



seit 2000

Benvenuti

Herzlich Willkommen bei San Lorenzo. Bei uns erfahren Sie, welchen Reichtum die italienische Küche dem Gast bieten kann.

Genießen Sie die typischen Spezialitäten dieser Regionen nach originalen Rezepten.

Lassen Sie sich von der Kochkunst unseres Küchenchefs begeistern. Unser Personal empfiehlt Ihnen selbstverständlich auf Wunsch die dazu passenden Weine und Getränke.

An warmen Sonnentagen servieren wir auch auf unserer Terrasse.

Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen. Genießen Sie die Atmosphäre und den Service in unserem Hause.

Sollten Sie Fragen zu den Allergenen, Zusatzstoffen oder dem Alkoholgehalt in unseren Speisen/Getränken haben, so sprechen Sie uns an oder fragen nach unserer „**INFOSPEISEKARTE**“.

enoteca-san-lorenzo.de · facebook.com/sanlorenzomh
instagram.com/enotecasan



Bar · Ristorante

Antipasti

Antipasto della casa San Lorenzo	13,00
Gemischte Vorspeise „San Lorenzo“	
Antipasto della casa vegetariano	12,00
Gemischte vegetarische Vorspeise „San Lorenzo“	
Bruschetta classica	5,00
Röstbrot, klassisch mit frischen Tomaten	
Vitello tonnato	12,00
Gekochtes Kalbfleisch in Scheiben mit Thunfischcreme	
Carpaccio di manzo	12,00
Carpaccio - rohes dünnes Rindfleisch mit Rauke und Parmesanspänen	
Lumache alla provinciale	11,00
Weinbergschnecken mit frischen Kräutern der Provence	
Caprese con mozzarella di bufala	11,00
Strauchtomaten mit Mozzarella vom Büffel	
Formaggio di capra „San Lorenzo“	13,50
Ziegenkäse im Speckmantel überbacken mit Honig und Walnüssen	

Zuppe

Zuppa di pesce	15,50
Fischsuppe	
Zuppa pomodoro	7,00
Tomatencremesuppe	
Minestrone	7,00
Traditionelle italienische Gemüsesuppe	

Insalate

Insalata mista	5,50
Gemischter Salatteller der Saison	
Insalata di pomodori e cipolla rossa	5,50
Salat von Strauchtomaten und roten Zwiebeln	
Petto di tacchino fritto su letto di insalata	12,50
Gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen	
Salmone alla griglia su insalata mista	15,50
Gegrillter Lachs auf gemischtem Salat der Saison	
Fegato di vitello su letto di insalata mista	15,50
Bunter Salat der Saison mit gebratener Leber	
Gamberoni alla griglia su letto di insalata mista	14,50
Salat mit Riesengarnelen vom Grill	
Funghi porcini con parmiggiano e insalata valeriana	15,50
Gebratene Steinpilze mit Parmesanspänen und Feldsalat	
Filetti di pesce alla griglia su insalata	15,50
Variation von gegrillten Fischfilets auf Salat der Saison	

Formaggio

Particolare prosciutto di parma stagionato	14,50
Besonders gereifter Parmaschinken	
Formaggio misto con salsa di fichi	14,50
Variation vom Käse mit Feigen-Senf-Sauce	
Antipasto contadino	14,50
Parmaschinken, italienische Salami und Variation vom Käse	

Pasta

Nerone Tagliolini neri con salmone e salsa di aragosta Schwarze Nudeln mit Lachs in Hummersauce	12,50
Lasagne classica tradizionale Traditionelle italienische Lasagne	11,50
Cannelloni ricotta e spinaci Gefüllte Nudeln mit Ricotta und Spinat	11,50
Tortelli Marco Polo Tortelli mit Ricotta und Spinat gefüllt in Gorgonzolasauce	12,50
Spaghetti con frutti di mare Spaghetti mit Meeresfrüchten	14,50
Tortelli in salsa di noci Tortelli in Nußsauce	12,50
Pasta nera con aglio é olio con gamberi Schwarze Nudeln in feinem Olivenöl und Knoblauch mit Krevetten	13,50
Penne curry e tacchino Penne mit Pute in Currysauce	11,00
Tortelli neri con pesce persico in salsa di aragosta Schwarze Tortelli mit Zanderfilet in Hummersauce	15,50
Spaghetti con gamberi e rucola con salsa di aragosta Spaghetti mit Flußkrebssen und Rauke in Hummersauce	12,50
Spaghettoni „Casa“ Spaghettoni „Casa“	11,00
Spaghettoni „Casa“ speciale Spaghettoni „San Lorenzo“ auf Carpaccio	14,50
Gnocchi alla Sorrentina Gnocchi mit Mozzarella in Tomatensauce	11,00
Penne con filetto di manzo Penne mit Spitzen vom Rinderfilet und getrockneten Tomaten	14,50

