

Ristorante & Pizzeria

DA  **REMI**
DER ITALIENER

Cateringservice

Alle Gerichte auch außer Haus.

Weistropfer Str. 2 – 01156 Dresden

Tel.: 0351 – 6587898

E-Mail: info@da-remi.de



0172 – 75 71 705



Da Remi Niederwartha

Aperitifs

AKTION: Jeden Mittwoch ab 17.00 Uhr LADY DAY! Der 1. Aperitivo Rosato nur für Frauen gratis (bei Bestellung eines Hauptgerichtes)!!

1 GLAS PROSECCO¹	0,1 l	3,50	6 CAMPARI SODA	0,2 l	5,90
			Campari (4cl) ¹ mit Sodawasser		
2 APEROL SPRITZ	0,2 l	6,50	7 MARTINI BIANCO¹	5 cl	4,50
Aperol (4 cl) ^{5,1} , Prosecco ¹ und Sodawasser auf Eis					
3 RAMAZOTTI ROSATO MIO	0,2 l	6,50	8 HUGO	0,2 l	6,50
Ramazotti (4 cl), Prosecco ¹ und frischer Basilikum auf Eis			Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser, Limette, frische Minze		
4 CAMPARI ORANGE	0,2 l	5,90	9 HUGO alkoholfrei	0,2 l	6,50
Campari (4 cl) ¹ mit O-Saft			alkoholfreier Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser, Limette, frische Minze		
5 CAMPARI PROSECCO	0,2 l	5,90			
Campari (4 cl) ¹ mit Prosecco ¹					



Vorspeisen

- | | | | |
|---|--------------|--|--------------|
| 10 BRUSCHETTA | 4,00 | 15 ANTIPASTI SPECIALE PER 2 | 15,90 |
| 4 geröstete Brotscheiben ^A mit
Tomatenwürfeln und Kräutern | | Arrangement verschiedener
Vorspeisen – Überraschung des
Chefkochs (Fantasia) ^{A, 2,3,G}
für 2 Personen | |
| 11 FOCACCIA (Pizzabrot) | 6,50 | 16 ANTIPASTI SPECIALE | 8,90 |
| frisch aus dem Ofen, mit
Knoblauch und Kräutern | | Arrangement verschiedener
Vorspeisen – Überraschung des
Chefkochs (Fantasia), auf Wunsch
auch vegetarisch | |
| 13 VITELLO TONNATO | 10,90 | 17 CARPACCIO DI MANZO | 10,90 |
| hauchdünn geschnittenes
Kalbfleisch mit einer Thunfisch-
Kapern ² -Sauce überzogen | | geschnitten vom Rinderfilet mit
frischem Parmesan ^G und Zitrone | |
| 14 GEFLÜGELSUPPE NACH
ART DES HAUSES | 5,90 | 18 ZUPPA DI POMODORO | 5,50 |
| zart gewürzte cremige Suppe
mit Geflügelfleisch | | Tomatencremesuppe ^{4,G} | |



Salate

- | | | | |
|--|-------------|---|--------------|
| 19 ITALIENISCHER SOMMERSALAT MIT PARMESAN^{A,G,I} | 7,90 | 23 RUCOLASALAT MIT TOMATEN UND MOZZARELLA^{I,G} | 9,50 |
| wird mit hausgemachter Aceto-Balsamico-Vinaigrette serviert | | wird mit hausgemachter Aceto-Balsamico-Vinaigrette serviert | |
| 20 TOMATEN-BROT-SALAT (PANZANELLA)^{A,I} | 8,50 | 25 BUNTER SALAT MIT GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN, KARMELISIERTEM PFIRSISCH UND KÄSE^{2,G,I} | 11,90 |
| geröstete Brotwürfel mit frischen Tomaten, Zwiebel, frischem Basilikum und Olivenöl | | wird mit hausgemachter Aceto-Balsamico-Vinaigrette serviert | |
| 22 NIZZASALAT^{B,I} | 8,90 | | |
| Bunter Salat mit Thunfisch und Ei, wird mit hausgemachter Aceto-Balsamico-Vinaigrette serviert | | | |



