



**ROMULUS
ET
REMUS®**

dal 1980

BENVENUTO! HERZLICH WILLKOMMEN!

**„Il Ritorno dell’
Autenticità“**

**Tradizione e Rinascita –
Romulus et Remus**

Dal 1980, nel cuore storico di Karlsruhe, Romulus et Remus rappresenta la vera cucina italiana.

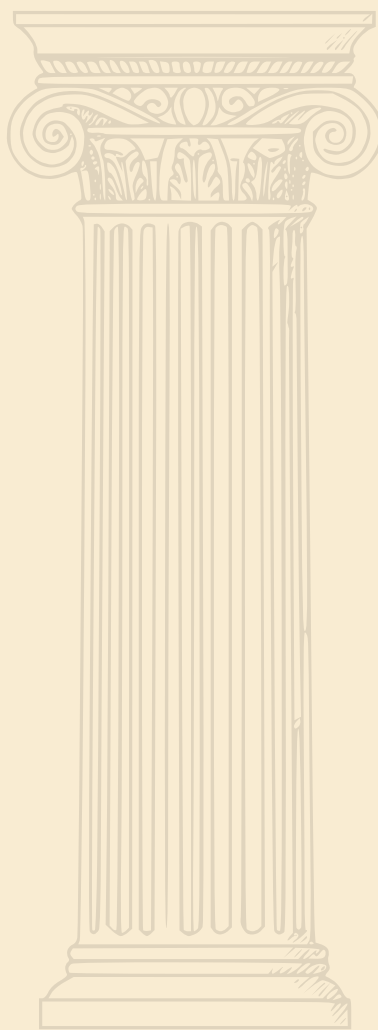
Da marzo 2024, Alberto e la sua famiglia – con una lunga tradizione gastronomica in Europa – hanno deciso di continuare questa storia, realizzando un sogno e rinnovando il concetto con passione e autenticità.

**„Die Rückkehr zur
Authentizität“**

**Tradition und Neuanfang –
Romulus et Remus**


Seit 1980 steht Romulus et Remus im historischen Teil von Karlsruhe für echte italienische Küche.


Seit März 2024 führen Alberto und seine Familie – mit langjähriger gastronomischer Erfahrung in Europa – diese Geschichte weiter, mit einem neuen Konzept, das Tradition und Leidenschaft vereint.



Antipasti – Focacce | Vorspeisen

Bruschetta Classica 
*mit frischen Tomaten und italienischen
Kräutern, Knoblauch
und Basilikum* 8,50 €

Focaccia Classica o al Pomodoro 
*mit frischen Tomaten, Olivenöl,
Knoblauch und Oregano* 6,50 €

Caprese di Bufala DOP 
*Mozzarella di Bufala DOP,
frische Tomaten und Basilikum* 14,00 €

Carpaccio di Manzo
*dünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola,
Parmesan, Balsamico di Modena
und Zitrone* 16,50 €

Affettati Misti
*Auswahl an italienischen
Wurstwaren* 16,50 €


Vitello Tonnato - frisch zubereitet!
*Kalbfleischscheiben mit
Thunfisch-Kapern-Sauce* 15,00 €


Tagliere di Formaggi 
Auswahl Käsesorten 15,00 €

Antipasto Misto für 2 Personen
*Italienische Vorspeisenplatte mit
gemischten Wurstwaren und
Artisan Käsesorten* 25,00 €



Zuppe e Insalate | Suppe und Salat

Crema di Pomodoro 
cremige Tomatensuppe mit
frischem Basilikum..... 8,50 €

Zuppa di Verdure Fresche 
Suppe aus frischem,
saisonalen Gemüse..... 10,00 €

Mista 
Beilagensalat 5,00 €
kleiner gemischter Salat 6,50 €
großer gemischter Salat 9,50 €

Insalata Capricciosa
gemischter Blattsalat mit Thunfisch, Ei, Oli-
ven, Karotten, Artischocken, Schinken und
Mais..... klein 11,00/13,00 €

