



Benvenuto - Herzlich willkommen!

Das Ristorante „Marco Polo Tre“ eröffnete seine Pforten am 16. Februar 2014. Bereits nach kurzer Zeit hat sich unser Ristorante als gut besuchtes Lokal etabliert. Täglich verwöhnen wir unsere Gäste mit italienischen Köstlichkeiten.

Unser freundliches Team zeichnet sich durch seinen Charme und die individuelle Betreuung jedes Gastes aus. Das Ristorante Marco Polo Tre befindet sich mitten in Biesdorf und ist auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut zu erreichen.

Erleben Sie pures italienisches Flair und genießen Sie mediterrane Gaumenfreuden in einem gemütlichen, stilvoll eingerichteten Ambiente. Unsere große Auswahl an Speisen und Weinen lässt keine Wünsche offen. Unser einladendes und modernes Ristorante bietet Platz für 120 Personen und 60 Plätze auf unserer überdachten Terrasse.



Für Feste und Feierlichkeiten jeder Art verfügen wir über einen separaten kleinen Festsaal mit 40 Sitzplätzen. Gerne beraten wir Sie bei der Organisation ihrer Festlichkeiten, damit diese zu einem besonderen Erlebnis werden.

Suchen Sie noch nach einem geeigneten Geschenk für ihre Liebsten, Freunde oder auch Geschäftspartner? Ein Gutschein für das Ristorante Marco Polo Tre ist immer eine gute Idee.

APERITIVI *Apéritifs*

401. Sherry medium oder dry	5 cl	4,50
402. Martini bianco, rosso oder extra dry	5 cl	4,90
404. Campari^a Orange mit Orangensaft	0,2 l	5,50
405. Prosecco Superiore Marca Oro ital. Schaumwein, trocken	0,1 l	5,20
406. Aperol-Spritz^a Aperol mit Prosecco und Mineralwasser	0,2 l	5,90
407. Hugo Prosecco mit Holundersirup ^a , Limetten und Minze	0,2 l	5,90
408. Ramazotti Rosato Mio mit Prosecco, Basilikum und Eiswürfeln	0,2 l	5,90
409. Sanbittè^a mit Orangensaft alkoholfreier Apéritif	0,2 l	4,90
410. Aperitivo Nonino Amaro Nonino Quintessentia, Prosecco, Orangenscheiben	0,2 l	7,90





ANTIPASTI *Vorspeisen*

1. Bruschetta (4 Stück) ^{1,7,m,h} 	6,50
Hausgemachte italienische Spezialität: geröstete Brotscheiben belegt mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Knoblauch, dazu Hirtenkäse und Oliven	
2. Funghi Picasso ^{1,7,d,e}	8,50
Frische Champignons mit Gorgonzola und Hinterschinken, mit Mozzarella im Ofen gratiniert	
3. Bufala alla Caprese ^{7,8,12,h} 	8,90
Büffelmozzarella mit Kirschtomaten, Basilikum und Oliven auf Rucolanest	
4. Carpaccio di Manzo ^{7,10}	13,50
Hauchdünne Scheiben vom rohen Black Angus Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola, gehobeltem Grana Padano D.O.P. und Pinienkernen	
5. Vitello Tonnato ^{3,4}	13,50
Hauchdünne Scheiben vom Kalbrücken mit Thunfisch-Kapernsauce und Rucola	
7. Antipasto Misto Grande ^{1,3,4,7,8,10,d,e}	29,90
Variation von klassisch italienischen Vorspeisen für zwei Personen, mit Carpaccio di Manzo, Vitello Tonnato, Funghi Picasso, Büffel- mozzarella und mariniertem Gemüse, dazu Focaccia Classica	



ZUPPE *Suppen*

22. **Crema di Pomodoro**^{7,8,9}  4,50
Tomatencremesuppe
23. **Zuppa all'Aglio**^{3,8,9}  4,50
Knoblauchsuppe mit Tomaten und Eierstich
24. **Zuppa di Pesce**^{1,4,7,8,9} 10,90
Mit Fischfiletstreifen, Zwiebeln und Knoblauch
in Tomatensauce, dazu Knoblauchbrot

INSALATE *Salate*

30. **Insalata di Contorni**^{3,7,10}  3,90
Kleiner Beilagensalat mit Dressing „vorneweg“
32. **Insalata Tonno**^{3,4,7,9,10}  9,90
Großer gemischter Salat mit Thunfischfilet, Ei und hausgemachtem Dressing
33. **Schopska-Salat**^{7,m}  8,90
Großer Salat mit Tomaten, Paprika, Gurken, roten Zwiebeln,
geriebenem Hirtenkäse und Balsamico-Vinaigrette
34. **Insalata Formaggio**^{3,4,7,m}  10,90
Großer gemischter Salat mit Hirtenkäse, Ei und hausgemachtem Dressing
35. **Insalata della Casa**^{3,7,9,10,m} 11,90
Großer gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen vom
Lavasteingrill und Hirtenkäse, dazu hausgemachtes Dressing
36. **Insalata Rucola**^{1,7} 15,90
Große Salatvariation aus Rucola, Kirschtomaten, Champignons,
Paprikastreifen, roten Zwiebeln, gehobeltem Grana Padano D.O.P.
und Balsamico-Vinaigrette
dazu nach Wahl:
- gegrillte Hähnchenbrust vom Lavasteingrill
 - gebratene Kalbsleber
 - 2 gebratene Wildfang-Riesengarnelen
 - gegrilltes norwegisches Lachsfilet vom Lavasteingrill
 - gegrilltes neuseeländisches Lammfilet vom Lavasteingrill

