

DELIKATESSEN

BERÜHMTE FLEISCHSPEZIALITÄT
AUS DER NORDSPANISCHEN PROVINZ LEÓN
Rinderdörrfleisch „Cecina de León“ · 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

Linguine mit Spargel und Atlantik-Garnelen-Tatar* · 37

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* · 42

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

•

95
pro Person

APERITIF

BUBBLES

Prosecco · 9

Champagner · 21

0% Schaumwein · 10

COCKTAILS

Amaro Tonic · 12

Basil Smash · 15

Gin Tonic · 15

Negroni · 15

Negroni Mezcal · 15

French 75 · 15

Aperol Spritz · 12

Mandel Aperol Spritz · 13

MOCKTAILS

Basil Smash · 12

Gin Tonic · 12

Mondino Spritz · 10

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 Traditionsmannufaktur "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

Folgen Sie uns auf Social Media

   mine/wine  minewineberlin