Insalata Italiana
gemischter Blattsalat mit Schinken,
Karotten, Tomaten, Käse, Ei
und Mais..... klein 10,00/12,00 €

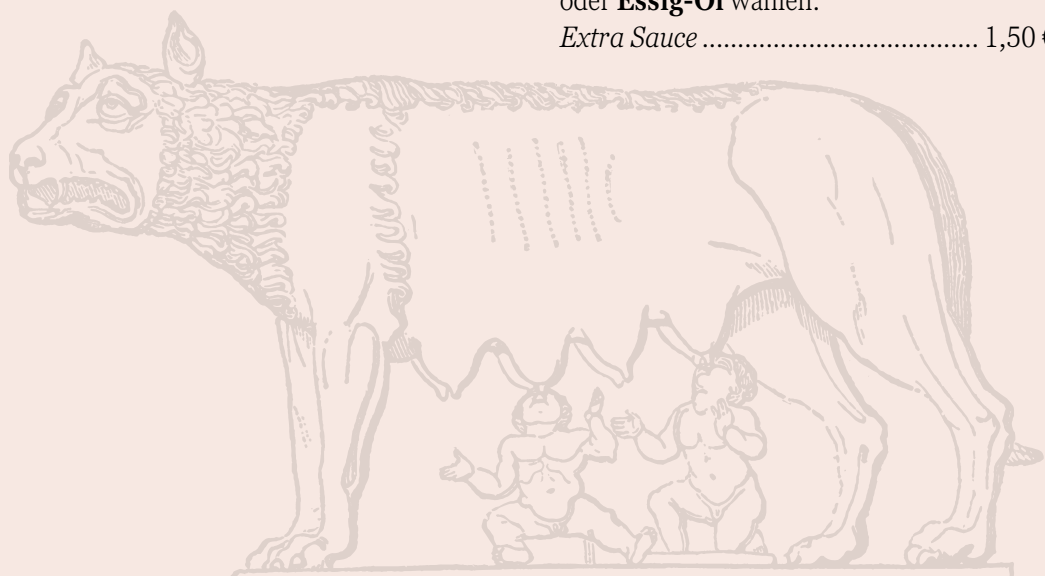
Insalata della Casa
gemischter Blattsalat mit Garnelen,
Tomaten, Ei, Roten Bohnen
und Zucchini klein 11,50/14,00 €

Insalata di Tacchino
gemischter Blattsalat mit gebratenen
Putenbruststreifen, frischen Pilzen,
Zwiebeln und Mais 17,00 €

**Insalata Estiva
con Salmone Grigliato e Avocado**
gemischter Blattsalat mit gegrilltem
Lachsfilet, Avocado, Kirschtomaten
und Roten Bohnen..... 18,00 €

**Insalata Gamberetti con
Avocado, Pomodori e Salsa Rose**
gemischter Blattsalat mit Avocado,
Tomaten, Garnelen und
Cocktailsauce (Rose) 14,00 €

Für Ihren Salat können Sie zwischen
Haus-Dressing auf Mayonnaise-Basis
oder **Essig-Öl** wählen.
Extra Sauce 1,50 €



Secondi Piatti – Carne | Hauptspeise – Fleisch

Saltimbocca alla Romana

*zartes Kalbfleisch mit
luftgetrocknetem Schinken
und Salbei, nach römischer Art 22,00 €*

Scaloppina

al Vino Bianco o al Limone
*feine Kalbfleischscheiben in
Weißwein- oder Zitronensauce 20,00 €*

Petto di Taccino

alla Griglia ai Funghi Misti
*gegrillte Pute mit einer Auswahl
gemischter Pilze..... 19,00 €*

Fegato alla Veneziana

*feine Kalbsleber
nach venezianischer Art 19,00 €*

Bistecca alle Erbe (mind. 250 g)

*Rumpsteak vom Grill
mit aromatischen Kräutern..... 24,50 €*

Tagliata di Manzo (mind. 250 g)

*in Scheiben geschnittenes Rumpsteak
mit Rucola, Grana Padano und
Kirschtomaten 26,00 €*