FOCACCIA

111. **Focaccia Classica**^{1,7,m}  5,00
Italienisches Pizzabrot mit Hirtenkäse, Rosmarin und Olivenöl
112. **Focaccia Pomodoro**^{1,7,h,m}  6,90
Italienisches Pizzabrot belegt nach Bruschetta-Art,
mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch, Hirtenkäse und Oliven

RISOTTO *Reisgerichte*

51. **Risotto Hawaii**⁷ 10,90
Mit Hähnchenbrustspitzen und Ananas in Curry-Sahnesauce, garniert mit Rucola, Kirschtomaten und gehobelem Grana Padano D.O.P.
52. **Risotto »Marco Polo«**⁷ 14,90
Mit Filetspitzen vom Black Angus Rind, Champignons, Frühlingszwiebeln und getrockneten Tomaten, garniert mit Rucola, Kirschtomaten sowie gehobelem Grana Padano D.O.P.

UOVA *italienisches Omelette*

55. **Omelette Contadino**^{3,7} 8,90
Bauern-Omelette mit Kartoffeln, Prosciutto di Parma und Zwiebeln, dazu ein Beilagensalat
56. **Omelette Paesana**^{3,7,d,e} 8,90
Mit Mozzarella, ital. Hinterschinken und frischen Champignons, dazu ein Beilagensalat

VEGETALE *Vegetarische Gerichte*

81. **Penne Vegetaria**^{1,7,8,9}  8,90
Kurze Nudeln mit Paprika, Zucchini, Auberginen, getrockneten Tomaten, frischen Champignons und roten Zwiebeln in Napolisauce, garniert mit Rucola, Kirschtomaten und gehobelem Grana Padano D.O.P.
82. **Pizza Mediterranea**^{1,7,8,9,h}  9,90
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Paprika, Oliven, Broccoli und Champignons
83. **Piatto Verdura**^{1,7,8,9,12,m}  14,90
Vegetarische Platte mit gebratener Paprika, Zucchini, Broccoli, Auberginen, Champignons, Kirschtomaten, Zwiebeln, in Ratatouille-Sauce, einem Stück Hirtenkäse, dazu Sauerrahm und Knoblauch in Öl

PER BAMBINI *für Kinder*





201. **Spaghetti Tarantella**^{1,7,8,9} 4,50
Mit Napoli-Tomatensauce oder mit Bolognese-Sauce
202. **Pizza Pinocchio**^{1,7,d,e} 4,50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami
203. **Milanese Piccolo**^{1,3} 6,50
Kleines paniertes Hähnchenbrustschnitzel mit Pommes frites
204. **Kid's Party**^{1,3,7,8} 2,50
1 Kugel Eiscreme mit Sahne und Smarties

PASTA *Nudelgerichte*



Für unsere Pasta-Gerichte benutzen wir ausschließlich original italienische Tomatensauce aus Parma. Wir garnieren unsere Pasta-Gerichte mit gehobeltem original italienischen Grana Padano mit geschützter Ursprungsbezeichnung Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.), frischem Rucola und Kirschtomaten. (außer Nr. 65)

Für den originalen Pasta-Geschmack. Genau wie in Italien.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 61. | <i>Spaghetti Bolognese</i> ^{1,8,9}
Mit Bolognese-Sauce und Basilikumpesto (auf Wunsch mit NapolisaUCE) | 6,90 |
| 62. | <i>Spaghetti Carbonara</i> ^{1,3,7,d,e}
Mit Hinterschinken und Ei in Sahnesauce (auf Wunsch à la Mama) | 7,90 |
| 63. | <i>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini</i> ^{1,7,8,9} 
Mit Knoblauch, Olivenöl Extra Vergine und Chilis, dazu eine Schale Grana Padano D.O.P. | 7,90 |
| 64. | <i>Spaghetti »Marco Polo«</i> ^{1,7,9}
Mit Schweinefiletspitzen, Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce (auf Wunsch mit leichter Tomatensauce ⁸) | 10,90 |
| 65. | <i>Lasagne al Forno</i> ^{1,7,9}
Lasagne mit Ragù alla Bolognese, Béchamelsauce und Mozzarella, im Ofen gratiniert | 8,90 |
| 66. | <i>Penne all'arrabbiata</i> ^{1,7,8,9,h} 
Kurze Nudeln mit getrockneten Tomaten, Chilis, Knoblauch, Oliven, Basilikumpesto, in NapolisaUCE, dazu eine Schale Grana Padano D.O.P. | 8,90 |
| 67. | <i>Penne della Casa</i> ^{1,7,9}
Kurze Nudeln mit Hähnchenbruststreifen, Champignons und Zwiebeln in Gorgonzola-Sahnesauce | 9,90 |
| 73. | <i>Penne con Filetto di Maiale</i> ^{1,7,9}
Kurze Nudeln mit Schweinefiletspitzen, Zwiebeln, frischem Knoblauch, Zucchini und Basilikumpesto, in NapolisaUCE (auf Wunsch scharf) | 10,90 |
| 68. | <i>Tagliatelle »Il Milione«</i> ^{1,7,9}
Tagliatelle mit geschmolzenem Taleggiokäse, Black Angus Rinderfiletstreifen in leichter Rotweinsauce, roten Zwiebeln, Zucchini und Champignons | 15,50 |
| 69. | <i>Tagliatelle con Salmone</i> ^{1,2,4,7,a,k}
Handgemachte Bandnudeln mit Lachsstreifen, Shrimps, Porree, Knoblauch und Dill, in leichter Hummer-Sahnesauce | 11,90 |
| 70. | <i>Tagliatelle con Punta di Filetto</i> ^{1,7,9}
Handgemachte Bandnudeln mit Black Angus Rinderfiletstreifen, Champignons und roten Zwiebeln in Gorgonzola-Sahnesauce | 15,50 |
| 71. | <i>Tagliatelle con Agnello</i> ^{1,7,8,9}
Handgemachte Bandnudeln mit neuseeländischem Lammfilet vom Lavastein-Grill, dazu Champignons, Basilikumpesto, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, in NapolisaUCE | 15,50 |
| 72. | <i>Gnocchi ripieni al Pomodoro</i> ^{1,7,8,9} 
Handgemachte Kartoffelnocken gefüllt mit Ricotta und Spinat, mit getrockneten Tomaten und Basilikumpesto in NapolisaUCE | 12,90 |
| 75. | <i>Tagliatelle con Scampi</i> ^{1,2,7,14}
Handgemachte Bandnudeln mit 2 Riesengarnelen, Shrimps und frischem Knoblauch in leichter Tomatensauce | 15,90 |
| 76. |  Schale Grana Padano D.O.P. ⁷ | 1,90 |

