren
und dabei ein Glas Wein in angenehmer
und lockerer Atmosphäre zu genießen.
Oder vielleicht bevorzugen Sie eine größere Auswahl,
um Ihren Gaumen zu verwöhnen?
Wählen Sie ganz nach Ihren Wünschen.
Wir möchten, dass Sie uns und diesen Abend
in guter Erinnerung behalten.**

**Wir bedanken uns für Ihren Besuch und hoffen,
Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.**

Buon appetito e arrivederci a presto

Das San Marino – Team

Kartenzahlung ab 25,-€ möglich.
Card payment from 25.00 € possible.

ANTIPASTI

VORSPEISEN/STARTER

Bruschette ^(15a) (4 Stück) 4,90 geröstete Ciabattascheiben mit Knoblauch & Tomate <i>toasted bread with garlic and tomato</i>	Bruschette ^(15a,21) (4 Stück) 5,90 geröstete Ciabattascheiben mit Knoblauch, Tomate und Mozzarella überbacken <i>toasted bread baked with garlic, tomato & mozzarella</i>	Focaccia ^(15a) 6,90 Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl <i>pizza bread with rosemary and olive oil</i>	Portione di olive 6,90 Portion Oliven ^{8,9} mit frischen Kräutern <i>olives^{8,9} with fresh herbs</i>	Bufala alla Caprese ⁽²¹⁾ 9,90 Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum <i>buffalo mozzarella with tomatoes and basil</i>	Carpaccio di manzo ⁽²¹⁾ 13,90 hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit Olivenöl und Parmesan <i>thin slices of raw beef fillet seasoned with oil and parmesan</i>	Prosciutto di Parma con melone 13,90 Parmaschinken mit Honigmelone <i>Parma ham with melon</i>	Vitello tonnato ^(17,18,28) dünne Kalbfleischnischeiben mit Thunfisch-Kapern-Sauce <i>thin slices of cold veal in tuna sauce</i>	Insalata di mare ^(16,27) Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch und frischen Kräutern <i>seafood salad with garlic and fresh herbs</i>	Gamberetti al forno ⁽¹⁶⁾ 14,90 Shrimps mit Knoblauch & Olivenöl aus dem Ofen <i>baked shrimps with garlic and olive oil</i>	Antipasto Misto all Italiana ^(16,18,21) 14,90 Variation von Carpaccio, Vitello Tonnato und Parmaschinken mit Honigmelone <i>variation of carpaccio, vitello tonnato and Parma ham with melon</i>
--	--	---	---	---	---	--	--	---	--	---

ZUPPE - SUPPEN/SOUPS

Minestrone ⁽²³⁾ frische ital. Gemüsesuppe 6,90 <i>fresh Italian vegetable soup</i>	Zuppa di pomodoro ^(21,23) 6,90 Suppe von passierten Tomaten und Basilikum <i>tomato soup</i>	Guazzetto di pesce ^(18,21,23) 14,90 Fischeintopf im Tomatensud / fish soup
--	---	--

RISOTTO

Risotto verdure 15,90 Reis mit frischem Gemüse <i>rice with fresh vegetables</i>	Risotto ai Gamberi safranano ⁽¹⁶⁾ 19,90 Reis mit Scampi in Safransauce <i>rice with prawns in saffron sauce</i>
--	--

INSALATE - SALATE/SALADS

Insalata mista 5,90 kleiner gem. Salat der Saison / mixed small salad	Insalata Abruzzese ^(17,18,21) 10,90 gem. Salat mit Fetakäse, Ei und Thunfisch <i>mixed salad with ewe's cheese¹⁰, egg and tuna</i>	Insalata con pollo 14,90 gem. Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen <i>mixed salad with grilled chicken breast</i>	Insalata di rucola ⁽²¹⁾ 9,90 Rucolasalat mit Kirschtomaten & Parmesankäse <i>rocket salad with tomatoes and parmesan</i>	Insalata con formaggio ⁽²¹⁾ 8,90 kleiner gemischter Salat mit Fetakäse <i>small mixed salad with Feta cheese</i>	Insalata San Marino ⁽¹⁶⁾ 14,90 5 frittierte Scampi im Kartoffelmantel auf gem. Salat <i>mixed salad with 5 fried prawns wrapped in potato pastry</i>	Insalata di pomodoro 5,90 Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum auf Rucola <i>tomato salad with onions and basil on rocket salad</i> Dressing: ^(17,21,24,28)
--	--	---	---	---	---	---

PIZZE - PIZZA ^(15a,21)