Filetto alla Griglia (mind. 250 g)

*gegrilltes Rinderfilet
mit frischen Kräutern 29,00 €*

Filetto ai Porcini (mind. 250 g)

*Rinderfilet
mit Steinpilzen 31,00 €*

Filetto al Pepe (mind. 250 g)

*Rinderfilet
mit bunter Pfeffersauce 31,00 €*

Zusätzliche Beilagen nach Wahl

*Eine Beilage wie Gemüse, Pasta, Ofenkartoffeln oder ein Beilagensalat
ist im jeweiligen Hauptgericht inkludiert.*

Extra Beilage.....5,00 €



Secondi Piatti – Pesce | Hauptspeise – Fisch

Salmone alla Mediterranea

*Lachsfilet nach mediterraner Art mit
Tomaten, Oliven und Kapern.....* 28,00 €

Orata alla Griglia (300–500 g)

*gegrillte Dorade
mit Olivenöl und Kräutern*8,00 € / 100 g

Branzino alla Griglia (300–500 g)

*gegrillter Wolfsbarsch im Ganzen
mit Zitrone und
frischen Kräutern9,00 € / 100 g*

Grilliata di Pesce

*gegrillter Lachs, Doradenfilet, Garnelen
und Tintenfisch.....* 34,00 €

Fritto Misto

*gemischte frittierte
Meeresfrüchte.....* 24,00 €



Zusätzliche Beilagen nach Wahl


*Eine Beilage wie Gemüse, Pasta, Ofenkartoffeln oder ein Beilagensalat ist im jeweiligen
Hauptgericht inkludiert.*

*Extra Beilage.....*5,00 €

Le Paste al Forno a Legna | im Holzofen gebackene Pasta


Lasagne,
fatta in Casa | hausgemacht
*100% carne di manzo/
100% Rindfleisch.....* 14,00 €

Rigatoni del Buongustaia
*mit frischen Champignons,
Schinken, Erbsen,
Tomaten-Sahnesauce.....* 13,00 €

Melanzane alla Parmigiana, 
fatta in Casa | hausgemacht
*hausgemachter Auberginenauflauf mit
Tomatensauce und Parmesan.....* 15,00 €

Cannelloni Spinaci e Ricotta, 
fatti in Casa | hausgemacht
mit Spinat und Ricotta gefüllt..... 14,00 €

Cannelloni Classici,
fatti in Casa | hausgemacht
*Ripieni di carne di manzo
gefüllt mit Rinderhackfleisch.....* 14,00 €

Gnocchi alla Sorrentina 
*Gnocchi nach Sorrentiner Art
mit Tomaten und Auberginen.....* 14,00 €

Glutenfreie Pasta auf Anfrage erhältlich zuzüglich 1,00 €



Primi Piatti (Pasta) | Vorspeisen (Pasta)

Spaghetti alla Bolognese

*hausgemachte Sauce
mit 100% Rinderhackfleisch.....* 12,00 €

Spaghetti alla Carbonara

mit oder ohne Sahne..... 13,00 €

Penne all'Arrabbiata 

*mit Knoblauch, Peperoncino
in scharfer Tomatensauce* 12,00 €

Penne alla Wodka

*mit Lauch und Bauernspeck,
scharf in Sahnesauce und
einem Schuss Wodka.....* 13,50 €