STEINOFEN-PIZZA Ø ca. 32 cm

Unsere Pizzen werden nach alter Rezeptur hergestellt und noch mit der Hand ausgerollt. Für den originalen Geschmack benutzen wir ausschließlich Mehl aus der altherwürdigen Familienmühle Caputo, original italienische Tomatensauce aus Parma und original italienischen Mozzarella.

Für originale Pizza wie in Neapel.

- | | | |
|------|--|-------|
| 91. | Pizza Margherita ^{1,7,8,9}  | 5,90 |
| | Mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum | |
| 92. | Pizza Salami ^{1,7,8,9,d,e} | 7,90 |
| | Mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami | |
| 93. | Pizza Mista ^{1,7,8,9,d,e} | 9,90 |
| | Mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Hinterschinken, frischen Champignons und Peperoni | |
| 94. | Pizza Hawaii ^{1,7,8,9,d,e} | 8,90 |
| | Mit Tomatensauce, Mozzarella, Ananas und Hinterschinken | |
| 95. | Pizza Tonno ^{1,4,7,8,9} | 9,90 |
| | Mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfischstücken und Zwiebeln | |
| 96. | Pizza Quattro Formaggi ^{1,7,8,9,d,e,m}  | 9,90 |
| | Mit Tomatensauce, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola und Grana Padano | |
| 97. | Pizza Napoli ^{1,4,7,8,9,h}  | 8,50 |
| | Mit Tomatensauce, Mozzarella, getrockneten Tomaten, Sardellen, Kapern, Oliven und Knoblauch | |
| 98. | Pizza della Casa ^{1,7,8,9} | 11,90 |
| | Mit Mozzarellarand, belegt mit Tomatensauce, Mozzarella, Hähnchenbrustfiletstreifen, Ananas, Kirschtomaten, Curry-Sauce | |
| 99. | Pizza Bufala ^{1,7,8,9}  | 9,90 |
| | Mit Tomatensauce, Kirschtomaten, Büffelmozzarella D.O.P. und frischem Basilikum | |
| 100. | Pizza Parma di San Daniele ^{1,7,8,9} | 12,90 |
| | Mit Mozzarellarand, belegt mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto di San Daniele, Gorgonzola, bestreut mit Rucola und Grana Padano | |
| 101. | Pizza del Capo ^{1,7,8,9,m}  | 11,90 |
| | Mit Mozzarella und Champignons, nach dem Backen belegt mit Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella D.O.P., Hirtenkäse und roten Zwiebeln | |
| 102. | Pizza dello Chef ^{1,7,8,9} | 12,50 |
| | Mit Mozzarella, Tomatensauce, frischem Lachs, Shrimps, Kirschtomaten Knoblauch und Petersilie | |
| 103. | Pizza Speciale ^{1,7,8,9,d,e} | 10,90 |
| | Mit Mozzarellarand, belegt mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Hinterschinken, Champignons, bestreut mit Rucola und Grana Padano | |
| 104. | Pizza San Daniele ^{1,7,8,9} | 12,90 |
| | Mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto di San Daniele, Crème fraîche, bestreut mit Rucola und Grana Padano | |
| 105. | Pizza Scampi ^{1,4,7,8,9,14} | 12,90 |
| | Mit Tomatensauce, Mozzarella, zwei Riesengarnelen, Shrimps, Kirschtomaten, frischem Knoblauch und Petersilie | |
| 106. | Pizza Calzone ^{1,3,7,8,9,d,e} | 9,90 |
| | Gefüllte Pizza mit Tomatensauce, Salami, Hinterschinken, frischen Champignons und Ei, garniert mit Rucola und Grana Padano | |
| 107. | Pizza Adria ^{1,7,8,9,h}  | 10,90 |
| | Mit Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, getrockneten Tomaten, Kirschtomaten, Hirtenkäse und frischem Basilikum | |