Margherita 8,90 mit passierten Tomaten, Mozzarella & Basilikum <i>with mozzarella and basil</i>	Italia 10,90 mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Basilikum <i>with fresh tomatoes, onions and basil</i>	Frutti di Mare ^(16,27) 15,90 mit Meeresfrüchten und Knoblauch <i>with seafood and garlic</i>	Hawaii mit Kochschinken* ^{4,5} und Ananas 10,90 <i>with ham and pineapple</i>	Salame mit milder Mailänder Salami 10,90 <i>with mild Italian salami</i>	Mista ⁽²⁸⁾ mit milder Salami, Oliven ^{8,9} , Champignons und Peperoni 11,90 <i>with mild Italian salami, olives^{8,9} mushrooms and pepper</i>	Quattro stagioni mit Oliven ^{8,9} , Paprika, Champignons und Artischocken 11,90 <i>with olives^{8,9}, bell pepper, mushrooms and artichokes</i>	Tonno ⁽¹⁸⁾ mit Thunfisch und Zwiebeln 11,90 <i>with tuna and onions</i>	Gorgonzola e Diavolo ⁽²¹⁾ 14,90 mit Gorgonzolakäse und scharfer calabrese Salami <i>with blue cheese and hot calabrese salami</i>	Parma ⁽²¹⁾ 15,90 mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan <i>with Parma ham, rocket salad and parmesan</i>	Scampi ⁽¹⁶⁾ mit Scampi, und Knoblauch 16,90 <i>with prawns and garlic</i>
---	--	---	---	---	---	---	---	--	---	---

Jede Pizza wird mit passierten Tomaten, Mozzarella ⁽²¹⁾ und besten Zutaten belegt.
Every pizza is covered with tomato sauce, mozzarella and best ingredients baked thin and crispy.

PASTE ^(15a,17)

NUDELGERICHTE / NOODLES

Spaghetti aglio, olio e peperoncini 9,90 mit Knoblauch, Olivenöl und Chilischoten <i>with garlic, olive oil and hot peppers</i>	Spaghetti pomodoro e basilico 9,90 mit Tomatensauce und Basilikum <i>with tomato sauce and basil</i>	Spaghetti carbonara ^(17,21) 11,90 mit Speck ⁴ , Ei und Parmesan <i>with egg, bacon⁴ and parmesan</i>	Spaghetti Bolognese ¹² 12,90 mit Hackfleisch-Tomatensauce ¹² <i>with minced meat¹² in tomato sauce</i>	Rigatoni con pollo ⁽²¹⁾ 14,90 Röhrennudeln mit Hähnchenbruststreifen, Champignons und Broccoli in Sahnesauce <i>Rigatoni with chicken breast stripes, mushrooms and broccoli in cream sauce</i>	Penne all'arrabiata 10,90 kurze Nudeln in feuriger Tomatensauce mit Knoblauch und Basilikum <i>short noodles with tomatoes, basil, hot peppers and garlic</i>	Tortellini alla Sorrentina ⁽²¹⁾ 14,90 Nudeltaschen mit Ricotta-Spinat-Füllung in Mozzarella-Tomaten-Sauce <i>tortellini filled with ricotta and spinach in tomato mozzarella sauce</i>	Tortellini alla panna ⁽²¹⁾ 15,90 Nudeltaschen mit Ricotta-Spinat-Füllung in Rahmsauce mit Vorderschinken* <i>tortellini filled with ricotta and spinach in cream sauce with ham*</i>	Tagliatelle al diavolo 16,90 hausgemachte Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen in feuriger Tomatensauce <i>tagliatelle with slices of beef fillet in hot tomato sauce</i>	Tagliatelle al salmone ⁽¹⁸⁾ 16,90 hausgemachte Bandnudeln mit Lachsstreifen <i>tagliatelle with salmon</i>	Linguini frutti di mare ^(16,27) 16,90 breite Nudeln mit Meeresfrüchten in Kräutersauce <i>wide noodles with seafood in herb sauce</i>	Linguini ai gamberi ⁽¹⁶⁾ 16,90 mit Scampi, Chili und Kirschtomaten <i>with prawns, hot peppers and tomatoes</i>	Linguini Vongole ⁽²⁷⁾ 15,90 breite Nudeln mit Venusmuscheln in Kräutersauce <i>wide noodles with clams in herb sauce</i>	Pasta al forno ⁽²¹⁾ 14,90 überbackene kurze Nudeln mit Fleischsauce ¹² aus dem Ofen <i>Pasta baked with meat sauce¹²</i>	Penne Matriciana 11,90 kurze Nudeln mit Speck ⁴ und Zwiebeln in Tomatensauce <i>short noodles with bacon⁴ and onions in tomato sauce</i>
---	--	---	---	--	---	---	---	--	---	--	--	---	---	--

