

S O M

M

M E R



MINE
RESTAURANT

Meinekestraße 10,
10719 Berlin

Öffnungszeiten

täglich
17:30-00:00

+49 30 88 92 63 63

#cool
#schick #frisch #lecker
#neues_italienisch

   mine/wine  minewineberlin

Auf Grund der neuen Regulierung,
bitten wir Sie Ihre Anwesenheit bei uns
via Luca App zu dokumentieren:



MINE



LIEBE GÄSTE!

Alle Gerichte, die Sie auf unserer Speisekarte finden, haben ihren Ursprung in der italienischen Küche.

Wir haben viel Zeit darauf verwendet, sorgfältig regionale Produkte wie Gemüse, Geflügel, Fleisch, Eier, Honig und verschiedene Kräuter für unsere Küche auszuwählen. Unsere Gerichte werden nur mit den besten Zutaten zubereitet, um so ihren vollen Geschmack entfalten zu können.

Die traditionell hergestellten Käse- und Wurstspezialitäten, Kapern, Sardellen und unser extra natives Olivenöl kommen ausschließlich aus Italien.

Unsere Köche verwenden Fior di Sale aus Sizilien, zwölfjährigen Balsamicoessig aus Modena und feinsten, mindestens 24 Monate gereiften Parmigiano Reggiano.

Neben hausgemachter Pasta aus italienischem Hartweizengrieß servieren wir Pasta aus Gagnano von der Traditionsmanufaktur „Gentile“ und den edlen Risotto-Reis „Carnaroli Extra“ von „Feron“, der ältesten Reismühle Italiens.

Bitte beachten Sie, dass wir grundsätzlich keine Gerichte zubereiten, die nicht auf der Karte stehen. Wir bemühen uns aber nach Möglichkeit individuelle Wünsche zu berücksichtigen. Bitte geben Sie uns Bescheid, wenn Sie gegen bestimmte Lebensmittel allergisch sind.

A P E R I T I F

Grappa Tonic
9

Negroni
13

Aperol Spritz
9

Gin Tonic
13

TRADITIONELL HERGESTELLTE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

9/17

Wir informieren Sie gerne über unsere heutige Auswahl

UNSER FRISCH GEBACKENES MEHRKORNBROT

AUS GEREIFTEM SAUERTEIG,
dazu regionale gesalzene Bio-Butter
6

S A L A T E U N D V O R S P E I S E N

Ceviche aus roten Garnelen mit scharf eingelegtem Daikon und Ingwer Eis
21

Thunfisch-Carpaccio mit Tomaten, Koriandergrün, eingelegtem Chili
und Capperini
21

Glasierte sizilianische Aubergine mit Kräutern,
Burrata und Tomatenmarmelade
17

Vitello Tonnato, dünn geschnittenes Kalbsfilet
und Thunfisch mit cremiger Sauce
19

Cremige Burrata mit Tomaten, saisonalen Beeren und Kräutern
16

Tatar vom Rind mit Capperini und geräuchertem Crème Fraîche
17

Gebratener wilder Brokkoli mit Basilikum-Hollandaise
und Pecorino Romano
17

P A S T A

Tortelli mit Burrata und Trüffel
27

Ravioli del Plin, hausgemachte Pasta gefüllt
mit Rindfleisch und Trüffel
25

Spaghetti con Vongole Veraci,
berühmtes Nudelgericht mit Venusmuschel
29

Hausgemachte Mafalde mit zartem Entenragout
23

Casarecce mit argentinischen Garnelen
28

H A U P T G E R I C H T E

Seebarsch mit Spargel und Amalfi Zitronen Zabaione
33

Oktopus mit Tomaten, Basilikum und Petersilie
33

Lammkoteletts alla griglia mit saisonalen Gemüse
33

Rib-Eye-Steak mit toskanischen Rosmarin-Kartoffeln und Knoblauch
(Dieses Gericht ist für mindestens zwei Personen, Preis pro 100 g)
12