DI POLLO *vom Hähnchen*

Wahlweise mit Rosmarinkartoffeln, Kroketten oder Pommes frites (außer Nr. 125)

- | | | |
|------|---|-------|
| 122. | <i>Pollo ai Funghi trifolati</i> ⁷
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu hausgemachte Kräuterbutter und ein Beilagensalat | 15,50 |
| 123. | <i>Pollo »Marco Polo«</i> ^{1,7,9}
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Mandelsplittern und Ananas in Curry-Sahnesauce, dazu ein Beilagensalat | 15,90 |
| 124. | <i>Pollo alla Mediterrana</i> ^{1,7,8,9}
Gebratenes Hähnchenbrustfilet nach mediterraner Art mit Broccoli, Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, Champignons, roten Zwiebeln und Mandeln in leichter Curry-Sahnesauce (auf Wunsch scharf), dazu ein Beilagensalat | 15,90 |
| 125. | <i>Pollo alla Napoleone</i> ^{1,7,9}
In Grana Padano paniertes Hähnchenbrustfilet nach Mailänder Art, mit Taleggiokäse, Oliven in Napolisauce, dazu Spaghetti und ein Beilagensalat | 17,90 |

DI MAIALE *vom Schwein*

Wahlweise mit Rosmarinkartoffeln, Kroketten oder Pommes frites

- | | | |
|------|--|-------|
| 131. | <i>Scaloppa alla Milanese</i> ^{1,3,7}
Hausgemachtes Schweinefilet Wiener Art (ca. 200g°), dazu hausgemachte Kräuterbutter und ein Beilagensalat | 14,90 |
| 132. | <i>Scaloppa Bolognese</i> ^{1,3,7,9,d,e}
Hausgemachtes paniertes Schweinefilet mit Bolognesesauce, Hinterschinken und Mozzarella überbacken, dazu ein Beilagensalat | 16,50 |
| 133. | <i>Scaloppine Funghi</i> ^{1,7,9}
Gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu ein Beilagensalat | 16,50 |
| 134. | <i>Scaloppine al Pepe verde</i> ^{1,7,9}
Gegrillte Schweinefiletmedaillons in grüner Pfeffer-Sahnesauce, dazu ein Beilagensalat | 16,50 |
| 135. | <i>Cordon Bleu »Marco Polo«</i> ^{1,3,7,9,d,e}
Hausgemachtes paniertes Schweinefilet gefüllt mit Hinterschinken und Mozzarella, in Champignon-Zwiebel-Sahnesauce, dazu ein Beilagensalat | 17,90 |
| 136. | <i>Scaloppine al Gorgonzola</i> ^{7,9}
Gegrillte Schweinefiletmedaillons auf Gorgonzola-Sahnesauce, dazu ein Beilagensalat | 16,90 |
| 137. | <i>Saltimbocca alla Romana</i> ^{1,7,9}
Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken ummantelt, Kirschtomaten und Knoblauch, in Salbei-Weißweinsauce, dazu ein Beilagensalat | 16,90 |
| 138. | <i>Scaloppine alla Montanara</i> ^{3,7}
Schweinefiletmedaillons vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, gerösteten Zwiebeln und Spiegelei, dazu ein Beilagensalat | 15,90 |

D'AGNELLO *vom Lamm*

Wahlweise mit Rosmarinkartoffeln, Kroketten oder Pommes frites

147. **Filetto d'Agnello al Vino rosso**^{1,7,9} 22,90
180g° Neuseeländisches Lammfilet, zartrosa auf dem Lavastein gegrillt, auf Barolo-Rotweinsauce mit frischem Rosmarin, Salbei und Knoblauch, und ein Beilagensalat
148. **Filetto d'Agnello »Marco Polo«**⁷ 22,90
180g° Neuseeländisches Lammfilet, zartrosa auf dem Lavastein gegrillt, an mediterranem Gemüse, dazu hausgemachte Kräuterbutter und ein Beilagensalat

DI VITELLO *vom Milchkalb*

Wahlweise mit Rosmarinkartoffeln, Kroketten oder Pommes frites (außer 261)

261. **Tagliatelle con Fegato**⁷ 15,90
Handgemachte Bandnudeln mit gebratener Leber vom Milchkalb, gebratene Champignons, Frühlingzwiebeln, Kirschtomaten, in leichter Cognac-Cremesauce, mit gehobeltem Grana Padano D.O.P. garniert
262. **Fegato di Vitello alla Griglia**⁷ 16,90
Auf dem Lavasteingrill gegrillte Leber vom Milchkalb mit Broccoli und gerösteten Zwiebeln, dazu hausgemachte Kräuterbutter und ein Beilagensalat
263. **Fegato di Vitello alla Veneziana**^{1,7} 17,90
Gebratene Leber vom Milchkalb nach venezianischer Art, mit roten Zwiebeln, Champignons, Kirschtomaten und frischem Thymian in leichter Balsamicocreme-Sauce, dazu ein Beilagensalat

