



APERITIVI - APERITIFS

PROSECCO	0,1 l 5,50
CAMPARI* SODA	5 cl 4,50
CAMPARI* ORANGE	5 cl 4,90
SHERRY MEDIUM ODER TROCKEN	5 cl 4,00
MARTINI WEISS ODER ROT	0,1 l 4,00
PROSECCO APEROL	0,1 l 6,50

ZUPPE – SUPPEN

CREMA DI POMODORO	5,50
Tomatencremesuppe mit Cognac verfeinert	
ZUPPA DI VERDURA	5,50
Italienische Gemüsesuppe	
STRACCIATELLA ALLA ROMANA	4,50
Bouillon mit Ei und Parmesankäse	
ZUPPA DI PESCE	7,50
Frische Fischsuppe, livornesische Art	

ANTIPASTI FREDDI – KALTE VORSPEISEN

MOZZARELLA DI CONTESSA	8,00
Weicher, milder Frischkäse mit Strauchtomaten, frischen Basilikumblättern, granuliertem Pfeffer und Olivenöl „Extra Vergine“	
CARPACCIO CLASSICO	10,50
Rinderfilet, hauchdünn geschnitten mit frisch geriebenem Parmesan, Olivenöl „Extra Vergine“, Zitrone und buntem Pfeffer	
CARPACCIO NOBILE	14,50
Rinderfilet - Carpaccio auf Rucolabett, mit Trüffelsauce, frisch gehobeltem Parmesan, buntem Pfeffer und gerösteten Pinienkernen	
VITELLO TONNATO	11,50
Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch in Thunfischsauce	
ANTIPASTO SAN LORENZO	12,50
Gemischte Vorspeise nach Art des Hauses	

INSALATA – SALATE

INSALATA MISTA	5,50
Gemischter Salat	
INSALATA ARISTOCRATICA	8,50
Rucolasalat mit Cocktailtomaten, frisch geraspelttem Parmesan, Balsamico-Vinagrette und feinem Olivenöl „Extra Vergine“ angemacht	
INSALATA DI POLLO	9,90
Ein Bouquet gartenfrischer Salate mit Hähnchenfiletstreifen und Parmesansplitter	
INSALATA NIZZA	9,00
Großer gemischter Salat mit Thunfisch und Schafskäse	

PIZZE – PIZZA

PIZZA MARGHERITA	8,00
mit Tomatensauce und Käse	
PIZZA SALAMI	8,50
mit Tomatensauce, Käse und Salami	
PIZZA RUSTICA	8,50
mit Tomatensauce, Käse, Salami und Champignons	
PIZZA TONNO	9,00
mit Tomatensauce, Käse, Zwiebeln und Thunfisch	
PIZZA QUATTRO STAGIONI	9,50
mit Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken, Champignons und Paprika	
PIZZA CALZONE	9,00
mit Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken und Champignons	
PIZZA LAURA	9,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Strauchtomaten, Basilikumblättern, mit Olivenöl und buntem Pfeffer bestreut	
PIZZA PARMA	12,50
mit Tomatensauce, Käse, Rucola, Parmaschinken und Parmesankäse	

PASTA AL FORNO – ÜBERBACKEN

LASAGNA	9,50
Schichtnudeln mit einer leckeren Füllung aus Hackfleisch, Tomatensahnesauce und Käse überbacken	
TORTELLINI AL FORNO	10,50
Tortellini mit Schinken, Erbsen, Champignons, in Tomatensahnesauce mit Käse überbacken	
PENNETTE GALLIUM	12,00
Röhrennudeln mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Champignons, Zwiebeln in Tomatensahnesauce, mit Mozzarella überbacken	

PASTA – NUDELGERICHTE

SPAGHETTI AGLIO E OLIO	8,50
Spaghetti mit Olivenöl „Extra Vergine“, Knoblauch und Peperoncino	
SPAGHETTI CARBONARA	9,00
Spaghetti mit Speck und Ei in Sahnesauce	
SPAGHETTI MARINARA	11,50
Spaghetti mit Meeresfrüchten in der Pfanne geschwenkt, abgelöscht mit Weißwein, pikant gewürzt mit etwas Peperoni, Knoblauch und frischen Kräutern	
SPAGHETTI TOMATO PESTO	12,50
Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Pesto, frischem Basilikum, Olivenöl „Extra Vergine“, gerösteten Pinienkernen und Mozzarella, kräftig gewürzt, reich an Aroma	
PENNETE ALL'ARRABBIATA	9,50
Röhrennudeln in einer scharfen Tomatensauce mit Peperoni und Knoblauch	
PENNETE HONORIS CAUSA	12,90
Röhrennudeln mit Rinderfiletstreifen, Steinpilzen, Zwiebeln, Knoblauch in einer fein tomatisierten Sahnesauce	
TORTELLINI ALLA PANNA	9,50
Tortellini mit Schinken, Champignons in Sahnesauce	
FETTUCCINE AL SALMONE	12,50
Bandnudeln mit Würfeln vom frischen Lachsfilet, mit etwas Brandy abgelöscht, harmonisch abgeschmeckt in Tomatensahnesauce	
FETTUCCINE GAMBERO	13,50
Bandnudeln mit Shrimps und einem Scampi in Olivenöl gebraten, mit Cherrytomaten und Knoblauch	

