



Ristorante San Carlo

Stagione di Porcini Porcini-Saison / Porcini season

≡ Antipasti / Vorspeise / Appetizers ≡

Funghi porcini trifolati

18.50

Geröstete Porcini
Roasted porcini mushrooms

Rucola, grana con porcini

19.50

Rucola, Grana mit geröstete Porcini (G)
Rocket salat with parmesan and roasted porcini mushrooms

Carpaccio di manzo con porcini trifolati

20.50

Rinds-Carpaccio mit geröstete Porcini (G)
Beef carpaccio with roasted porcini mushrooms

Tris di burrata, avocado e porcini trifolati

24.50

Burrata, Avocado und geröstete Porcini (G)
burrata, avocado and roasted porcini mushrooms





Ristorante San Carlo

Liebe Gäste,

vor 28 Jahren wurde das Ristorante San Carlo von Giuseppe Cirillo gegründet. Als Namensgeber für das Ristorante San Carlo diente dem Napolitaner die Oper von Napoli.

Heute ist das San Carlo seit vielen Jahren für seine gute napolitanische Küche bekannt und zeichnet sich vor allem durch gute Pasta, Fleisch und Fisch aus. Und natürlich guten Wein.

Neben unseren lieben Stammgästen, die seit über 25 Jahren zu uns kommen, freuen wir uns regelmäßig über zahlreiche Gäste aus der politischen Szene, Operndivas und Schauspieler aus der ganzen Welt.

Das Ristorante San Carlo zeichnet sich durch seine angenehme familiäre Atmosphäre und das nette Personal aus. Höflichkeit wird bei uns ganz groß geschrieben.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Ihr San Carlo Team



Coperto – Gedeck – Cover EUR 1,90
Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer



= *Minestre / Suppen / Soups* =

Minestrone

6.00

Gemüsesuppe
Vegetable soup

Crema di broccoli

6.00

Brokkolicremesuppe (A,G)
Broccoli cream soup

Crema di funghi

7.00

Steinpilzcremesuppe (A,G)
Mushroom cream soup

Crema di zucca

7.00

Kürbiscremesuppe
Pumpkin cream soup

Crema di asparagi


7.50

Spargelcremesuppe (G)
Asparagus cream soup

Zuppa di pesce

19.50

Fischsuppe (D)
Fish soup





Insalate / Salate / Salads

Insalata mista piccola 6.00

Kleiner gemischter Salat
Small mixed salad

Insalata mista grande 8.00

Großer gemischter Salat
Large mixed salad

Insalata vitale 13.00

Kirschtomaten, Gurken, Karotten, Avocado
Cherry tomatoes, cucumbers, carrots, avocado

Insalata di pollo 15.50

Salat mit gegrillten Hühnerstreifen
Salad with grilled chicken stripes

Insalata con salmone e sesamo 18.50

Salat mit gegrillten Lachsstreifen (D,N)
Salad with grilled salmon stripes and sesame

Insalata con scampi alla griglia 22.50

Salat mit Riesengarnelen ausgelöst (B)
Salad with grilled prawns

Insalata con straccetti di manzo 22.50

Salat mit gegrillten Rindfleischstreifen
Salad with grilled beef stripes





= *Antipasti / Vorspeisen / Appetizers* =

Vitello tonnato 12.50

Kalbfleisch mit Thunfischsauce (D,M)
Veal with tuna sauce

Prosciutto con melone 13.50

Rohschinken mit Melone
Smoked ham with honey melon

Bufala alla caprese 14.50

Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum (G)
Buffalo mozzarella caprese

