

business lunch



Potsdamer Platz 1 10785 Berlin

Vellutata di asparagi con l'uovo di Marans

Grüne Spargelveluté mit Marans-Ei
Green asparagus soup with Marans egg

6,00 €

Principi
Vorspeisen
Startes

Mozzarella di Bufala Campana DOP con pomodorini e olio extravergine siciliano

Mozzarella di Bufala Campana DOP mit Kirschtomaten
Mozzarella di Bufala Campana DOP with cherry tomatoes

8,00 €

Antipasto di carciofi, sale rosa dell'Himalaya, olio extravergine di oliva dop e salmone affumicato

Vorspeise aus Artischocken, nativem Olivenöl Extra,
Himalaya-Salz und geräuchertem Lachsfilet
Aritchokes with native olive oil, Himalaya salt
and smoked salmon fillet

8,00 €

Girello di vitello al punto rosa con salsa Monferrina tonnata

Vitello Tonnato auf essenza-Art: Gegartes Kalbsfilet in
Thunfischcrème mit Salzkapern
Vitello Tonnato essenza style: slices of veal fillet with tuna
sauce, capers

12,00 €

Battuta di carne di Fassona piemontese, germogli di rucola scaglie di funghi e Parmigiano Reggiano

Carpaccio vom piemontesischem Fassona-Rind mit Champignon-
scheiben, gehobeltem Parmigianokäse und Rucolablättern
Carpaccio of Piedmontese Fassona beef with slice mushrooms,
Parmigiano and rocket

14,00 €

Carpaccio di pesce spada all'origano, con emulsione di pomodorino di Pachino crudo e maionese leggera soffiata al limome

Schwertfisch-Carpaccio mit Oregano, sizilianischer Cherry-
tomatenemulsion und Olivenöl-Eigelb-Zitronenvinaigrette
Sword fish carpaccio with Oregano, Sicilian cherry tomato
emulsion and olive oil-egg yolk-lemon sauce

14,00 €

Spaghetti al pomo d'oro**Percorso del pomodoro in 3 fasi: ciliegino di Pachino, San Marzano del Sarno e il Fiaschetto pugliese**

Tomatensauce essenza-Art: Spaghetti mit Sauce aus
angebratenen San Marzano-Tomaten in süßem Knoblauch,
in Basilikum geschwenkten sizilianischen Pachino-
Kirschtomaten sowie einer apulischen Fiaschetto-Tomatensauce
Tomato sauce essenza style: Spaghetti with sauce of sautéed
San Marzano tomatoes in sweet garlic, Sicilian Pachino cherry
tomatoes with basil and Apulian Fiaschetto tomato sauce

9,00 €

Prime vivande
Pastagerichte
Pasta dishes

Bigoli con ragù di coniglio, salsa di parmigiano e pesto al pistacchio di Bronte

Bigoli mit Kaninchenragout, Parmigianosauce und Pistazienpesto
Bigoli with rabbit stew, Parmigiano sauce and pistachio pesto

11,00 €

Capelli d'angelo al crudo di scampi, succo di ciliegino e basilico

Engelshaarpasta mit Scampi, sizilianischen Strauchtomaten
und Basilikum
Angel hair pasta with shrimps, Sicilian vine tomatoes and basil

13,00 €

Paccheri di Gragnano con punte di filetto, pomodorini confittati e funghi

Paccheri aus Gragnano mit Rinderfiletspitzen, Kirschtomatenconfit und Champignons
Paccheri from Gragnano with beef fillet tips, cherry tomato confit and mushrooms

14,00 €

Selezione d'insalate miste

Saisonale Blattsalate mit Balsamico-Senf vinaigrette
Mixed seasonal lettuce with balsamic vinegar-mustard dressing

6,00 €

Insalate
Salate
Salads

Insalata di rucola, pomodorini Pachino e scaglie di Grana Padano

Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesankäse und Aceto Balsamico
Rocket salad with cherry tomatoes, Parmigiano and balsamic vinegar

7,00 €

Radicchio dell'Alcantara con l'olio delicato siciliano e sale Maldon, scaglie di Ragusano dop e pinoli

Alcantara-Radicchiosalat, sizilianisches natives Olivenöl Extra, Maldonsalz, gehobelter Ragusanokäse und Pinienkerne
Alcantara radicchio salad with Sicilian olive oil, Maldon salt, sliced Ragusano cheese and pine nuts