CIAO BAMBINI – KINDERGERICHTE

PIZZA SPONGEBOB	4,90
Pizza nach Wunsch	
PASTA BOB	4,90
Nudeln nach Wunsch	

PIATTO DI CARNE – FLEISCHGERICHTE *

MEDAILLONS AL FUNGHI	17,50
Schweinemedailons in Rahmsauce mit Champignons und Cognac	
MEDAILLONS PEPE VERDE	17,50
Schweinemedailons mit grünem Pfeffer gewürzt, abgerundet mit cremiger Sauce	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	18,50
Schweinemedailons mit Salbei, Parmaschinkenmantel, verfeinert mit raffinierter Weißweinsauce	
FILETTO D` AGNELLO DEI COLLI	19,90
Lammfilets in der Pfanne gebraten mit Olivenöl „Extra Vergine“, frischen Champignons und granuliertem Pfeffer	
FILETTO D` AGNELLO PEPE VERDE	20,50
Lammfilets in grüner Pfeffersauce	
PETTI DI POLLO AI FUNGHI	15,50
Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsauce	
PETTI DI POLLO DIAVOLO	16,50
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, in Tomatensauce (scharf)	

PESCE – FISCH *

SCAMPI ALLA GRIGLIA	20,50
Gegrillte Riesengarnelen in Schale, mit Olivenöl „Extra Virgine“ und Zitrone beträufelt	
SCAMPI ALLA ERBE	21,00
Scampi mit Knoblauch, Tomaten und frischen Kräutern in Weißweinsauce	
SALMONE LATINO	18,90
Lachsfilets gegrillt mit Kräutern übergossen	
SALMONE AL LIMONE	19,50
Gegrillter Lachs in einer Butter-Zitronensauce	

* Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit gebackenen Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert.

DOLCI – DESSERT

TIRAMISU	6,00
PANNA COTTA	6,00
GEMISCHTES EIS	5,00

BEVANDE – GETRÄNKE

COCA COLA ¹	0,2 l 2,20	0,4 l 4,00
COCA COLA LIGHT ¹	0,2 l 2,20	0,4 l 4,00
FANTA ²	0,2 l 2,20	0,4 l 4,00
SPRITE	0,2 l 2,20	0,4 l 4,00
SPEZI ^{1,2}	0,2 l 2,20	0,4 l 4,00
BITTER LEMON	0,2 l 2,20	0,4 l 4,00
ORANGENSAFT	0,2 l 2,50	0,4 l 4,20
APFELSAFT	0,2 l 2,50	0,4 l 4,20
APFELSCHORLE	0,2 l 2,20	0,4 l 4,00
BANANENSAFT	0,2 l 2,50	0,4 l 4,20
KIRSCHSAFT	0,2 l 2,50	0,4 l 4,20
KIBA	0,2 l 2,50	0,4 l 4,20
SAN PELLEGRINO	0,25 l 2,00	0,75 l 5,50

* mit Farbstoff

¹ mit Farbstoff, koffeinhaltig

² mit Farbstoff, Betakarotin

BIRRA – BIER

KROMBACHER PILS	0,3 l 2,60	0,5 l 4,00
ALSTERWASSER	0,3 l 2,50	0,5 l 3,90
KROMBACHER HEFEWEIZEN		0,5 l 4,20
KROMBACHER WEIZEN ALKOHOLFREI		0,5 l 4,20
MALZBIER		0,33 l 2,50
KROMBACHER ALKOHOLFREI		0,33 l 2,80

BEVANDE CALDE – WARMER GETRÄNKE

KAFFEE	2,20
ESPRESSO	2,20
DOPPELTER ESPRESSO	3,50
ESPRESSO CORETTO	3,50
CAPPUCCINO	2,50
LATTE MACCHIATO	3,80
GLAS TEE	2,00

VINO – WEIN

ROT - TROCKEN

BARONE NERO (VOM FASS)	0,25 l	5,90
BARONE NERO (VOM FASS)	0,5 l	11,00

CHIANTI	0,25 l	5,50
CHIANTI	0,5 l	10,00

ROT - HALBTROCKEN

VALPOLICELLA	0,25 l	4,90
VALPOLICELLA	0,5 l	9,00

ROT - MILD

LAMBRUSCO	0,25 l	5,00
LAMBRUSCO	0,5 l	9,50

WEISS - TROCKEN

PINOT GRIGIO	0,25 l	5,90
PINOT GRIGIO	0,5 l	11,00

WEISS - HALBTROCKEN

SOAVE	0,25 l	4,90
SOAVE	0,5 l	9,50

ROSÉ

ROSÉ	0,25 l	5,50
ROSÉ	0,5 l	10,00

BEVANDE ALCOLICO – SPIRITUOSEN

AMARETTO	Vol 25%	2 cl	2,00
GRAPPA	Vol 40%	2 cl	2,50
GRAPPA MOSCATO	Vol 42%	2 cl	5,00
GRAPPA DI PROSECCO	Vol 42%	2 cl	4,80
GRAPPA DI BAROLO	Vol 42%	2 cl	4,50
SAMBUCA	Vol 40%	2 cl	2,50
VECCHIA ROMAGNA	Vol 38%	2 cl	3,50
RAMAZOTTI	Vol 30%	2 cl	2,50
AVERNA	Vol 32%	2 cl	2,50
FERNET	Vol 40%	2 cl	2,50
WODKA	Vol 40%	2 cl	2,00



WIR KOCHEN UND LIEFERN.
SIE SPEISEN.

CATERING UND LIEFERSERVICE

Für besondere Anlässe daheim oder in Ihrer Firma stehen wir Ihnen mit unserem Catering- und Lieferservice zur Verfügung.

Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Sprechen Sie uns an.

ADRESSE

Ristorante San Lorenzo
Güldenstraße 77
38100 Braunschweig
Tel. 0531 48 039 933

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Sonntag
11:30 Uhr bis 15:00 Uhr & 18:00 bis 23:00 Uhr
Montag: Ruhetag