

## DELIKATESSEN

BERÜHMTE FLEISCHSPEZIALITÄT  
AUS DER NORDSPANISCHEN PROVINZ LEÓN  
Cecina - Spanisches luftgetrocknetes Rindfleisch · 12/22

UNSER FRISCH GEBACKENES MEHRKORNBROT  
AUS GEREIFTEM SAUERTEIG,  
dazu gesalzene Butter aus der Bretagne · 6

ROYAL STURGEON KAVIAR 20g  
EMPFEHLEN WIR MIT:  
der besten cremigen Burrata aus Apulien · 64  
unseren köstlichen hausgemachten Spaghettini al Burro · 64

## VORSPEISEN

Burrata mit Tomaten, saisonalen Beeren und Kräutern · 22

Ceviche aus roten Garnelen mit scharf eingelegtem Daikon  
und Ingwer Eis · 25

Thunfisch-Carpaccio mit Tomaten, Koriandergrün,  
eingelegten Chili und Capperini · 29

Tatar, rohes Rindfleisch mit Capperini und Eigelbcreme · 23

Glasierte sizilianische Aubergine mit Kräutern,  
Burrata und Tomatenmarmelade · 25

Vitello Tonnato, dünn geschnittenes Kalbsfilet  
mit Thunfisch und einer cremigen Sauce · 26

Gebratener wilder Brokkoli mit Basilikum-Hollandaise  
und Pecorino Romano · 25

## PASTA

UNSERE PASTA WIRD TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET

Ravioli Cacio e Pepe, gefüllt mit Kalbfleisch · 29

Spaghetti Frutti di Mare\* · 39

Hausgemachte Mafalde mit zartem Entenragout · 32

Agnolotti mit Waldpilzen, Ricotta und Spinat · 29

Rigatoni alla Norma mit sizilianischer Aubergine,  
Kirschtomaten und Stracciatella\* · 28

Spaghetti con Vongole Veraci\* · 39

Tortelli mit Burrata und Trüffel · 35

Hausgemachte Spaghettini mit schwarzem Kaviar, 20 g · 64

-----  
\*Wir verwenden ausschließlich Pasta aus dem Hause 'Gentile' aus Gragnano in der Provinz Napoli –  
welche für die besten Teigwaren der Welt berühmt ist: Gragnano, Città della pasta.

## PERFEKT ZUM TEILEN

Lammschulter, 18 Stunden langsam geschmort in Barolo-Wein  
mit aromatischen Kräutern · 135

Rib-Eye Steak und toskanische Kartoffeln  
mit Rosmarin und Knoblauch, ab 1 kg  
Preis pro 100g · 16

Nordsee-Steinbutt al Forno mit cremiger Weißweinsauce  
und Kartoffeln, ca. 1 kg  
Preis pro 100g · 16

## HAUPTGERICHTE

Nordischer Kabeljau mit Blumenkohlpuree,  
Tomaten und Kalamata-Oliven · 39

Seebarsch mit Spargel und Amalfi Zitronen-Zabaione · 44

Oktopus mit Tomaten, Basilikum und Petersilie · 46

Lammkoteletts alla Griglia mit saisonalem Gemüse · 44

Filetto al Pepe Nero mit Steinpilzen · 55

## THE GREATEST HITS

Wir servieren unser Menü  
ab 2 Personen für alle Gäste am Tisch

•  
Vitello Tonnato,  
dünn geschnittenes Kalbsfilet  
mit Thunfisch und einer  
cremigen Sauce

•  
Glasierte  
sizilianische Aubergine  
mit Kräutern, Burrata  
und Tomatenmarmelade

•  
Tortelli mit Burrata  
und Trüffel

•  
Ravioli Cacio e Pepe,  
gefüllt mit Kalbfleisch

•  
Lammkoteletts alla Griglia  
mit saisonalem Gemüse

•  
Tiramisù mit einem  
der besten Mascarpone  
direkt aus Brescia,  
Lombardei

•  
105  
pro Person

## A P E R I T I F

### BUBBLES

Prosecco · 9

Champagner · 21

0% Schaumwein · 10

### COCKTAILS

Amaro Tonic · 12

Basil Smash · 15

Gin Tonic · 15

Negroni · 15

Negroni Mezcal · 15

Whiskey Sour · 15

Meloncello Sour · 15

Aperol Spritz · 12

### MOCKTAILS

Basil Smash · 12

Gin Tonic · 12

Mondino Spritz · 10

## L I E B E G Ä S T E !

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, IGP Balsamicoessig aus Modena und feinsten, mindestens 36 Monate gereiften Parmigiano Reggiano. • Neben hausgemachter Pasta aus italienischem Hartweizengrieß, servieren wir Pasta aus Gragnano von der Traditionsmanufaktur "Gentile".

**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.**

## M I N E R E S T A U R A N T

Meinekestraße 10, 10719 Berlin

Folgen Sie uns auf Social Media

   mine/wine  minewineberlin