DI MANZO *vom Argentinischen Black Angus Rind*

Wahlweise mit Rosmarinkartoffeln, Kroketten oder Pommes frites

151. **Filetto di Manzo mediterranea**⁷ 27,50
180 g° Argentinisches Black Angus Rinderfilet vom Lavasteingrill, dazu mediterranes Gemüse, hausgemachte Kräuterbutter und ein Beilagensalat
153. **Filetto di Manzo al Pepe verde**^{1,7,9} 26,50
180 g° Argentinisches Black Angus Rinderfilet vom Lavasteingrill auf grüner Pfeffer-Sahnesauce, dazu ein Beilagensalat
155. **Filetto di Manzo al Gorgonzola**^{1,7,9} 26,50
180 g° Argentinisches Black Angus Rinderfiletsteak vom Lavasteingrill, auf Gorgonzola-Sahnesauce, dazu ein Beilagensalat
157. **Filetto di Manzo al Barolo**^{1,7,9,m} 27,50
180 g° Argentinisches Black Angus Rinderfilet vom Lavasteingrill mit Taleggio-Käse überbacken, auf einem Barolo-Rotwein-Spiegel dazu ein Beilagensalat



GRILLSPEZIALITÄTEN

Das Beste vom Lavastein

Vom Argentinischen Black Angus Rind

Rare, medium oder well-done gegrillt. Dazu reichen wir eine Backkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter, ein Knoblauchbrot und einen Beilagensalat. Auf Wunsch mit Rosmarinkartoffeln, Kroketten oder Pommes frites.

Tender-Loin-Steak

- | | | |
|------|--------------------------|-------|
| 246. | Filetsteak 250 g° | 28,90 |
| 247. | Filetsteak 350 g° | 43,90 |

- | | | |
|------|--|-------|
| 252. | Piatto Misto alla Griglia ^{1,3,7,10,m} | 28,90 |
|------|--|-------|

Gemischte Grillplatte mit Lamm-, Rind-, Schweine- und Hähnchenbrustfilet (ca. 300 g°), Broccoli, gerösteten Zwiebeln, dazu Knoblauchbrot, hausgemachte Kräuterbutter und ein Beilagensalat

- | | | |
|------|--------------------------------------|-------|
| 253. | Mare e Monti ^{1,2,7} | 34,90 |
|------|--------------------------------------|-------|

180 g° Argentinisches Rinderfiletsteak und zwei gegrillte Wildfang-Riesengarnelen (6-8/lbs) mit mediterranem Gemüse und Spaghetti »aglio e olio«, dazu ein Beilagensalat

- | | | |
|------|---|-------|
| 254. | Filetto di Manzo »Marco Polo« ⁷ | 34,90 |
|------|---|-------|

180 g° Argentinisches Black Angus Rinderfilet vom Lavasteingrill auf einem Rucolabett mit gerösteten Zwiebeln, dazu im Parmesanlaib flambierte Bandnudeln, Trüffelsauce und gehobelter schwarzer Trüffel aus Norditalien

- | | | |
|------|---|-------|
| 255. | Piatto di Pesce ^{1,2,4,7,9} | 28,90 |
|------|---|-------|

Auf der Haut gegrilltes norwegisches Lachsfilet (ca. 200 g°), 2 Wildfang-Riesengarnelen (6-8/lbs) vom Lavasteingrill, mediterranes Gemüse, Knoblauch in Öl, ein Beilagensalat, Kartoffelbeilage nach Wahl

Vom Neuseeländischen Lamm

Zartrosa gegrillt. Dazu reichen wir Broccoli, eine Backkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter, ein Knoblauchbrot und einen Beilagensalat.

- | | | |
|------|-------------------------|-------|
| 256. | Lammfilet 250 g° | 27,50 |
| 257. | Lammfilet 350 g° | 38,90 |

Spezialität vom Hähnchen

- | | | |
|------|--|-------|
| 275. | Pollo alla Griglia ⁷ | 16,90 |
|------|--|-------|

Hähnchenbrustfilet vom Lavasteingrill. Dazu reichen wir eine Backkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter, ein Knoblauchbrot und einen Beilagensalat.



Argentinische Rinder liefern gleichbleibende und hochwertige Fleischeigenschaften. Es ist fest in der Konsistenz, saftig und aromatisch im Geschmack. Zu Recht ist das argentinische Rindfleisch die Grundlage aller guten Steakhäuser.

Das schmackhafte und natürlich gewachsene Fleisch kommt von Rindern, die in den unendlichen Weiden der Weiden Argentiniens in einer natürlichen Umgebung aufwachsen. Klares Wasser, reine Luft und das saftige Gras der argentinischen Pampa sind die Grundlage für den außergewöhnlichen Geschmack dieses Fleisches.

Der Name „Angus“ stammt von der schottischen Grafschaft Angus, wo diese Rinder zuerst gezüchtet wurden. Von dort aus fand eine weltweite Verbreitung der schwarzen und hornlosen Rasse statt.

PESCE *Fisch & Garnelen*

Wahlweise mit Rosmarinkartoffeln, Kroketten oder Pommes frites (außer 166 und 168)