Pizze - Steinofenpizza

SOMMER-AKTION: Montags ab 17.00 Uhr jede Pizza nur 7,50 €!!* (gilt nicht an Feiertagen und für Speisen von der Empfehlungskarte)

27 MARGHERITA^A	7,50	34 VEGETARIA^A	10,50
mit Tomatensauce, Mozzarella ^G und frischem Basilikum		mit Tomatensauce, Käse ^G und saisonalem frischen Gemüse	
28 SALAMI^A	8,90	35 QUATTRO STAGIONI^A	11,90
mit Tomatensauce, Käse ^G und Salami ^{2,3}		Pizza „Vier Jahreszeiten“ (mit Tomatensauce, Käse ^G , Kochhinterschinken, Salami ^{2,3} , Artischocken und Oliven)	
29 PROSCIUTTO^A	8,90	36 SPINACI E GORGONZOLA^A	11,50
mit Tomatensauce, Käse ^G und Kochhinterschinken ^{1,2,3,4,8,14}		mit Tomatensauce, Käse ^G , Spinat und Gorgonzola ^{G,6}	
30 HAWAII^A	9,50	37 CALZONE^A	11,50
mit Tomatensauce, Käse ^G , Kochhinterschinken ^{1,2,3,4,8,14} und Ananas ¹¹		gefüllt mit Tomatensauce, Käse ^G , Salami ^{2,3} , Kochhinterschinken ^{2,3,4,8,14} , Champignons und Ei ^B ,	
31 TONNO^A	10,50	38 PARMA E RUCOLA^A	12,90
mit Tomatensauce und Käse ^G , Thunfisch und frischer Zwiebel		mit Tomatensauce, Käse ^G , Parmaschinken ² , Parmesan ^{G,1} , frischen Tomaten und Rucola	
32 DIAVOLA^A	10,50	39 DELLA CASA^A	10,50
mit Tomatensauce, Käse ^G , Salami ^{2,3} , Peperoni ^{2,3} , Chili		mit Tomatensauce, Käse ^G , Salami ^{2,3} , Zwiebeln und Ei ^B	
33 MISTA^A	10,90		
mit Tomatensauce, Käse ^G , Salami ^{2,3} , Kochhinterschinken ^{2,3,4,8,14} , Peperoni und Oliven ⁶			



Pasta & Risotto

SOMMER-AKTION: Montags ab 17.00 Uhr jedes Pastagericht nur 7,90 €!!* (gilt nicht an Feiertagen, für Risottogerichte und für Speisen von der Empfehlungskarte)

- | | | |
|--|---|--|
| <p>41 SPAGHETTI POMODORO E BASILICO^A 8,50
mit Cherrytomaten, Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl und Parmesan^G</p> | <p>46 SPAGHETTI CARBONARA^A 10,50
mit Kochhinterschinken^{2,3,4,8,14} und Ei^B in feiner Sahnesauce^G oder Originale: mit Zwiebeln, Bauchspeck^{1,2,3,4} und Eigelb^B, dazu Parmesan^G</p> | |
| <p>42 PASTA MIT GORGONZOLA UND SPINAT^A 11,50
in cremiger Sahnesauce^G</p> | <p>47 LASAGNE AL FORNO^A 11,50
Teigplatten mit Rinderhackfleischsauce in einer feuerfesten Form geschichtet und mit Käse ^{G,1}überbacken</p> | |
| <p>43 SPAGHETTI AGLIO E OLIO^A 8,50
mit Olivenöl, Knoblauch, Oliven⁶, Petersilie (pikant) und Parmesan^G</p> | <p>48 PASTA MIT MEERESFRÜCHTEN^A 12,90
gebraten mit Cherrytomaten und Knoblauch</p> | |
| <p>44 PASTA ARRABIATA^A 10,90
mit Cherrytomaten, Peperoncini, Knoblauch gebraten und Parmesan^G</p> | <div style="background-color: red; color: white; padding: 5px; display: inline-block;"><i>Risotto</i></div> | |
| <p>45 PASTA MIT MEDITERRANEM GEMÜSE^A 10,90
mit Cherrytomaten, Knoblauch gebraten und Parmesan^G</p> | <p>49 RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN 13,90
mit Knoblauch und Cherrytomaten verfeinert</p> | |
| | <p>50 RISOTTO VEGETARIA 11,90
mit frischem mediterranem Gemüse</p> | |