Carpaccio di manzo 15.50

Rindfleisch dünn geschnitten auf Rucolasalat
Beef carpaccio

Insalata di gamberetti e carciofi 15.50

Garnelensalat mit Artischocken (B)
Shrimps (prawns) salad with artichokes

Rucola, avocado e gamberetti 16.50

Rucola mit avocado und Garnelen (B)
Rocket salad mit avocado and shrimps

Carpaccio di tonno 16.50

Thunfisch dünn geschnitten auf Rucola (D)
Tuna carpaccio





= *Antipasti / Vorspeisen / Appetizers* =

Antipasto San Carlo 16.50

Gemischte Vorspeise (D,M,G,B)
Mixed appetizer

Carpaccio di salmone 16.50

Lachs-Carpaccio (G)
Salmon carpaccio

Carpaccio di pesce spada 16.50

Schwertfisch-Carpaccio (D)
Swordfish carpaccio

Carpaccio di polpo 16.50

Oktopus-Carpaccio (D)
Octopus carpaccio

Burrata con prosciutto 18.00

Burrata mit San Daniele Rohschinken (G)
Burrata with smoked ham

Insalata di mare 22.00

Meeresfrüchtesalat (G)
Seafood salad



Pasta / Nudeln / Noodles

Spaghetti al pomodoro 10.50

mit Tomatensauce (A)
with tomato sauce

Spaghetti aglio e olio 10.50

mit Knoblauch, Olivenöl e Peperoncino (A)
with garlic, oil and hot peppers

Penne all'arrabiata 10.50

Tomatensauce scharf gewürzt (A)
with spicy tomato sauce

Spaghetti carbonara 12.50

mit Speck, Obers, Ei (A,C)
with bacon, egg and cream sauce

Gnocchi/ Ravioli duemila 13.00

mit Vier Käsesorten (A,G)
with four cheeses

Tagliatelle al limone 13.50

mit Zitronen-Oberssauce (A,G)
with lemon cream-sauce

Tagliatelle al pesto 13.50


mit Basilikum, Pinienkernen, Olivenöl, Knoblauch (A,G)
with basil, pine nuts, olive oil, garlic and parmesan

Penne all'amatriciana 13.50

mit Speck, Zwiebel & Tomaten sauce (A)
with bacon, onion & tomato sauce

Tagliatelle al salmone 15.00

mit Lachs & Oberssauce (A,D)
with salmon and cream sauce





Pasta / Nudeln / Noodles

Gnocchi / Ravioli alla napoletana 13.00

Tomatensauce & Mozzarella (A,G)
with tomato sauce & mozzarella

Spaghetti puttanesca 13.00

mit Tomaten, Oliven & Kapern (A)
with tomato sauce, olives and capers

Spaghetti bolognese 15.00

mit Rinderfaschiertem & Tomatensauce (A)
spaghetti with meat and tomato sauce

Spaghetti / Risotto pescatore 17.50

mit Meeresfrüchten (A,R,D,B)
with seafood

Spaghetti vongole 19.50

mit Venusmuscheln (A,R)
with clams

Spaghetti vesuvio 19.50

mit Seeteufel, Parmesan und Rucola (A,D)
with monkfish, parmesan cheese and rocket salad

Linguine allo scoglio 19.50

mit Wolfsbarsch, Seeteufel, Scampi, Kirschtomaten (A,D)
with sea bass, monkfish, scampi, cherrytomaten

Tagliatelle / Risotto con porcini 19.50

mit Steinpilzen (A,G)
with porcini-mushrooms

Tagliatelle con porcini e tartufo nero 28.50

mit Steinpilze und schwarze Trüffel (A,D)
with porcini-mushrooms and black truffle



Carne / Fleisch / Meat

Costolette d'agnello alla griglia 23.50

Lammkoteletts vom Grill
Lamb cutlet grilled

Saltimbocca alla romana 23.50

Kalbsschnitzel mit Prosciutto in Salbeisauce (A)
Calf cutlet with prosciutto in sage sauce

Piccata al limone 23.50

Kalbsschnitzel in Zitronensauce (A)
Calf cutlet in lemon sauce

Fegato alla veneziana 23.50

Kalbsleber in Rotwein und Zwiebelsoße (A)
calf's liver in red wine onion sauce venetian art

Paillard di vitello alla griglia 23.50

Kalbsschnitzel Paillard vom Grill
Calf cutlet Paillard on the grill

Scaloppina alla sorrentina 24.00

Kalbsschnitzel mit Mozzarella in Tomatensauce
Calf cutlet with mozzarella in tomato sauce (G)

Costolette d'agnello all barolo 26.50


Lammkoteletts im Barolo-stil (O)
Barolo style lamb chops

Tagliata di manzo 29.00

Rinderfilet mit Rucola und Parmesan (G)
Beef filet, rocket salad and parmesan

Filetto alla griglia 29.00

Rindsfilet vom Grill
Grilled beef filet steak





Carne / Fleisch / Meat

Scaloppina con asparagi	28.50
Kalbsschnitzel mit Spargeln (G) Calf cutlet with asparagus	
Scaloppina con porcini	28.50
Kalbsfilet in Steinpilzsauce (A, G) Calf cutlet with porcini-mushroom sauce	
Filetto al pepe verde	29.50
Pfeffersteak (A, G) Beef filet steak with green pepper sauce	
Filetto con porcini	29.50
Rindsfilet in Steinpilzsauce (A, G) Beef filet steak with porcini-mushroom sauce	
Scaloppina con porcini e tartufo nero	31.50
Kalbsschnitzel mit Steinpilzen und schwarzes Trüffel (G) Calf cutlet with porcini-mushrooms and black truffle	
Filetto con tartufo nero	37.50
Rindsfilet mit schwarzem Trüffel (A, G) Fillet steak with black truffle	
Scaloppina con asparagi e tartufo nero	38.50
Kalbsschnitzel mit Spargeln und schwarzem Trüffel (G) Calf cutlet with asparagus and black truffle	
Duetto di manzo e scampi	39.50
Duett von Rindfleisch und Scampi (B) Duett of beef and scampi	