- | | |
|--|-------|
| 164. <i>Salmone alla Senape</i> ^{4,7,10} | 23,50 |
| Auf der Haut gegrilltes norwegisches Lachsfilet (200 g°)
auf Pommery-Champagner-Sauce, glasiertem Poree und
Kirschtomaten, dazu ein Beilagensalat | |
| 165. <i>Filetto di Salmone mediterrana</i> ^{4,7,8} | 21,90 |
| Auf der Haut gegrilltes norwegisches Lachsfilet (200 g°)
mit mediterranem Gemüse, Sauerrahm, Knoblauch
in Öl und ein Beilagensalat | |
| 166. <i>Salmone Gratinato</i> ^{1,4,7,9} | 21,90 |
| Auf der Haut gegrilltes norwegisches Lachsfilet (200 g°),
dazu handgemachte Bandnudeln, Kirschtomaten, Zucchini,
Zwiebeln, Knoblauch in leichter Weißwein-Sahne-Sauce und
ein Beilagensalat | |
| 167. <i>Scampi alla Griglia</i> ^{2,7} | 23,50 |
| 4 Wildfang-Riesengarnelen (6-8/lbs) vom Grill mit mediterranem
Gemüse, Sauerrahm, Knoblauch in Öl, dazu ein Beilagensalat | |
| 168. <i>Scampi Aglio</i> ^{1,2,4,7,9,h} | 22,90 |
| 4 gebratene Wildfang-Riesengarnelen (6-8/lbs) in Knoblauch-
Weißweinsauce mit Chili, dazu hausgemachtes Brot und ein
Beilagensalat | |

Dorade/Seezunge/Loup de mer

Fragen Sie zu unseren fangfrischen Fischen bitte unser Personal.

CONTORNI *Beilagen*

- | | |
|---|------|
| 180. <i>gebratenes Spiegelei</i> | 1,50 |
| 181. <i>Knoblauch in Öl Kräuterbutter</i> | 1,50 |
| 182. <i>Pommes Frites</i> | 2,80 |
| 183. <i>Kroketten</i> | 2,80 |
| 184. <i>mediterranes Gemüse</i> | 4,50 |
| 185. <i>Broccoli</i> | 3,00 |
| 186. <i>Marinierte Oliven</i> ^h | 3,90 |
| 187. <i>Hirtenkäse</i> ^m
(ca. 350 g) | 8,90 |
| 188. <i>Saucen:</i> - grüne Pfeffer-Sahnesauce
- frische Champignon-Sahnesauce
- Sauce nach mexikanischer Art (scharf)
- Gorgonzolasauce
- Barolo-Rotweinsauce | 3,80 |

Extra-Zutaten für unsere Pizzen:

- | | |
|--|---------|
| 190. <i>Mozzarella-Rand, frischer Rucola</i> | je 2,00 |
| 191. <i>Zwiebeln, Paprika, Oliven, Peperoni, Champignons</i> | je 1,50 |
| 192. <i>Thunfisch, Hirtenkäse, Mozzarella(„doppelt Käse“)</i> | je 2,50 |

GELATI E DOLCI *Eis & Dessert*



- | | | |
|------|--|------|
| 211. | Kugel Eis ⁷
1 Kugel Mövenpick-Eiscreme nach Wahl | 1,50 |
| 212. | Gelato Misto con Panna ⁷
3 Kugeln Gemischte Eiscreme mit Sahne | 5,00 |
| 213. | Coppa Frutta ⁷
3 Kugeln Gemischte Eiscreme mit Früchten und Sahne | 6,50 |
| 214. | Tartufo ⁷
Italienische Eisspezialität. Schokoladeneiscreme mit Vanilleeiskern, umhüllt von zarter Schokolade | 4,70 |
| 215. | Tiramisù ^{1,3,7}
Frischer, hausgemachter Biskuit-Kuchen mit Mascarpone-Creme | 5,50 |
| 216. | Banana Split ⁷
3 Kugeln Gemischte Eiscreme, Banane, Sahne und Schokosauce | 6,50 |
| 217. | Hausgemachte Zabaione ^{3,7}
Eierschaumcreme mit Marsala-Likörwein aromatisiert, dazu Bourbon-Vanilleeiscreme und Schokosauce | 6,90 |
| 220. | Panna Cotta ^{1,7}
italienisches Sahnedessert mit hausgemachter Fruchtsoße | 6,50 |
| 221. | Warmer Apfelstrudel ^{1,7}
Mit Vanillesauce, 1 Kugel Bourbon-Vanilleeiscreme und Sahne | 4,80 |
| 222. | Warmes Schokoküchlein
Hausgemachtes warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, dazu eine Kugel Bourbon-Vanilleeiscreme, garniert mit Früchten und Sahne | 5,90 |
| 223. | Coppa Danimarca ⁷
3 Kugeln Bourbon-Vanilleeiscreme mit Schokosauce, Sahne und Schokostreuseln | 5,50 |
| 224. | Schwedenbecher ⁷
3 Kugeln Bourbon-Vanilleeiscreme, Apfelmus, Eierlikör, Sahne und Schokosauce | 6,90 |
| 225. | Vaniglia e Baileys ^{7,a}
1 Kugel Vanilleeiscreme mit 2 cl Baileys | 4,50 |
| 226. | Schokokuss ^{7,a}
2 Kugeln Schokoladeneiscreme, 1 Kugel Vanilleeiscreme, Sahne | 6,90 |
| 227. | Affogato al caffè ^{b,7}
1 Kugel Vanilleeiscreme ertrinkt im Doppio-Espresso | 4,50 |

EISGETRÄNKE

- | | | |
|------|---|------|
| 231. | Hausgemachter Eiskaffee ^{7,b}
Mit Bourbon-Vanilleeiscreme und Sahne | 4,60 |
| 232. | Hausgemachte Eisschokolade ⁷
Mit Bourbon-Vanilleeiscreme und Sahne | 4,60 |





BEVANDE CALDE *Warme Getränke*

Crema e Aroma – Für unsere Kaffeespezialitäten benutzen wir die kräftig-aromatische Espressomischung aus dem Hause Lavazza.