Carne - Fleischgerichte

- | | |
|---|--|
| <p>52 SCALOPPINE AL LIMONE 15,90
in Mehl gewälztes
Schweineschnitzel in einer
angenehm zitronigen Sauce,
dazu reichen wir
Rosmarinkartoffeln u. Gemüse^A</p> | <p>57 TACCHINO AL FUNGHI ^G 16,90
Putenbrust in Champignon-
Rahmsauce, dazu reichen wir
Rosmarinkartoffeln und Gemüse</p> |
| <p>53 SCALOPPINE AL
GORGONZOLA ^{A,G} 16,90
in Mehl gewälztes
Schweineschnitzel in
Gorgonzolasauce, dazu reichen
wir Rosmarinkartoffeln und
Gemüse</p> | <p>61 FILETTO DI MANZO ALLA
GRIGLIA, 220 g 22,90
auf Lavastein gegrilltes
Argentinisches Rinderfilet,
verfeinert mit Olivenöl und
Zitrone, dazu reichen wir
Rosmarinkartoffeln und Gemüse</p> |
| <p>54 SALTIMBOCCA ALLA
ROMANA ^{A,2,3,I} 17,20
in Mehl gewälztes
Schweineschnitzel mit
Parmaschinken und frischen
Salbeiblättern in einer leichten
Weißweinsauce, dazu reichen
wir Rosmarinkartoffeln und
Gemüse</p> | <p>62 FILETTO DI MANZO AL
PEPE VERDE, 220 g 24,50
auf Lavastein gegrilltes
Argentinisches Rinderfilet, in
Grüner-Pfeffer-Sauce^{2,G}, dazu
reichen wir Rosmarinkartoffeln
und Gemüse</p> |
| <p>56 TACCHINO AL
GORGONZOLA ^G 16,90
Putenbrust in Gorgonzolasauce,
dazu reichen wir
Rosmarinkartoffeln und
Gemüse</p> | <p>63 FILETTO DI MANZO AL
VINO ROSSO ^I, 220 g 24,90
auf Lavastein gegrilltes
Argentinisches Rinderfilet, in einer
kräftigen Rotweinsauce, dazu
reichen wir Rosmarinkartoffeln
und Gemüse</p> |



Pesce - Fischgerichte

- | | |
|--|--|
| <p>64 FILETTO DI MERLUZZO AL VINO BIANCO ¹ 16,90
gebratenes Seehechtfilet in Weißweinsauce, dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln und Gemüse</p> <p>65 FILETTO DI MERLUZZO AL LIMONE 16,90
gebratenes Seehechtfilet in einer angenehm zitronigen Sauce, verfeinert mit Kräutern, dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln und Gemüse</p> | <p>66 FILETTO DI MERLUZZO CON SALSA DI ARAGOSTA 17,50
gebratenes Seehechtfilet in Hummercremesauce, dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln und Gemüse</p> <p>67 FILETTO DI MERLUZZO AL CARTOCCIO 17,90
Seehechtfilet im Ofen gebacken, mit Gemüse, frischen Kräutern und Safran verfeinert, dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln</p> |
|--|--|



Nur für Kinder

Achtung!! Alle Kinder, die aufessen, bekommen ein Eis von uns gratis!