8,00 €

[Fischgerichte werden mit Salzkartoffeln und glasiertem Spinat mit Schalotten und Chili serviert, Fleischgerichte mit Biogemüse und Rosmarinkartoffeln]

Secondo vivande
Hauptgerichte
Main dishes

Il tonno rosso del Mediterraneo con le cipolle di Tropea e riduzione di vino

Rosa Gulasch vom Mittelmeer-Thunfisch in Sashimiqualität auf Zwiebel-Rotweinjus
Gulasch of Mediterranean Tuna in Sashimi quality with onion-red wine reduction

18,00 €

Branzino di mare scottato, guazzetto di ortaggi all'olio extravergine, sale azzurro dell'Iran e cipolloti rossi thailandesi

Pochiertes Wolfsbarschfilet mit warmem Gemüsesalat in nativem Olivenöl Extra, blaues Salz aus Persien und Thailand
Poached fillet of sea bass with tepid vegetable salad in native olive oil with blue salt from Persia and Thai onions

18,00 €

Straccetti di manzo con i funghi Shiitake al rosmarino

Rinderfilettournedos mit Rosmarin und sautierten Shiitakepilzen
Beef tournedos with rosemary and sautéed Shiitake mushrooms

21,00 €

Le costolette d'agnello pré salé agli aromi del mediterraneo con peperoni in agro dolce, olive nere e provola

Gegrilltes Karree vom Salzlamm in Koteletts tranchiert mit Wildkräutern, süß-saurer Paprika, schwarzen Oliven und Provolakäse
Grilled lamb chops with wild herbs, sweet-sour peppers, black olives and Provolone cheese

21,00 €

Filetto di manzo con salsa al pepe di caienna e polvere di caffè

Rinderfilet mit Chiliwürze gegrillt in Cayenne-Pfeffersauce und Kaffeepulver
Beef fillet grilled with Cayenne pepper sauce and coffee powder

21,00 €

Formaggi affinati e accompagnati dalle nostre confetture e mostarde

Italianische Käsevariationen mit hausgemachten Chutneys
Italian selection of cheese with home-made Chutneys

Formaggi
Käse
Cheese

15,00 €

Tiramisù

Klassisches Tiramisù
Classic Tiramisù

Dolci
Desserts

6,00 €

Tortino di ricotta con frutta candita e salsa di arance e zafferano

Ricottatörtchen mit kandierten Früchten und Orangen-Safrancreme
Ricotta tartlet with candied fruit and orange-saffron sauce

8,00 €

Mousse di mascarpone e fave di Tonka con fragole all'aceto balsamico tradizionale di Modena

Mascarpone Mousse mit Tonkabohnen und Aceto Balsamico-Erdbeeren

Mascarpone mousse with Tonka beans and strawberries with balsamic vinegar

Surgiva (mit Kohlensäure) 0,75 l

5,50 €

Surgiva (mit Kohlensäure) 0,25 l

2,00 €

Selters leicht 0,75 l

5,50 €

Surgiva (ohne Kohlensäure) 0,75 l

5,50 €

Surgiva (ohne Kohlensäure) 0,25 l

2,00 €

Bevande
Getränke
Beverages

Säfte

Apfelsaft, Orangensaft

0,2 l

2,00 €

Softdrinks

Coca-Cola^{1, 3, 7, 8, 9}, Coca-Cola light^{1, 3, 7, 8, 9}, Fanta,

Sprite, Bitter Lemon⁴

0,2 l

2,00 €

Fassbrause

0,2 l

1,40 €

Wittinger Premium Pilsner 0,4 l

3,00 €

Stackmann's Dunkel 0,4 l

3,50 €

Weissbier Helles Hefe oder Kristall 0,5 l

4,20 €

Espresso classico¹

2,00 €

Espresso doppio¹

4,00 €

Espresso corretto¹

4,00 €

Espresso decaffeinato

2,50 €

Cappuccino¹

2,50 €

Latte macchiato¹

2,80 €

Kaffee¹

2,00 €

Tee¹

2,00 €

1 koffeinhaltig, 3 mit Farbstoff, 4 chininhaltig, 7 mit Süßstoff Aspartam, 8 mit Süßstoff Acesulfim, 9 mit Süßstoff Cyclamat