Ristorante & Pizzeria

DA REMI
DER ITALIENER

Cateringservice

Alle Gerichte auch außer Haus.

Weistropper Str. 2 – 01156 Dresden
Tel.: 0351 – 65 878 98
E-Mail: info@da-remi.de

Da Remi Niederwartha

DA REMI
DER ITALIENER

APERITIVI • COCKTAILS • LONG DRINKS

1	Crodino[1,5] alkoholfreier goldgelber Bitter-Aperitif aus Kräuterextrakten mit Kohlensäure	5,50
2	Martini[I] Bianco, Rosso, Rosé, Dry (5 cl)	5,50
3	Prosecco[I]	4,50
4	Rosato Royale Martini Rosé[1], Prosecco[I]	6,50
5	Cardinale Campari[1] (4cl), Orangensaft	6,50
6	Aperol Spritz Aperol[1,5] (4cl), Prosecco[I] und Sodawasser auf Eis	6,50
7	Ramazzotti Rosato Mio Ramazotti Rosato Mio[1] (4cl), Prosecco, frischer Basilikum und Sodawasser auf Eis	6,50
8	Hugo Prosecco[I], Holunderblütensirup, Sodawasser, Limette und Minze	6,50
9	Hugo alkoholfrei Ginger Ale, Holunderblütensirup, Sodawasser, Limette und Minze	6,50

DA REMI
DER ITALIENER

ANTIPASTI DI TERRA • KLASSISCHE VORSPEISEN

20 Antipasti Speciale…… 10,50
Arrangement verschiedener Vorspeisen – Überraschung des Chefkochs (Fantasia), auf Wunsch auch vegetarisch

21 Bruschetta[A]…….. 6,50
5 geröstete BrotscheibenA mit Tomatenwürfeln und Kräutern

22 Carpaccio di Manzo…… 10,90
geschnitten vom Rinderfilet mit frischem ParmesanG und Zitrone

23 Bufala e crudo…… 10,90
Büffelmozzarella[G] und Parmaschinken[2]

24 Vitello tonnato…….. 10,90
hauchdünn geschnittener Kalbsbraten mit einer Thunfisch-Kapern2-Sauce überzogen

ZUPPA E CREME • SUPPEN

40 Minestrone…….. 6,50
Leichte italienische Gemüsesuppe[4]

41 Zuppa di Pomodoro…….. 6,50
Tomtencremesuppe[G]

42 Zuppa di Straciatelli…… 6,50
Fleischbrühe mit Parmesan[1] und verquirltem Ei[1,4]

DA REMI
DER ITALIENER

ANTIPASTI DI MARE • MEERESSPEZIALITÄTEN

50	Carpaccio di Pesce[D] dünne Scheiben von feinem Fisch mit Rosa-Pfeffer abgestimmt (Fisch-Carpaccio)	11,00
51	Insalata di Gamberi[D] Garnelen vom Grill auf Salat	11,90
52	Tartara di Salmone[D] Lachstartar auf Ricottafrischkäse[G]	11,00

INSALATE • SALATE (VORSPEISEN)

60	Insalata Mista[A,G,I] Bunter gemischter Salat mit Parmesan, wird mit hausgemachter Aceto-Balsamico-Vinaigrette serviert	6,50
61	Panzanella (Tomaten-Brot-Salat) [A,I] geröstete Brotwürfel mit frischen Tomaten, Zwiebel, frischem Basilikum und Olivenöl	7,50
62	Insalata Nizza Bunter Salat mit Thunfisch und Ei, wird mit hausgemachter Aceto-Balsamico-Vinaigrette serviert	7,90

DA DER ITALIENER REMI

PIZZE • STEINOFENPIZZA

180	Margherita[A] mit Tomatensauce, Mozzarella[G] und frischem Basilikum	8,50
181	Salami [A] mit Tomatensauce, Käse[G] und Salami [2,3]	9,90
182	Prosciutto[A] mit Tomatensauce, Käse[G] und Kochhinterschinken [1,2,3,4,8,14]	9,90
183	Hawaii[A] mit Tomatensauce, Käse[G] , Kochhinterschinken [1,2,3,4,8,14] und Ananas[11]	10,50
184	Tonno[A] mit Tomatensauce und Käse[G], Thunfisch und frischer Zwiebel	11,50
185	Diavola[A] mit Tomatensauce, Käse[G], Salami[2,3], Peperoni[2,3], Chili	10,50
186	Mista[A] mit Tomatensauce, Käse[G], Salami[2,3], Kochhinterschinken[,2,3,4,8,14], Peperoni und Oliven[6]	11,50
187	Vegetaria[A] mit Tomatensauce, Käse[G] und saisonalem frischen Gemüse	10,50
188	Quattro Stagioni[A] Pizza „Vier Jahreszeiten“ (mit Tomatensauce, Käse[G], Kochhinterschinken, Salami[2,3], Artischocken und Oliven)	11,90
189	Spinaci e gorgonzola[A] mit Tomatensauce, Käse[G] , Spinat und Gorgonzola[G,6]	11,50
190	Calzone[A] gefüllt mit Tomatensauce, Käse[G], Salami[2,3], Kochhinterschinken[,2,3,4,8,14], Champignons und Ei[B]	11,50
191	Parma e Rucola[A] mit Tomatensauce, Käse[G], Parmaschinken[2], Parmesan [G,1], frischen Tomaten und Rucola	12,90
192	Della Casa[A] mit Tomatensauce, Käse[G], Salami[2,3], Zwiebeln und Ei[B]	11,50