- | | |
|--|---|
| <p>68 MINI PIZZA MARGHERITA ^{A,G,1} mit Tomatensauce und Käse 4,20</p> <p>69 MINI PIZZA SALAMI ^{A,2,3,G,1} mit Tomatensauce, Käse und Salami 4,90</p> <p>70 MINI PIZZA SCHINKEN ^{A,2,3,G,1} mit Tomatensauce, Käse und Hinterkochschinken 4,90</p> | <p>71 PASTA IN TOMATENSAUCE (Kinderportion) ^A 4,50</p> <p>72 PASTA IN SAHNESAUCE (Kinderportion) ^{A,G} 4,50</p> |
|--|---|

Desserts

73	HAUSGEMACHTES TIRAMISU abwechselnde Schichten von Löffelbiskuits und einer Mascarponecreme ^{B,G,9}	5,50	75	CREME BRULÉE Süßspeise aus aromatisierter Eiersahne mit knusprigem Karamellüberzug ^{B,G}	5,50
74	HAUSGEMACHTES PANNA COTTA puddingartiges italienisches Dessert aus Schlagsahne ^G	5,50	76	HEISS AUF EIS 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Schlagsahne ^G	5,50



Kaffee & Tee

TASSE KAFFEE ⁹	2,20	CAPPUCCHINO ^{G,9}	2,60
ESPRESSO ⁹	2,20	LATTE MACCHIATO ^{G,9}	3,60
ESPRESSO MACCHIATO ^{G,9}	2,50	HEISSE SCHOKOLADE ^G	2,80
ESPRESSO DOPPIO ⁹	3,50	GLAS TEE	2,20

Hausweine

<u>WEISSWEIN</u> ^I	0,25 l	0,5 l	
TERRE SICILIANE BIANCO IGT (trocken) MONTE PIETROSO Gelbe Farbe mit Goldtönen, am Gaumen warm, frisch und elegant	5,50	10,90	
FRAGOLINO BIANCO CORTE VIOLA (lieblich, Perlwein) CONTRI Weißer, süßlicher Perlwein mit Erdbeergeschmack	4,50	8,90	13,00 (0,75 l Flasche)
<u>ROTWEIN</u> ^I			
PRIMITIVO PUGLIA ROSSO IGT (trocken) MONTE PIETROSO Dunkles Purpurrot, Aromen reifer Trauben, dazu Pfeffer- und Vanillenoten. Kraftvoll und konzentriert, weicher und strukturierter Geschmack mit langem Finale.	5,50	10,90	
LAMBRUSCO EMILIA FRIZZANTE IGT (lieblich, Perlwein) ENOVITE Intensive rote Farbe, prickelnd, mit fruchtigem Bouquet und frischem süßlichem Geschmack	4,50	8,90	13,00 (0,75 l Flasche)
<u>ROSÉWEIN</u> ^I			
ROSATO VENEZIE IGT DONINI Korallenrosa Farbe, feines und delikates Bukett mit Anklängen von Veilchen, am Gaumen trocken und frisch, leicht, angenehm fruchtig, mit weicher Fülle.	5,50	10,90	
WEISSWEINSCHORLE ^I	4,50	8,90	
ROTWEINSCHORLE ^I	4,50	8,90	

Bier vom Fass



	<u>0,25 l</u>	<u>0,4 l</u>
Radeberger Pilsener ^o	2,40	3,80
Hartmannsdorfer Helles ^o	2,40	3,80
Alsterwasser ^o	2,40	3,80
Diesel ^{o,9}	2,40	3,80

Flaschenbier

Schöfferhofer Hefeweizen ^A	0,5 l	4,10
Schöfferhofer Alkoholfrei ^A	0,5 l	4,10
Clausthaler Alkoholfrei ^o	0,33 l	3,50
Köstritzer Dunkel ^o	0,33 l	3,50

Alkoholfreies

	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
San Pellegrino (Mineralwasser)	2,20	5,90
Aqua Panna (Stilles Wasser)	2,20	5,90
	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Orangensaft, Apfelsaft, Sauerkirschnektar, Kirschschorle, Bananenektar, Kiba, Tomatensaft	2,40	3,80
	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
 Coca Cola ⁹ , Coco Cola Light ^{9,11} , Fanta, Sprite, Mezzo Mix ⁹ , Apfelschorle	2,40	3,80
Bitter Lemon ⁵ , Ginger Ale, Tonic Water ⁵	2,40	3,80
	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
 Hausgemachte Heidelbeerlimonade ^{1,4}	2,40	4,50
Hausgemachte Erdbeer-Minz-Limonade Erdbeermus, Zitrone, Minze und Soda		4,50



