MINE

RESTAURANT

ZUM AUFTAKT

Cecina - Spanisches luftgetrocknetes Rindfleisch · 15 / 28
Traditionelle Fleischspezialität aus der Provinz León

Mehrkornbrot · 6
Täglich von unserem Küchenchef mit einem seltenen, langjährig gepflegten Sauerteig gebacken & mit Butter aus der Bretagne serviert

I AM CAVIAR

Exklusiv für das Restaurant MINE hergestellt. Gönnen Sie sich etwas Besonderes. Frischer schwarzer Malossol-Kaviar vom Diamantstör, nach einem eigens entwickelten Verfahren mit Meersalz aus Guérande gesalzen – ohne Konservierungsstoffe.

30 g · 100 50 g · 150 100 g · 270

SERVIERT MIT UNSEREM HAUSGEBACKENEN MEHRKORNBROT
UND CRÈME FRAÎCHE ODER MIT HAUSGEMACHTEN SPAGHETTINI AL BURRO.

CRUDO

Rindertatar, gekrönt mit schwarzem Kaviar 30 g · 100

Carpaccio di Gambero Rosso · 42

Klassisches Rindertatar mit Capperini & Eigelbcreme · 25

Akami-Sashimi vom Blauflossen-Thunfisch,
Shiitake-Glasur & Balsamico di Modena · 35

Crudo von japanischen Jakobsmuscheln
mit Bottarga di Muggine & Crème fraîche · 33

Thunfisch-Carpaccio mit Tomaten, Koriander,
eingelegten Chilis & Capperini · 29

ANTIPASTI

Burrata mit Tomaten, saisonalen Beeren & Kräutern · 23

Ceviche aus roten Garnelen mit scharf eingelegtem Daikon & Ingwereis · 27

Glasierte sizilianische Aubergine mit Gewürzen,
Burrata & Tomatenmarmelade · 26

Vitello Tonnato, dünn geschnittenes Kalbsfilet & Thunfisch
mit cremiger Sauce · 26

Gebratener wilder Brokkoli
mit Basilikum-Hollandaise & Pecorino Romano · 26

PASTA

JEDEN TAG BEREITEN WIR UNSERE EIGENE HAUSGEMACHTE PASTA FRESCA ZU:

Ravioli Cacio e Pepe, gefüllt mit Kalbfleisch · 29

Mafalde mit zartem Entenragout · 32

Agnolotti mit Waldpilzen, Ricotta und Spinat · 29

Tortelli mit Burrata und Trüffel · 37

Spaghettini mit schwarzem Kaviar 30 g · 100

FÜR DIE FOLGENDEN GERICHTE VERWENDEN WIR AUSSCHLIEßLICH GETROCKNETE PASTA VON GENTILE AUS GRAGNANO BEI NEAPEL – DER BERÜHMTEN „CITTÀ DELLA PASTA", WELTWEIT BEKANNT FÜR IHRE HERAUSRAGENDE PASTA AUS TRADITIONELLER HERSTELLUNG.

Rigatoni alla Norma mit sizilianischer Aubergine,
Kirschtomaten & Stracciatella · 29

Spaghetti Frutti di Mare · 42

Spaghetti alle Vongole · 42

PERFEKT ZUM TEILEN

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

Rib-Eye-Steak und toskanische Kartoffeln mit Rosmarin & Knoblauch
ab 1 kg, Preis pro 100 g · 17

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

HAUPTGERICHTE

Gerösteter Kohl mit schwarzem Trüffel · 35

Nordischer Kabeljau mit Blumenkohlpüree,
Tomaten & Kalamata-Oliven · 39

Seebarsch mit Spargel & Amalfi-Zitronen-Zabaione · 49

Zarter Oktopus mit Tomaten, Basilikum & Petersilie · 47

Lammkoteletts alla Griglia mit saisonalem Gemüse · 49

Filetto al Pepe Nero mit Steinpilzen · 55

THE GREATEST HITS

DIESES BESONDERE MENÜ WIRD FÜR DEN GESAMTEN TISCH
AB ZWEI PERSONEN SERVIERT.