CARNE DI VITELLO

GERICHTE VOM KALB/VEAL

Paillard alla griglia 22,90 hauchdünnes Kalbsrückensteak vom Grill <i>grilled escalope of veal extremely thin</i>	Scaloppa alla Milanese ^(15a,17) 22,90 paniertes Kalbsschnitzel Mailänder Art <i>breaded escalope of veal</i>	Scaloppine alla Sorrentina ⁽²¹⁾ 22,90 Medaillons vom Kalbsrücken mit Mozzarella & Tomaten <i>mediallons of veal with tomatoes and mozzarella</i>	Scaloppine dello chef 22,90 Medaillons vom Kalbsrücken mit Rucola, getrockneten Tomaten und Pinienkernen <i>mediallons of veal with stewed rocket salad, dried tomatoes and pine nuts</i>	Saltimbocca alla Romana ⁽²⁸⁾ 24,90 Medaillons vom Kalbsrücken mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce <i>mediallons of veal with Parma ham, sage and white wine sauce</i>	Fegato al burro e salvia ⁽²¹⁾ 17,90 Kalbsleber in Salbei-Butter gebraten <i>calf's liver in butter sauce with sage</i>	Fegato alla Veneziana ^(15a,28) 17,90 Kalbsleber mit Zwiebeln und Weißwein <i>calf's liver with onions and white wine</i>
---	---	---	---	--	---	---

Alle Fleischgerichte werden mit einer Tagesbeilage serviert
all main dishes were served with a side dish of the day

CARNE DI MANZO

GERICHTE VOM RIND/BEEF

Bistecca alla griglia gegrilltes Rumpsteak vom argentinischen Weiderind 24,90 <i>grilled rumpsteak</i>	Bistecca alla Saracena Rumpsteak mit Knoblauch, Chili & schwarzen Oliven ⁹ , scharf 27,90 <i>rumpsteak with garlic, hot peppers and black olives⁹, hot</i>	Filetto alla griglia gegrilltes Filetsteak vom argentinischen Weiderind 29,90 <i>grilled fillet of beef</i>	Filetto al pepe nero ⁽²¹⁾ 34,90 Rinderfilet mit geschrotetem schwarzen Pfeffer und Cognacsauce <i>beef fillet with black pepper in cognac sauce</i>
---	---	--	--

Alle Gerichte auch als kleine Portion erhältlich -> je minus 2,- €
Each dish is also available as a small portion -> 2,- € less each

Ab 25 € Kartenzahlung möglich



CARNE D' AGNELLO

GERICHTE VOM LAMM/LAMB

Costolette d' agnello alla griglia 27,90 gegrillte Koteletts vom Lammkarree <i>grilled lamb chops from the loin</i>	Carré d' agnello ⁽²¹⁾ 29,90 Lammkarree auf Cognac-Kräuter-Sauce <i>loin of lamb with aromatic herbs in cognac sauce</i>
---	--

PESCE - FISCH/FISH

Scampi alla griglia ⁽¹⁶⁾ 27,90 Großgarnelen vom Grill / grilled prawns	Scampi all' aglio ^(16,28) 29,90 Großgarnelen mit Knoblauch & Chili in Weißweinsud <i>prawns with hot peppers and garlic in white wine sauce</i>	Calamari fritti ^(17,27) 19,90 frittierte Tintenfischringe mit Remoulade ⁴ <i>fryed cuttlefish with remoulade⁴</i>	Filetto di salmone alla griglia ⁽¹⁸⁾ 24,90 Lachsfilet vom Grill / grilled salmon	Filetto di lucciopeca ^(18,21,28) 22,90 Zanderfilet in Weißwein-Kräutersauce <i>pike perch fillet with white wine herb sauce</i>	Orata alla griglia ⁽¹⁸⁾ 24,90 ganze Goldbrasse vom Grill / grilled gilthead	Filetti d' orata in crosta d'erbe ^(15a,18,21) 24,90 Goldbrassenfilets mit Kräuterkruste auf Blattspinat <i>gilthead fillet with a herbs crust on leaf spinach</i>
--	--	--	--	--	---	--

Alle Fischgerichte werden mit einer Tagesbeilage serviert
all main dishes were served with a side dish of the day

POLLO

HÄHNCHEN / CHICKEN

Pollo alla Griglia 17,90 gegrilltes Hähnchenbrustfilet <i>grilled chicken breast fillet</i>	Pollo al Forno ⁽²¹⁾ 19,90 Hähnchenbrustfilet in Tomatensauce und mit Käse ¹ überbacken <i>chicken breast fillet in tomato sauce and scalloped with cheese</i>
---	---