Flaschenweine Rot

ROCCAPERCIATA NERO D'AVOLA – SYRAH SICILIA IGT¹ ROCCAPERCIATA - SIZILIEN <i>50% Nero D'Avola, 50% Syrah.</i> Mit Temperament und Persönlichkeit präsentiert sich dieser Rotwein aus Nero D'Avola, Siziliens wichtigster autochthoner Rebsorte und der beliebten internationalen Rebsorte Syrah.	Fl. 0,75 l	21,90
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC¹ FEUDI DI SAN GREGORIO - APULIEN <i>100% Primitivo.</i> Dieser reinsortige Primitivo präsentiert sich mit rubinroter Farbe und violettem Schimmer. Das Bouquet ist intensiv fruchtig. Noten von kleinen roten Beeren und eine feine Würze zeichnen den Wein aus. Am Gaumen ist dieser Primitivo bemerkenswert ausgewogen, die geschmeidigen Tannine sind integriert.	Fl. 0,75 l	25,90
DOGAJOLO TOSCANA ROSSO IGT¹ CARPINETO - CHIANTI <i>Sangiovese und Cabernet Sauvignon.</i> Lebhaftes Rubinrot von ausgeprägter Intensität. Wenigen un zugleich fruchtigen Bouquet Wahrnehmungen von Kirschen mit angenehmen Nuancen von Vanille, Kaffee und Gewürzen. Vollmundig, weich, ausgezeichnete Struktur.	Fl. 0,75 l	24,50
CASALE VECCHIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC¹ FARNESE VINI - ABRUZZEN <i>100% Montepulciano.</i> Nur kurze Zeit im Barrique gereift, kommt dieser Montepulciano sehr fruchtig daher. Ein kräftiges Aroma von wilden Beeren und Dörripflaumen, gepaart mit Noten von Trockenblumen, Gewürzen und Lakritz lässt er erkennen. Am Gaumen zarte Tannine, dabei ein voller Körper und ein klarer Nachhall.	Fl. 0,75 l	29,90
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO¹ BOLLA - VENETIEN <i>85% Corvina, 15% Rondinella.</i> Ein großartiger Amarone mit einem Bouquet von Sauerkirschen und Zitrusfrüchten. Nuancen von Dörripflaumen und Röstaromen runden den Geschmack ab.	Fl. 0,75 l	69,90

Flaschenweine Rosé

BRANCIFORTI DEI BORDONARO ROSATO TERRE SICILIANE IGT¹ FEUDI BRANCIFORTI DEL BORDONARO - SIZILIEN <i>Nero D'Avola, Merlot.</i> Der Rosato der Linie Branciforti dei Bordonaro präsentiert sich mit einem überzeugendem Bouquet und einem sanft-verführerischen Gaumen. Er ist zart und weich im Geschmack.	Fl. 0,75 l	19,90
--	------------	-------

Flaschenweine Weiß

ROCCAPERCIATA INZOLIA CHARDONNAY SICILIA IGT¹ ROCCAPERCIATA - SIZILIEN <i>50% Inzolia, 50% Chardonnay.</i> Zu gleichen Teilen Inzolia und Chardonnay vinifiziert, überzeugt diese Cuvée durch ihren gefälligen Geschmack, der eine angenehme Würze aufweist. Mit seinem unkomplizierten Charakter ist er eine schöne Begleitung zum Essen.	Fl. 0,75 l	19,90
LA NINFA PINOT GRIGIO GRAVE DEL FRIULI DOC¹ SACCHETO - VENETIEN <i>100% Pinot Grigio.</i> Mit seinem zarten Duft nach Blüten und Honig, dem Aromenspiel von Äpfeln und Mirabellen und seiner milden Frische bringt dieser Pinot Grigio del Friuli Ihnen unkomplizierte italienische Lebensfreude auf den Tisch.	Fl. 0,75 l	22,90
VIGNETO MANDORLARA LUGANA DOC¹ VALERIO ZENATO - VENETIEN <i>100% Trebbiano di Lugana.</i> Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Angenehm fruchtig, mit einem gezielt maßvollen Aromaprofil. Ausgewogener Körper und adäquate Säure; ein trockener Wein, der mit einem samtig schmeichelnden Finale die Sinne fesselt.	Fl. 0,75 l	23,90
LUGANA DI SIRMIONE VIGNETO BORGHETTA DOC¹ AVANZI - VENETIEN <i>100% Trebbiano.</i> Helles Gelb mit goldenen Reflexen. 100% Trebbiano begeistern mit viel Frucht, ansprechender Säure und einem harmonischen, elegantem Finale.	Fl. 0,75 l	29,90