DA REMI
DER ITALIENER

PRIMI DI TERRA • KLASSISCHE NUDELGERICHTE

80	Penne Arrabbiata…… Pasta[A] mit Knoblauch, Tomatensauce (scharf)	9,00
81	Spaghetti aglio e olio…… Pasta[A] mit Knoblauch und Olivenöl (scharf)	8,50
82	Spaghetti Carbonara…… Pasta[A] mit Speck, Zwiebeln, Ei und Parmesan[G]	9,00
83	Tagliatelle porcini e salsiccia…….. Pasta[A] mit Steinpilzen, Zwiebeln und italienischer Wurst	11,50
84	Tagliatelle ragú…… Pasta[A] mit Tomaten-Hackfleischsauce nach Bologneser Art	9,50
85	Tagliatelle spinaci e gorgonzola…… Pasta[A] mit Spinat in Gorgonzola-Sahnesauce[G]	10,50
86	Lasagne[A,G,1]…….. Teigplatten mit Rinderhackfleischsauce in einer feuerfesten Form geschichtet und mit Käse überbacken	11,50
87	Cannelloni spinaci[A,G]…….. Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung, in Tomaten-Sahnesauce, mit Mozzarella überbacken	11,50

Jede Extraportion Parmesan 1,50 EUR.

DA REMI
DER ITALIENER

PRIMI DI MARE • NUDELGERICHTE MIT MEERESSPEZIALITÄTEN

100 Spaghetti alla pescatora..... 11,50
Pasta[A] mit Meeresfrüchten[D] und Knoblauch in leichter Tomatensauce

101 Tagliatelle Salmone..... 12,90
Pasta[A] mit Lachsfiletstücken, Cherrytomaten und Knoblauch in einer leichten Sauce

102 Risotto ai frutti di mare..... 13,90
Risotto[A] mit Meeresfrüchten[D] und Cherrytomaten und Konoblauch verfeinert

Jede Extraportion Parmesan 1,50 EUR.

PER I BAMBINI • NUR FÜR KINDER

110 Pizza Margherita[A,G]..... 4,90
kleine Pizza mit Tomatensauce und Käse

111 Pizza Salami[A,G]..... 4,90
kleine Pizza mit Tomatensauce, Salami und Käse

112 Pizza Prosciutto[A,G]..... 4,90
kleine Pizza mit Tomatensauce, Hinterkochschinken und Käse

113 Pasta al pomodoro[A,G]..... 4,90
Kinderportion Nudeln mit Tomatensauce und Käse

114 Pasta alla panna[A,G]..... 4,90
Kinderportion Nudeln in Sahnesauce mit Käse

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

DA REMI
DER ITALIENER

SECONDI DI TERRA • FLEISCHGERICHTE

120	Scaloppina al limone[A] Schweineschnitzel in einer leichten, angenehm zitronigen Sauce	16,90
121	Scaloppina alla valdostana[A] Schweineschnitzel mit Steinpilzen und Scarmoza (Käse)[G] in Weißweinsauce	17,90
122	Saltimbocca alla romana[A] Schweineschnitzel mit Parmaschinken[2] und frischen Salbeiblättern in einer leichten Weißweinsauce	17,90
123	Bistecca di manzo alla griglia Rumpsteak vom Lavasteingrill	21,90
124	Bistecca di manzo al gorgonzola Rumpsteak in Gorgonzola-Sauce	23,00
125	Bistecca di manzo ai porcini Rumpsteak mit Steinpilzen und Zwiebeln	23,90
126	Filetto alla griglia Rinderfilet vom Lavasteingrill, verfeinert mit Olivenöl und Zitrone	23,00
127	Filetto al pepe verde Rinderfilet in Grüner-Pfeffer-Sauce[2,G]	24,50
128	Filetto al vino rosso Rinderfilet in einer kräftigen Rotweinsauce	24,90
129	Filetto Mare e Monti Rinderfilet vom Lavasteingrill im Duett mit 3 gegrillten Riesengarnelen	28,00

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse serviert.