FORMAGGIO KÄSE/CHEESE

Parmigiano ⁽²¹⁾ 24 Monate gereift 9,90 <i>two years old parmesan cheese</i>	Provolone ⁽²¹⁾ 9,90 Butterkäse in milder oder pikanter Variation <i>buttercheese piquant or mild</i>	Gorgonzola ⁽²¹⁾ 9,90 Blauschimmelkäse / blue cheese	Formaggio misto ⁽²¹⁾ 14,90 gemischte Käseplatte / variation of cheese
---	---	---	---

Allergenkennzeichnung (rote Zahlen in Klammern) nach Lebensmittelinformationsverordnung:

(15) Glutenhaltiges Getreide (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut),
(16) Krebstiere, (17) Eier, (18) Fisch, (19) Erdnüsse, (20) Soja, (21) Milch,
(22) Schalenfrüchte (a=Mandel, b=Haselnuss, c=Walnuss, d=Cashewnuss, e=Pekannuss,
f=Paranuss, g=Pistazien, h=Macadamia Nuss, i=Queenslandnuss), (23) Sellerie,
(24) Senf, (25) Sesamsamen, (27) Weichtiere, (28) Schwefeldioxid und Sulfite

1) Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) chininhaltig, 4) Konservierungsstoffe,
5) Antioxidationsmittel, 6) Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle), 8) geschwärzt,
9) geschwefelt, 12) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 13) Säuerungsmittel/Säureregulatoren,
*) gekochter Formfleischvorderschinken aus Schulterteilen zusammengefügt
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Service! Irrtümer & Druckfehler vorbehalten!

DOLCI DESSERTS/SWEETS

Tiramisu (15a,17,21) Mascarpone-Bisquit-Dessert coffee flavoured mascarpone dessert	6,50
Panna cotta (21) gekochte Sahne mit Fruchtsauce / cooked cream	6,50
Creme caramel (21) karamellisierte Creme / caramel cream	6,50
Cassata artigianale (21) sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten ice cream sliced with candied fruit	6,50
Tartufo scuro (21) Trüffeleis / truffle ice cream	6,50
Gelato misto (21) gemischtes Eis mit Sahne ¹⁴ mixed ice cream with whipped cream	6,50

APERITIVI - APÉRITIFS

Martini (28) bianco	5cl	4,50
Sherry (28) medium, dry	5cl	4,50
Port (28) Tawny	5cl	4,50
Cynar ¹	4cl	4,50
Sanbitter alkoholfreier Apéritif	10cl	4,50
Campari ¹ -Soda / Orange	4cl	6,50
Hugo (28)	4cl	6,50
Aperol ¹ Spritz (28) mit Prosecco und Soda	4cl	6,50
Prosecco Spumante (28) ital. Schaumwein, trocken	10cl	5,00

BIRRE - BIERE (15a,15c)

	<u>0,30L</u>	<u>0,40L</u>
Warsteiner vom Fass	3,40	4,50
König Ludwig Bayrisch Dunkel vom Fass	3,40	4,50
König Ludwig Bayrisch Hell vom Fass	3,40	4,50
König Ludwig Kristall/ Hefe hell/ alkoholfrei	Fl. 0,50L	4,80
Berliner Pilsner	Fl. 0,50L	4,80
Warsteiner alkoholfrei	Fl. 0,33L	3,50
Berliner Weiße mit Schuss ¹ rot oder grün	Fl. 0,33L	3,50

BEVANDE CALDE

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	Tasse	2,50
Espresso decaffeinato koffeinfrei	Tasse	2,50
Espresso Coretto mit Grappa	Tasse	4,50
Caffè Kaffee	Tasse	3,00
Cappuccino (21)	Tasse	3,00
Caffè Latte (21) Milchkaffee	Glas	3,50
Ciocolata calda (21) heiße Schokolade	Glas	3,50
Tè Tee div. Sorten	Glas	2,50
Frischer Pfefferminztee mit Honig und Zitrone	Glas	3,50