**Tortelloni di Carne
con Prosciutto e Panna**

*mit Fleischfüllung und
Schinken-Sahnesauce.....* 13,00 €

Spaghetti Frutti di Mare

*mit Meeresfrüchten in
Tomatensauce* 16,00 €

Gnocchi ai 4 Formaggi 

*Mozzarella, Edamer, Provola,
Parmesan* 14,00 €

Tagliatelle al Manzo e Porcini

*mit Rindfleisch und Steinpilzen
in Rahmsauce* 16,50 €

Tagliatelle al Salmone

*mit Lachs in Tomaten-Sahnesauce
und flambiert mit Cognac* 16,50 €

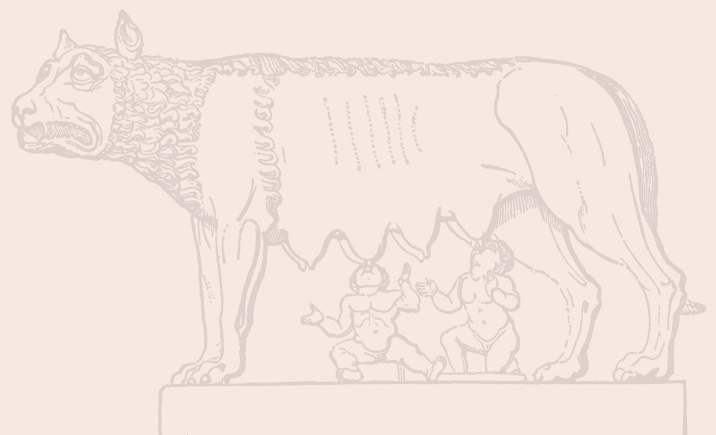
Fettuccine Alfredo 

*frisch zubereitete Pasta mit Butter,
Parmesan und Knoblauch* 14,00 €

Fettuccine Gamberetti e Rucola

*frisch zubereitete Pasta
mit Garnelen, Rucola und
Kirschtomaten* 16,00 €

Glutenfreie Pasta auf Anfrage erhältlich zuzüglich 1,00 €



Pizze al Forno al Legna | im Holzofen gebackene Pizza

Vegetarisch | Verde



Margherita

Fior di latte, Tomaten..... 9,50 €

Funghi freschi

Fior di latte,
frische Champignons 12,00 €

Rucola, Grana, Pomodorini

Fior di latte, Parmesan,
Kirschtomaten, Rucola 15,00 €

Vegetarina

Fior di latte,
Verdure alla Griglia,
frische Champignons..... 15,00 €

Verace

Tomaten, Buffalo DOP,
Oregano 15,00 €

5 Formaggi

Fior di latte, Edamer,
Gorgonzola, Parmesan,
Provola, Honig 15,50 €

Aus dem Meer | Mare



Pescatora

Edamer, Tomaten,
Meeresfrüchte..... 15,00 €

Tonno e Cipolla

Edamer, Tomaten,
Thunfisch, Zwiebeln..... 13,00 €

Gamberetti e Pomodorini

Fior di latte, Garnelen,
Kirschtomaten 14,50 €

Napoli

Fior di latte, Tomaten,
Oliven, Sardellen,
Kapern..... 13,00 €

Fleisch | Carne



Salami

Edamer, Salami 12,00 €

Prosciutto

Edamer,
gekochter Schinken..... 12,00 €

Prosciutto e Funghi

Edamer,
gekochter Schinken,
frische Champignons..... 13,00 €

Diavola

Fior di latte, Salame piccante,
Zwiebeln und Peperoni..... 13,00 €

Rustica

Edamer, Salami,
gekochter Schinken,
frische Champignons 13,00 €

Calzone

Edamer, Tomaten,
gekochter Schinken,
frische Champignons 13,00 €

Capricciosa

Edamer, Tomaten, Artischocken,
gekochter Schinken, Oliven,
frische Champignons 13,50 €

Carbonara

Edamer, Ei,
Räucherspeck 14,00 €

Prosciutto Crudo

Fior di latte, Tomaten,
Rucola, Parmaschinken..... 17,00 €

Extras | Toppings

Oliven, Artischocken, Mais, Paprika, Peperoni,
Kapern, Spinat, Ei..... 1,00 €

frische Champignons, frische Tomaten..... 1,50 €

Kirschtomaten, Ananas, Parmesan Grana, Salami, Sardellen,
gekochter Schinken, Thunfisch 2,00 €

Fior di latte, Edamer, Feta, Grogonzola, Rucola, Meeresfrüchte,
Salame Piccante, Ragu, Parmaschinken, Garnelen..... 2,50 €