Pesce / Fisch / Fish

Salmone alla griglia Lachs vom Grill (D) Grilled salmon	22.00
Calamari alla griglia Gegrillten Tintenfisch (D,N) Grilled squid	22.00
Scampi alla griglia Scampi vom Grill (B) Grilled scampi (tiger prawns)	25.50
Scampi alla marinara Scampi in Tomatensauce (B) Scampi (tiger prawns) in tomato sauce	25.50
Grigliata mista di pesce Gemischter Fisch vom Grill (D,B) Grilled mix fish	26.00
Branzino alla griglia Wolfsbarsch vom Grill (400-500g) (D) Sea bass grilled (400-500 g)	26.50
Orata alla griglia Goldbrasse vom grill (400-500g) (D) Grilled sea bram (400-500 g)	26.50
Coda di rospo alla griglia Seeteufel vom Grill (D) Grilled monkfish	26.50





Pesce / Fisch / Fish

Branzino al limone	27.50
Wolfsbarschfilet mit Zitronensauce (D) Sea bass filet in lemon sauce	
Branzino asparagi, gamberetti e pomodorini	28.00
Wolfsbarsch mit Spargel, Garnelen und Kirschtomaten (A,D,G) Sea bass with asparagus, shrimp and cherry tomatoes	
Duetto di scampi e calamari	28.50
Scampi und Tintenfisch duett (D) Scampi and squid duet	
Sogliola al vino bianco	30.00
Seezunge in Weißweinsauce (400-500g) (D) Sole fish in white wine sauce (400-500g)	
Sogliola alla griglia	30.00
Seezunge vom Grill (400-500g) (D) Grilled sole fish (400-500g)	
Rombo alla griglia	40.00
Steinbutt vom grill (500-600g) (D) Grilled turbot (500-600g)	
Branzino alla griglia per 2 persone	70.00
Wolfsbarsch vom Grill für 2 Personen (D) Sea bass grilled for two	
Branzino in crosta di sale per 2 persone	80.00
Wolfsbarsch in Salzkruste für 2 Personen (D) Sea bass in salt crust for two	



Dolci



Crème caramel (G)	5.50
Panna cotta (G)	6.00
Tiramisú (G,C,A)	6.00
Profiteroles (G,C,A)	6.50
Zuppa inglese (G,C,A)	6.50
Zabaione (C)	7.00
Torta caprese (C,H)	7.50
Tarte tatin di mele	7.50
Torta di papavero con gelato alla vaniglia	7.50
Creme brulee	7.50



Formaggi

Gorgonzola (G)	7.00
Pecorino (G)	7.00
Taleggio (G)	7.00
Parmigiano (G)	7.50
Formaggi assortiti Gemischter Käseteller (G)	9.50
Formaggio al tartufo nero nr.1 in Italia (G)	15.00

Gelati

Sorbetto al limone	7.00
Tartufo (G)	6.50
Gelato misto (G)	6.50
Sgroppino (G)	8.00





Ristorante San Carlo

Caffe

Espresso	2.80
Espresso doppio	4.80
Espresso macchiato (G)	2.80
Espresso doppio macchiato (G)	4.90
Cappuccino (G)	3.80
Caffè latte (G)	4.10
Caffè corretto	5.00
Affogato al caffè (G,H)	6.00

Grappe / 2cl

Barriuarda gialla fumé	4.50
Rustica piemonte bianca/gialla	4.50
Limoncello di capri	4.50
Riserva di poli	5.50
Ruta di nonino	5.50
Moscato, 18 mese	7.00
Poli riserva barrique	7.00
Koralis	8.00
Bottega fume'	8.00
Centenaria	9.00
Amarone	9.00
Tignanello	11.00
Ornellaia	12.00
Sassicaia	14.00

Digestive / 2cl

Averna	6.00
Amaretto	6.00
Cynar	6.00
Fernet	6.00
Ramazotti	6.00
Amaro montenegro	6.00
Sambuca	6.00

Birre

Peroni 0.33l	4.00
Becks analcolica 0.33l	4.00
Weizen 0.33l	4.00
Hirter privat pils 0.33l	4.50