411. Espresso	Tasse	2,30
412. Espresso doppio	Tasse	3,80
413. Espresso Macchiato	Tasse	2,60
414. Espresso Coretto mit Grappa	Tasse	3,40
415. Kaffee	Tasse	2,30
416. Schale Kaffee	Schale	3,60
417. Caffè Latte	Schale	3,70
418. Latte Macchiato	Glas	3,70
419. Latte Macchiato Karamell	Glas	3,90
420. Latte Macchiato Baileys ^{a,b}	Glas	4,50
421. Cappuccino	Tasse	2,70
422. Heiße Schokolade mit Sahne	Schale	3,60
426. Glühwein weinhaltiges Mischgetränk	Glas	4,90
428. Tee mit frischer Minze o. mit frischem Ingwer	Glas	3,50
424. Ronnefeldt Premium-Tee verschiedene Sorten: Green Dragon, Moroccan Mint, Bergkräuter, Fruity Camomile, Sweet Berries, Earl Grey	Glas	2,90

BEVANDE FREDDA *Erfrischungsgetränke*

430. 431. Rixdorfer Faßbrause	0,2 l	2,30	0,4 l	3,70
432.  italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l			5,50
433.  italienisches Mineralwasser	Fl. 0,25 l			2,50
434.  stilles italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l			5,50
435.  stilles italienisches Mineralwasser	Fl. 0,25 l			2,50
436. Coca-Cola ^{a,b}	Fl. 0,20 l			2,50
437. Coca-Cola Zero ^{a,b,f}	Fl. 0,20 l			2,50
438. Fanta ^{a,e}	Fl. 0,20 l			2,50
439. Sprite	Fl. 0,20 l			2,50
440. Mezzo Mix ^{a,b,e}	Fl. 0,20 l			2,50
441. Vio Schorle aus Bio-Apfeldirektsaft	Fl. 0,30 l			3,70
442. Schweppes Tonic Water ^c	Fl. 0,20 l			2,60
443. Schweppes Bitter Lemon ^c	Fl. 0,20 l			2,60
444. Schweppes Ginger Ale ^{a,g}	Fl. 0,20 l			2,60
445. Isenbeck Malz ^a Malztrunk	Fl. 0,33 l			2,70
446. Red Bull ^{a,b,d,n}	Dose 0,25 l			4,50
447. Lurisia Chinotto Bitterorangenbrause	Fl. 0,275 l			4,50
448. Lurisia Gazzosa di Limone Zitronenbrause	Fl. 0,275 l			4,50

SÄFTE

Wir servieren Ihnen ausschließlich Qualitätsprodukte der Firma Bauer aus Brandenburg.



FRUCHTSÄFTE

		0,2 l	0,4 l
461.	Bauer Kirschnektar	2,50	3,90
462.	Bauer Bananennektar	2,50	3,90
463.	Bauer KiBa Kirschnektar & Bananennektar	2,50	3,90
464.	Bauer Apfelsaft Direktsaft, klar	Fl. 0,20 l	2,70
465.	Bauer Orangensaft Direktsaft	Fl. 0,20 l	2,70
467.	Bauer Mangonektar	Fl. 0,20 l	2,70
468.	Saftschorle Eine Flasche 0,2 l Bauer Saft nach Wahl und ein Glas (0,4 l) mit 0,2 l Mineralwasser mit o. ohne Sprudel		3,90

BIRRE *Bier*

		0,3 l	0,5 l
491. 492.	Berliner Pilsner vom Fass	2,80	4,00
493. 494.	Warsteiner Premium Pils vom Fass	2,80	4,00
495. 496.	König Ludwig Dunkel vom Fass	2,80	4,00
497.	Schöffelhofer Hefeweizen vom Fass		4,00
498.	Schöffelhofer Kristall, alkoholfrei	Fl. 0,50 l	4,00
503.	Berliner Weiße mit Schuss Waldmeister ^a , Himbeer, Holunder	Fl. 0,33 l	3,20
504.	Warsteiner alkoholfrei	Fl. 0,33 l	2,90
508. 509.	Gespritztes Bier mit Fanta ^{a,e} , Sprite, Cola ^{a,b} oder Fassbrause	2,80	4,00

VINO SPUMANTE

		Flasche 0,75 l
	Prosecco Superiore DOCG Brut Bepin De Eto Italienischer Schaumwein, weiß, trocken	616. 28,90
	Prosecco Rosato DOCG Brut Bepin De Eto Italienischer Schaumwein, rosé, trocken	617. 28,90
	Ferrari Maximum Brut Italienischer Schaumwein, brut	618. 55,00
	Ferrari Maximum Rosé Italienischer Schaumwein, rosé, trocken	619. 55,00

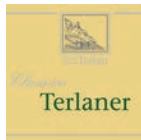
VINI BIANCHI *Weißweine*



Lugana I Frati

Flaschenwein - DOC - trocken - Lombardei - 13 % vol. - Blumige Aromen, sehr harmonisch, gute Länge, vollmundig und elegant. Fruchtnoten von Aprikose, Birne, Kräuter und Mandeln.

0,20 l
590. 7,90



Terlaner Classico

Flaschenwein - DOC - trocken - Südtirol - 13,5 % vol. - Funkelndes Strohgelb mit grünen Nuancen. Am Gaumen ist die Pfirsicharomatik sehr stark präsent und macht den Terlaner lebendig, aber gleichzeitig auch sehr weich.