Parmaschinken 3,00 €

Buffalo Mozzarella DOP, Burrata 4,50 €



„Anni, amori e bicchieri di vino, non si contano mai.“

Carta dei Vini | Weinkarte

Vini aperti | offene Hausweine

„Vinum bonum deorum donum.“ |
„Ein guter Wein ist ein Geschenk der Götter.“

Bianco | Weißwein

Pinot Grigio oder Frascati

<i>Bicchiere</i>	5,50 €
<i>¼ l</i>	7,50 €
<i>½ l</i>	15,00 €

Rosé | Roséwein

Rosato della Casa

<i>Bicchiere</i>	5,50 €
<i>¼ l</i>	7,50 €
<i>½ l</i>	14,00 €

Rosso | Rotwein

Chianti DOP oder Primitivo oder Montepulciano

<i>Bicchiere</i>	5,50 €
<i>¼ l</i>	7,50 €
<i>½ l</i>	15,00 €

Vini in Bottiglia | Flaschenweine

*selezione speciale – di qualità superiore |
unsere besondere Auswahl*

Bianco | Weißwein 0,75l-Flasche

Pinot Grigio	29,00 €
Lugana DOP	35,00 €
Lugana Le Crete	40,00 €

Rosé | Roséwein 0,75l-Flasche

Rosé Ottella	32,00 €
---------------------------	---------

Prosecco 0,75l-Flasche

perfetto come aperitivo / idealer Aperitiv

Prosecco DOC	29,00 €
---------------------------	---------

Rosso | Rotwein 0,75l-Flasche

Primitivo Salento	29,00 €
Nero d'Avola	28,00 €
Barbera Blina	35,00 €
Valpolicella Ripasso	45,00 €
Brunello di Montalcino DOCG	85,00 €

un classico d'eccellenza |

ein edler Klassiker für Kenner

*Bitte fragen Sie unser Personal nach
weiteren Weinen außerhalb der Karte.*



ROMULUS ET REMUS®

dal 1980

Bibite | Getränke

Acqua e Limonata

San Pellegrino *oder* Acqua Panna
0,75l 6,50 €

Mineralwasser
0,2l 2,50 €
0,4l 4,00 €

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi
0,2l 2,50 €
0,4l 4,00 €

Fruchtsaft oder Fruchtsaftschorle
(Apfel, Johannisbeere, Orange, Maracuja)
0,2l 2,50 €
0,4l 4,00 €

Bitter Lemon
0,2l 2,50 €
0,4l 4,00 €

Aranciata / Limonata
0,2l 3,50 €

Eistee Peach
0,4l 4,00 €

Birre | Bier

Pils vom Fass
0,3l 3,50 €
0,5l 5,00 €

Weizenbier *(Kristall, Hell, Dunkel)*
0,5l 5,00 €

Naturtrübes Pils 0,33l 3,50 €

Radler 0,5l 5,00 €

Alkoholfreies Pils 0,33l 3,50 €

Alkoholfreies Weizen 0,5l 5,00 €



Dolci della Casa | hausgemachte Dessert-Spezialitäten

Tiramisù Classico

il classico italiano preparato con amore

klassisches italienisches Tiramisu mit Liebe hausgemacht8,00 €

Panna Cotta con Coulis di Frutti di Bosco

delicata panna cotta con salsa di frutti rossi

zarte Panna Cotta mit Waldfruchtsauce8,00 €

Tartufo Nero

Schokoladentrüffel-Eis7,00 €

Dolce della Fantasia dello Chef

Una creazione speciale ispirata dal momento. Chiedi al cameriere!

Eine besondere Kreation des Küchenchefs – fragen Sie unser Personal!9,00 €

Caffè e Bevande calde | Kaffee und Heißgetränke

Espresso2,50 €

Espresso Doppio4,00 €

Espresso Macchiato2,50 €

Caffè Correto Grappa4,50 €

Caffè Americano3,00 €

Cappuccino3,50 €

Latte Macchiato4,00 €

Heiße Schokolade4,50 €

Tee (verschiedene Sorten - bitte fragen Sie nach)3,50 €