BEVANDE ANALCOLICHE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	<u>Fl. 0,25L</u>	<u>Fl. 0,75L</u>
Aqua Panna stilles Mineralwasser	2,50	5,90
San Pellegrino mit Kohlensäure	2,50	5,90
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	0,40L	3,00
	<u>0,20L</u>	<u>0,40L</u>
Coca-Cola ^{1,2,13}	2,50	4,50
Fanta ^{1,5,13,15}	2,50	4,50
Sprite ¹³	2,50	4,50
Spezi ^{1,2,5,13,15}	2,50	4,50
Fassbrause ¹	2,50	4,50
Malztrunk ¹ (15c)	Fl. 0,33L	3,50
	<u>Fl. 0,20L</u>	<u>0,40L</u>
Tonic Water ^{3,13}	2,60	4,50
Bitter Lemon ^{3,5,13}	2,60	4,50
Ginger Ale ^{1,13}	2,60	4,50
	<u>0,20L</u>	<u>0,40L</u>
Apfelsaft	2,50	4,50
Apfelschorle	2,50	4,50
Orangensaft	2,50	4,50
Orangensaft frisch gepresst	3,50	5,90
Tomatensaft	0,20L	2,50

AMARI - BITTERLIKÖRE 2CL

Amaro Averna ¹	4,50
Ramazotti	4,50
Fernet Branca / Menta ¹	4,50

ALCOLICI - SPIRITUOSEN 2CL

Wodka russisch / deutsch	4,50
Malteserkreuz	4,50
Linie Aquavit	4,50
Tequila weiß oder braun ¹	4,50
Gordon's dry Gin	4,50
Havana Club ¹	4,50
Williamsbirne	4,50
Calvados ¹	4,50

BRANDY & COGNAC 2CL

Vecchia Romagna ¹	5,50
Asbach Uralt	5,50
Asbach Selection 21 Jahre ¹	14,50
Rémy Martin V.S.O.P. ⁶	6,00
Hennessy Fine	5,50
Hennessy X.O.	14,50

LIQUORI - LIKÖRE 2CL

Sambuca ¹	4,50
Amaretto ¹	4,50
Limoncello ¹	4,50
Baileys ^{1,13}	5,50
Cointreau ⁶	5,50
Grand Marnier ¹	5,50

ALLE LONGDRINKS 7,90

WHISKEY/ WHISKY 2CL

Johnnie Walker Red Label ¹ blended Scotch	5,00
Johnnie Walker Black Label blended Scotch	6,00
Chevas Regal ¹ blended Scotch 12 years old	7,50
Glenmorangie 10 Jahre ¹ Single Malt	8,50
Tullamore Dew Irish	5,50
Jim Beam Bourbon	5,50
Jack Daniel's Tennessee	5,50

GRAPPE 2CL

Grappa della Casa	4,50
Aquavite Nardini bianco	7,50
Aquavite Nardini riserva	7,50
Grappa Reserve Braun	8,50
Grappa Amarone	12,50
Grappa Chardonnay	7,50
Grappa di Moscato	7,50
Grappa Prosecco	7,50
Grappa verschiedene Sorten	je 7,50

VINI APERTI - OFFENE WEINE (28)

Vini bianci - ital. Weißweine

	Glas 0,20L	0,50L	1,00L
Pinot Grigio trocken / dry	6,50	16,00	30,00
Frizzantino lieblich / sweet	6,50	16,00	30,00
Trebbiano trocken / dry	6,50	16,00	30,00
Lugana trocken / dry	9,50	-	-
Vino rosato Roséwein trocken / dry	6,50	16,00	30,00

Vini rossi - italienische Rotweine

	Glas 0,20L	0,50L	1,00L
Chianti trocken / dry	6,50	16,00	30,00
Lambrusco lieblich / sweet	6,50	16,00	30,00
Montepulciano d'Abruzzo trocken / dry	6,50	16,00	30,00
Primitivo trocken / dry	9,50	-	-
Weinschorle weiß oder rot, weinhaltiges Mischgetränk wine spritzer red or white	6,50		

Allergenkennzeichnung (rote Zahlen in Klammern) nach Lebensmittelinformationsverordnung:

(15) Glutenhaltiges Getreide (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), (16) Krebstiere, (17) Eier, (18) Fisch, (19) Erdnüsse, (20) Soja, (21) Milch, (22) Schalenfrüchte (a=Mandel, b=Haselnuss, c=Walnuss, d=Cashewnuss, e=Pekannuss, f=Paranuss, g=Pistazien, h=Macadamia Nuss, i=Queenslandnuss), (23) Sellerie, (24) Senf, (25) Sesamsamen, (27) Weichtiere, (28) Schwefeldioxid und Sulfite

1) Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) chininhaltig, 4) Konservierungsstoffe, 5) Antioxidationsmittel, 6) Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle), 8) geschwärzt, 9) geschwefelt, 10) Fettkäse, 12) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 13) Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 15) Stabilisatoren, *) gekochter Formfleischvorderschinken aus Schulterteilen zusammengefügt
Alle Preise in Euro inkl. MwSt & Service! Irrtümer & Druckfehler vorbehalten!