

A P E R I T I F

Grappa Tonic · 9

Negroni /
Negroni Mezcal · 13

Aperol Spritz /
Mandel Aperol Spritz · 10

Gin Tonic · 13

French 75 · 13

Mondino Spritz
alkoholfrei · 7

• • • • •

EINZIGARTIGE FLEISCHSPEZIALITÄT AUS DER PROVINZ LEÓN
Cecina - spanischer Rinderschinken von der Milchkuh · 11/19

DELIKATESSE DES HAUSES - GERÄUCHERTE ENTENBRUST · 11/19

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

• • • • •

V O R S P E I S E N

Carpaccio aus sizilianischen Artischocken mit grünem Salat,
Cedro und Parmesan · 19

Cremige Burrata mit Tomaten, saisonalen Beeren und Kräutern · 17

Ceviche aus roten Garnelen mit scharf eingelegtem Daikon
und Ingwer-Eis · 23

Thunfisch-Carpaccio mit Tomaten, Koriandergrün,
eingelegten Chili und Capperini · 25

Glasierte sizilianische Aubergine mit Kräutern,
Burrata und Tomatenmarmelade · 19

Vitello Tonnato, dünn geschnittenes Kalbsfilet
mit Thunfisch und einer cremigen Sauce · 21

Tatar vom Rinderfilet mit Eigelbcreme und Capperini · 19

Gebratener wilder Brokkoli mit Basilikum-Hollandaise
und Pecorino Romano · 19

P A S T A

Hausgemachte Ravioli Cacio e Pepe
gefüllt mit Kalbfleisch · 27

Spaghetti mit Hummer · 39

Hausgemachte Mafalde mit zartem Entenragout · 25

Spaghetti con Vongole Veraci,
berühmtes Nudelgericht mit Venusmuschel · 29

Tortelli mit Burrata und Trüffel · 29

P E R F E K T Z U M T E I L E N

Hausgemachte Spaghettini mit schwarzem Kaviar, 30 g
für 2 Personen · 79

Risotto Bianco mit Stracciatella-Käse und schwarzem Kaviar, 30 g
für 2 Personen · 89

Langsam geschmorte Lammschulter - 18 Stunden im Barolo Wein
und aromatischen Kräutern · 89

Rib-Eye Steak
mit toskanischen Rosmarin-Kartoffeln und Knoblauch
Preis pro 100 g · 13

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

Seebarsch mit Spargel und Amalfi Zitronen Zabaione · 37

Oktopus mit Tomaten, Basilikum und Petersilie · 37

Lammkoteletts alla griglia mit saisonalem Gemüse · 37

T H E G R E A T E S T H I T S

Unser Menü servieren
wir gerne fischweise
ab 2 Personen

•

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 del Plin,
hausgemachte Pasta gefüllt
mit Kalbfleisch

•

Lammkoteletts alla griglia
mit saisonalem Gemüse

•

Hausgemachtes Tiramisu
mit einem der besten
Mascarpone direkt
aus Brescia, Lombardei.

•

75 pro Person

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, IGP Balsamicoessig aus Modena und feinsten, mindestens 36 Monate gereiften Parmigiano Reggiano. • Neben hausgemachter Pasta aus italienischem Hartweizengrieß, servieren wir Pasta aus Gagnano 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.



MINE
RESTAURANT

Meinekestraße 10, 10719 Berlin

#cool #schick #frisch #lecker #neues_italienisch

   mine/wine  minewineberlin

Öffnungszeiten täglich 17:30-00:00
+49 30 88 92 63 63

S O M

M

M E R