Carne

Filetto di manzo avvolto in prosciutto di parma al vino rosso	28,50
Rinderfilet umhüllt von Parmaschinken in Rotweinsauce	
Filetto di manzo in salsa di crema all'aglio	27,50
Rinderfilet mit Knoblauch in Rahmsauce	
Filetto di Agnello al vino rosso	26,50
Lamfilet in Rotweinsauce	
Paillard di Manzo con rucola e parmigiano	21,00
Paillard mit Rauke und Parmesanspänen	
Fegato di vitello „Veneziana“	21,50
Kalbsleber „Venedig“ mit Zwiebel in Weißweinsauce	
Carree di Agnello alle erbe	26,50
Lammkarree mit frischen Kräutern	
Saltimbocca alla romana	22,50
Kalbsfleisch in Weißweinsauce mit Salbei und Parmaschinken	
Nodino di maiale iberico	24,50
Kotelett vom Iberico Schwein mit Steinpilzen in Rotweinsauce	

Pesce

Calamari alla livornese	20,50
Tintenfischringe mit Kapern in Tomatensauce	
Pesce misto alla griglia	28,50
Gemischter Fisch vom Grill	
Baby Calamari alla griglia	20,50
Gegrillte Baby Tintenfische	
Gamberoni giganti alla griglia	36,00
Riesengarnelen vom Grill	
Dorade alla griglia	19,50
Dorade gegrillt	

Zu jedem Fleischgericht servieren wir Ihnen Kartoffeln und Gemüse. Zu den Fischgerichten servieren wir einen kleinen gemischten Salat der Saison. Jede weitere Beilage wird extra berechnet.

Dolci

Semifreddo Parfait	7,00
Gelato alla vaniglia affogato con un doppio espresso Vanilleeis ertrunken im doppeltem Espresso	6,50
Tiramisu „San Lorenzo“	6,50
Panna cotta con frutti di bosco Panna Cotta mit Beeren	6,50
Tartufo classico	6,50
Zabaglione „San Lorenzo“ Weinschaumcreme „San Lorenzo“	7,50
Crème brûlée Gebrannte Creme mit Karamellkruste	6,50
Mousse di cioccolato Schokoladenmousse	6,50
Cassata Siciliana „Schichttorte“ aus Sizilien	7,50

Vino

offene Weißweine

Brezza „Umbria“	0,1l	3,50
	0,2l	6,60
Lugana „Garda“	0,1l	3,50
	0,2l	6,60
Weißburgunder	0,1l	3,50
	0,2l	6,60
Chardonnay	0,1l	3,50
	0,2l	6,60
Gavi di Gavi „Piemonte“	0,1l	3,50
	0,2l	6,60
Pinot Grigio Alto Adige	0,1l	3,50
	0,2l	6,60
Weinschorle	0,2l	5,50
Moscato Dolce	0,1l	3,50
	0,2l	6,60
<i>offene Roséweine</i>		
Regaliali rosato	0,1l	3,50
	0,2l	6,60
Frizante rosato	0,1l	3,50
	0,2l	6,60

Vino

offene Rotweine

Lambrusco Dolce	0,1l	3,10
	0,2l	5,50
Regaliali rosso	0,1l	3,50
	0,2l	6,60
Montepulciano d'Abruzzo	0,1l	3,50
	0,2l	6,60
Primitivo di Manduria	0,1l	3,50
	0,2l	6,60
Valpolicella Superiore	0,1l	3,50
	0,2l	6,60
Lamuri Sicilia	0,1l	3,60
	0,2l	7,50
Merlot „Trentino“	0,1l	3,50
	0,2l	6,60
Chianti Classico „Toscana“	0,1l	3,50
	0,2l	6,60

Aperitif

Prosecco

Prosecco San Lorenzo	0,15l	6,00
-----------------------------	-------	-------------

Spritzer

Hugo		6,50
Aperol Spritz		6,50
Ramazotti Rosato		6,50

Aperitif & Degestif

Averna		5,50
Vecchia Romagna		5,50
Cynar		5,50
Martini oder Punt e Mes		5,50
Campari Soda oder Orange		6,00
Fernet Branca		5,50
Sambuca		5,50

Grappa

Casa		5,00
Prosecco		6,00
Chardonnay		6,00
Berta		6,50

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,33 l	3,50
	0,75 l	6,00
Aqua Panna	0,33 l	3,50
	0,75 l	6,00
Bitterino	0,1 l	4,50
Apfelschorle	0,3 l	3,00
Orange oder Apfelsaft	0,3 l	3,00
Coca Cola, Fanta oder Sprite	0,3 l	3,00

Bier

Pilsener	0,3 l	3,30
Weizen, Flasche	0,5 l	4,80
Malzbier, Flasche	0,33 l	3,50
Alster - Pils mit Fanta	0,3 l	3,40
Radler - Pils mit Sprite	0,3 l	3,40
Pilsener, alkoholfrei	0,33 l	3,50

Kaffee

Espresso		2,30
Espresso, doppio		4,00
Café Creme		2,40
Cappuccino		3,30
Latte macchiato		3,30
Espresso corretto		3,50
Kakao mit Milch		3,30
Tee, verschiedene Sorten		3,50