0,20 l
606. 7,90



Pinot Grigio Terre del Noce

Offener Wein - IGT - trocken - Dolomiten - 12 % vol. - Am Gaumen trocken, elegant und fruchtig mit einer sanften Säure und einer tropischen Fruchtaromatik sowie einer strohgelben Farbe.

0,20 l 0,50 l
582. 6,50 583. 10,90



Frizzantino Medici Ermete

Offener Wein - lieblich - Emilia-Romagna - 7,5 % Vol. - Helles Strohgelb. Angenehm im Bukett, fruchtig mit leichten Nuancen von reifen Äpfeln, leicht im Geschmack mit feiner, angenehmer Süße und frischer Perlung.

0,20 l 0,50 l
607. 5,90 608. 10,90

Wein-Schorle weiß

0,20 l
610. 4,50

VINI ROSATI *Roséweine*



Rosa dei Frati

Flaschenwein - DOC - trocken - Lombardei - 13 % vol. Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten. Der Geschmack ist feinfruchtig, mineralisch, mit gut eingebundener, erfrischender Säure.

0,20 l
593. 7,90

VINI ROSSI *Rotweine*



Sud Primitivo di Manduria

Flaschenwein - DOP - trocken - Apulien - 14 % vol. - Das Bukett erinnert an Pflaumen, Oliven, Feigen und schwarze Kirschen. Nuancen von Gewürzen und cremiger Vanille. Am Gaumen schwarze Johannisbeeren.

0,20 l
605. 7,90



Eghemon Passimienta

Flaschenwein - IGT - trocken - Sizilien - 13,5 % vol. - Intensives leuchtendes Rot. Erinnert an rote Beeren. Am Gaumen samtig mit voll fruchtiger Säure. Ein perfekter Nero d'Avola

0,20 l
607. 7,90



Chianti Straccali

Offener Wein - DOCG - trocken - Toscana - 13 % Vol. - Rubinrot. In der Nase ist dieser Wein strahlend mit jungen Aromen von reifen roten Früchten. Am Gaumen samtweich und erfrischend mit guter Struktur.

0,20 l 0,50 l
600. 6,50 601. 11,90



Lambrusco Dell'Emilia

Offener Wein - IGT - lieblich - Emilia-Romagna - 7,5 Vol. % - Junger Perlwein, im Glas leuchtendes und lebendiges Purpurrot, fruchtig, mit blumiger Note, am Gaumen süß.

0,20 l 0,50 l
603. 5,90 604. 10,90

Wir empfehlen unsere separate Weinkarte für weitere Spezialitäten.

GRAPPE *Grappa*

521. Grappa Hausmarke	4 cl	4,50
522. Nardini Bassano	4 cl	6,80
523. Nardini Bassano Riserva	4 cl	7,50
524. Vecchia Grappa di Prosecco	4 cl	7,50

Weitere Grappa-Spezialitäten finden Sie in unser separaten Wein- und Grappakarte.

ALCOLICI *Spirituosen*

512. Absolut Vodka	4 cl	4,10
513. Malteserkreuz Aquavit	4 cl	4,10
514. Linie Aquavit	4 cl	4,30
515. Tequila José Cuervo braun, silber	4 cl	4,30
516. Pircher Williamsbirne	4 cl	4,30

LIQUORI E AMARI *Liköre & Bitter*

561. Disaronno Amaretto^a	2 cl	3,00
562. Molinari Sambuca	2 cl	3,00
563. Pallini Limoncello^a	4 cl	4,30
566. Baileys Irish Cream^{a,b}	4 cl	4,20
570. Montenegro Amaro	4 cl	5,50
571. Ramazotti	4 cl	4,30
572. Amaro Averna	4 cl	4,30
573. Fernet Branca	4 cl	4,30
574. Jägermeister	4 cl	3,90


WEINBRAND, BRANDY & COGNAC

531. Vecchia Romagna italienischer Brandy	4 cl	4,90
534. Rémy Martin V.S.O.P. Cognac	4 cl	6,90

WHISK(E)Y

541. Jim Beam Bourbon	4 cl	4,50
542. Jack Daniels Tennessee	4 cl	5,50
543. Tullamore Dew^a Irish Whiskey	4 cl	5,90
550. Glenfiddich^a Single Malt 18 years	4 cl	8,00

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- a mit Farbstoff
 - b koffeinhaltig
 - c chininhaltig
 - d mit Konservierungsstoff
 - e mit Antioxidationsmittel
 - f mit Cyclamat und Aspartam
 - g mit Ingwerauszug
 - h geschwärzt mit Eisenglukonat
 - k mit Geschmacksverstärker
 - m Weichkäse aus Kuhmilch, ins Salzlake gereift
 - n taurinhaltig
 - ° Frischgewicht
 - 1 Glutenhaltig
 - 2 Krebstiere
 - 3 Eier
 - 4 Fische
 - 5 Erdnüsse
 - 6 Sojabohnen
 - 7 Milch
 - 8 Schalenfrüchte
 - 9 Sellerie
 - 10 Senf
 - 11 Sesamsamen
 - 12 Schwefeldioxid
 - 13 Lupinen
 - 14 Weichtiere
-  vegetarisches Gericht

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.
Für Verpackungsmaterial, welches zur Mitnahme von nicht im Restaurant verzehrten Speisen dient,
berechnen wir pro Gericht 0,50 €.