Vitello Tonnato, dünn geschnittenes Kalbsfilet & Thunfisch
mit cremiger Sauce

Glasierte sizilianische Aubergine mit Gewürzen,
Burrata & Tomatenmarmelade

Tortelli mit Burrata und Trüffel

Ravioli Cacio e Pepe, gefüllt mit Kalbfleisch

Lammkoteletts alla Griglia mit saisonalem Gemüse

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

125 pro Person

APERITIF

BUBBLES

Prosecco · 10

Champagner · 22

0% Schaumwein · 12

COCKTAILS

Bellini · 14

Aperol Spritz · 12

Amaro Tonic · 12

Basil Smash · 16

Gin Tonic · 15

Negroni · 15

Negroni Mezcal · 15

Whiskey Sour · 15

Meloncello Sour · 15

Espresso Martini · 18

MOCKTAILS

Basil Smash · 15

Gin Tonic · 14

Mondino Spritz · 12

LIEBE GÄSTE!

Jedes Gericht auf unserer Speisekarte ist vom Wesen der italienischen Küche inspiriert. Wir wählen die frischesten Zutaten mit großer Sorgfalt aus – von farbenfrohem Saisongemüse und Lamm aus Freilandhaltung bis hin zu goldgelben Eiern, Wildblütenhonig und aromatischen Kräutern. Diese außergewöhnlichen Zutaten erwecken unsere Kreationen zum Leben. • Für unsere hausgemachte Pasta verwenden wir ausschließlich italienischen Hartweizengrieß, „Semola di Grano Duro". Unsere durch Bronzeformen gezogenen Trockenteigwaren stammen von Pastificio Gentile, einer traditionsreichen Familienmanufaktur, die seit 1876 in Gragnano, der „Città della Pasta", tätig ist. • Wir verwenden den besten Parmesan, „Parmigiano Reggiano", der mindestens 36 Monate gereift ist. • Unser natives Olivenöl extra ORA by Arsenio ist ein frisches, fruchtiges Bio-Olivenöl aus den Früchten jahrhundertealter Olivenbäume auf den sonnigen Hügeln oberhalb von Florenz, 300 Meter über dem Meeresspiegel. • Unser reichhaltiger, samtiger Mascarpone, den wir in zahlreichen Rezepten und in unserem charakteristischen Tiramisu verwenden, stammt aus der Familienmolkerei Caseificio Foresti, die 1880 in der Provinz Brescia in der Lombardei gegründet wurde. • Tartufo Lab wählt unsere duftenden weißen und schwarzen Trüffel aus; es handelt sich um einen kleinen Familienbetrieb in Fratte Rosa in den Marken. Die Brüder Davide und Sebastian wählen gemeinsam mit Gaia jeden Tag die besten frischen Trüffel auf dem Markt aus und liefern sie direkt an MINE. • I AM CAVIAR produziert speziell für MINE feinen, gesalzenen Kaviar von kaspischen Stören, die in sauberem Wasser eines Flusses gezüchtet werden, der in Griechenland ins Mittelmeer mündet. Innerhalb von fünf Minuten gelangt der Kaviar vom Fisch in ein speziell entwickeltes Glasgefäß und wird unter Vakuum verschlossen. So bleibt er ohne Stabilisatoren frisch. • Unsere Käsesorten beziehen wir mit viel Liebe von unseren Freunden und Nachbarn bei Maître Philippe & Filles in der Emser Straße, wo Philippe Causse und seine Töchter Anaïs und Noémie ihre Leidenschaft für außergewöhnlichen Käse teilen. Die handwerklich hergestellten Wurstwaren, gesalzenen Kapern und Sardellen importieren wir aus Italien. • Außerdem verwenden wir bei der Zubereitung sizilianisches Meersalz „Fior di Sale" und Balsamico-Essig aus Modena (IGP). • Unser erstklassiges Rib-Eye-Steak mit Knochen stammt aus dem Großraum Omaha, Nebraska. Das hochwertige amerikanische Rindfleisch kommt von Rindern, die im Mittleren Westen aufgezogen und mit Mais gefüttert werden, um eine außergewöhnliche Marmorierung, Zartheit und Saftigkeit zu erzielen.

Wir bereiten zwar ausschließlich die auf unserer Speisekarte aufgeführten Gerichte zu, gehen jedoch gerne auf Ihre Wünsche ein, sofern dies möglich ist. Bitte teilen Sie uns etwaige Lebensmittelallergien mit, damit wir sicherstellen können, dass Ihr Besuch sicher und angenehm verläuft.

MINE

RESTAURANT

Meinekestraße 10, 10719 Berlin

Möchten Sie hier eine Feier veranstalten? Sprechen Sie uns gerne an –
wir führen Sie gerne durch unser Restaurant und zeigen Ihnen alle Möglichkeiten!

Verpassen Sie keine Events und Neuigkeiten von MINE!
Abonnieren Sie unsere News auf minerestaurant.de
und folgen Sie uns minewineberlin