

DIGESTIF 4 cl

Limoncello · 6

Amaro Montenegro, Premiata Specialita, Bologna · 6

SÜD - UND DESSERTWEINE 5 cl

Chinato, Mauro Vergano, Piedmont · 9

2019 Malvasia di Salina, Tenuta Capofaro, Sicily · 9

Grillo Vecchio Samperi, Marco De Bartoli, Sicily · 9

GRAPPA 2 cl

Grappa Moscato, Nonino · 5

Acquavite d'Uva Malvasia, Nonino · 6

Grappa Cru Monovitigno Fragolino, Nonino · 9

Grappa Bianca di San Leonardo · 8

COGNAC 4 cl

Hennessy V.S.O.P · 10

Hine Antique XO Premier Cru Grande Champagne · 24

Cognac Grande Champagne Vieille Réserve, Maison R.Dudognon · 16

KÄSE

Wir informieren Sie gerne über unsere heutige Auswahl · 15

NACHSPEISEN

Hausgemachtes Tiramisu mit einem der besten Mascarpone
direkt aus Brescia, Lombardei · 9

Luftige Meringues mit Mango und Passionsfrucht · 9

Basque Cheesecake · 9

Vanille Panna Cotta mit Erdbeeren · 9

Hausgemachter Trüffel gefüllt mit Schokoladenganache,
mit Rosmarin aromatisiert · 2,5

UNSERE HAUSGEMACHTEN SORBETS UND EISCREMES

Preis pro Kugel · 4

Amalfi Zitrone

Mango & Passionsfrucht

Schokolade

Vanille



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