Flaschenweine Rosé Frizzante, Prosecco

PRIMA ROSA VINO FRIZZANTE ROSÉ IGT¹ SACCHETTO - VENETIEN <i>100% Pinot Nero.</i> Dieser Rosé Frizzante besticht durch seine lebhafteste Farbe, viel Frucht und das typische Erdbeeraroma. Mit seiner zurückhaltenden Säure ist er ein hervorragender Aperitif.	Fl. 0,75 l	19,90
MILLE BOLLE SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY¹ SACCHETO - VENETIEN <i>80% Chardonnay, 20% Glera.</i> Der Name dieses Spumante nimmt das herrlich prickelnde Geschmackserlebnis schon vorneweg. Der Mille Bolle (zu deutsch „Tausend Blasen“) zeigt eine schöne Perlage sowie ein intensives und fruchtiges Bouquet von Äpfeln und Pfirsichen. Der Geschmack ist angenehm sanft und ausgewogen.	Fl. 0,75 l	22,90

Ein guter Tropfen zum Schluss...

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
GRAPPA VENETA BIANCA (Hausgrappa) DISTILLERIA MASSARI, 38%	2,50	4,50
GRAPPA MONOVITIGNO DA VINACCE DI CABERNET DISTILLERIA ANDREA DA PONTE, 39%	4,20	7,50
GRAPPA DI MOSCATO DISTILLERIA MASSARI, 40%	4,20	7,50
LIQUORE DI LIMONI CRISTAL (LIMONCELLO) DISTILLERIA CIEMME, 34% Zitronenlikör	2,80	5,70
SAMBUCA HAUSMARKE, 40% mit Anis, Sternanis, Süßholz und anderen Gewürzen aromatisierter klarer Likör	2,70	5,50
AMARETTO, 25% Likör mit nussigem Aroma	2,70	5,50
AVERNA AMARO SICILIANO, 32% Kräuterlikör	2,70	5,50
FERNET BRANCA, 40% Kräuterlikör	2,70	5,50
RAMAZZOTTI, 30% Kräuterlikör	2,50	4,50

Erläuterungen:

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inkl. MwSt. und Service.

Allergene:

A = enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen)
B = enthält Eier
C = enthält Erdnüsse
D = enthält Fisch
E = enthält Krebstiere
F = enthält Lupinen
G = enthält Milch (inkl. Laktose)
H = enthält Schalenfrüchte
I = enthält Schwefeldioxid und Sulfite
J = enthält Sellerie
K = enthält Senf
L = enthält Sesamsamen
M = enthält Sojabohnen
N = enthält Weichtiere
O = enthält glutenhaltiges Getreide (Gerste)

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff(en)
2 = mit Konservierungsstoff(en)
3 = mit Antioxidationsmitteln
4 = mit Geschmacksverstärker(n)
5 = chininhaltig
6 = geschwärzt
7 = mit Phosphat
8 = mit Stabilisatoren
9 = koffeinhaltig
10 = mit Säuerungsmitteln
11 = mit Süßungsmitteln
12 = enthält eine Phenylalaninquelle
13 = gewachst
14 = mit Verdickungsmittel(n)
15 = mit Taurin