DA REMI
DER ITALIENER

SECONDI DI MARE • FISCHGERICHTE

150	Filetto di Merluzzo al limone……..	18,50
	Gebratenes Seehechtfilet in einer leichten Zitronensauce	
151	Filetto di Merluzzo al vino bianco……..	18,90
	Gebratenes Seehechtfilet in Weißweinsauce	
152	Salmone alla griglia……	18,90
	Lachs vom Grill[D]	
153	Salmone al pepe rosa……	19,50
	Lachs gebraten in Rosa-Pfeffer-Sauce[D]	
154	Gamberi alla Livornese……..	23,90
	Gambas nach Livornesischer Art – an Tomatensauce mit Knoblauch und Kapern[D]	
155	Gamberi alla griglia……..	21,50
	Garnelen vom Grill[D]	
156	Gamberi saltati……..	23,90
	Garnelen gebraten mit Knoblauch und Cognac (leicht scharf) [D]	

DA DER ITALIENER REMI

DESSERTS

170	Tiramisú……. hausgemachtes italienisches Dessert aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits und einer Mascarponecreme[B,G,9]	6,50
171	Panna cotta……. hausgemachtes puddingartiges italienisches Dessert aus gekochter Schlagsahne[G] mit Saisonfrüchten	6,50
172	Creme brulée……. Süßspeise aus aromatisierter Eier-Sahne mit knusprigem Karamellüberzug[B,G]	6,50
173	Tartufo nero…… Tartufo-Eis mit Sahnesauce nach Art des Hauses[G]	6,50
174	Tartufo affogato…… Tartufo-Eis[G] mit Espresso[9] übergossen	7,50

DA REMI
DER ITALIENER

VINI APERTI • OFFENE WEINE

I BIANCHI * DIE WEISSEN[I]

(0,25 l)

Fragolino Bianco Corte Viola…… 5,20
Weißer, süßlicher Perlwein mit Erdbeergeschmack

Frascati doc…… 5,50
angenehm trocken, weich und dennoch frisch und lebendig

Chardonnay igt…… 5,50
Trocken, vollmundig und weich

Pinot Grigio igt…… 5,50
trocken und voll, weich aber frisch und lebendig

I ROSATI * DIE ROSÉ[I]

(0,25 l)

Rosato vdt…… 5,50
Trocken, saftig, diskret fruchtig mit Abgang nach Kirsche und Bittermandel

I ROSSI * DIE ROTEN[I]

(0,25 l)

Lambrusco igt…… 5,20
Perlwein frischer, fruchtiger Duft, aromatisch, saftig

Montepulciano doc…… 5,50
trocken, würzig und fruchtig

Bardolino doc…… 5,50
trocken, mineralisch und fruchtig

Vino Spritz[I]…… 5,20
Weinschorle Rot oder Weiß

Weitere Weinempfehlungen finden Sie auf unserer Weinkarte. Bitte sprechen Sie uns gern an!

DA REMI
DER ITALIENER

BEVANDE ANALCOLICHE • ALKOHOLFREIES

Coca Cola[9], Fanta, Sprite, Apfelschorle, Spezi.....	0,33 l	3,50
Tonic Water[5].....	0,25 l	2,90
Ginger Ale.....	0,25 l	2,90
Mineralwasser San Benedetto mit oder ohne Kohlensäure		
Acqua Mineral.....	0,25 l	2,10
	0,75 l	5,20
Saft: Apfel, Orange Nektar: Kirsche, Banane		
Saft / Nektar.....	0,2 l	2,40
Saft / Nektar.....	0,4 l	3,80
Kiba.....	0,2 l	2,40
	0,4 l	3,80
Hausgemachte Heidelbeerlimonade[1,4].....	0,5 l	4,50
Hausgemachte Erdbeer-Minz-Limonade.....	0,5 l	4,50
Erdbeermus, Zitrone, Minze und Soda		

BIRRE • BIER

Schwerter Pils vom Fass[O].....	0,3 l	2,60
	0,5 l	3,80
Radler[O].....	0,3 l	2,60
	0,5 l	3,80
Hefeweizen hell, dunkel oder hell alkoholfrei[A].....	0,5 l	4,10
Flasche		
Radeberger Pilsener[O].....	0,33 l	3,50
Flasche		
Köstritzer Dunkel[O].....	0,33 l	3,50
Flasche		
Clausthaler alkoholfrei[O].....	0,33 l	3,50
Flasche		

DA REMI
DER ITALIENER

BEVANDE CALDE • WARME GETRÄNKE

Espresso[9]	2,20
Tasse Kaffee[9]	2,30
Latte Macchiato[9]	3,20
Cappuccino[9]	3,00
Heiße Schokolade[G]	3,00
Glas Tee	2,50

GRAPPE E LIQUORI • GRAPPA UND LIKÖRE

	(4 cl)
Amaro (Ramazzotti, Averna, Fernet Branca)	4,50
Limoncello	4,50
Brandy Vecchia Romagna	5,50
Grappa della casa	4,50
Grappe Speciali	6,00
Grappe Invecchiate	8,00

DA REMI
DER ITALIENER

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (EU-Lebensmittelinformationsverordnung Anhang II)

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
   a) Glukosesirup auf Weizenbasis einschließlich Dextrose*(1);
   b) Maltodextrine auf Weizenbasis*(1);
   c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
   d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
   a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
   b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
   a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und –fett*(1);
   b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
   c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
   d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
   a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
   b) Lactit;
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO_2, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

*(1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, dass sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

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 Schwefeldioxod 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