

„Rosario 's“

Dal 1982 Gastronomo italiano a Berlino

Ristorante Italiano

Abendkarte / Getränkekarte

Antipasti/Vorspeisen

*Mozzarella Classica alla Caprese: Büffelmozzarella mitt Cherry-Tomaten,
Basilikum, Oliven Taggiasca und Olivenöl* € 9,50

*Mozzarella in Camicia: Büffelmozzarella mit einem Füllung aus Oliven und
getrocknetem Tomaten im Parma -Schinken Mantel (Lauwarm Serviert) auf
Basilikumpesto mit Olivenpate' Crostini* € 11,50

*Calamaretti Saltati: Baby-Calamares aus der Pfanne mit Knoblauch und Petersilie
auf Rauken -Salat mit Cherry – Tomaten* € 12,50

Insalata di Gamberetti: Krevetten-Sellerie Salat in Zitronen-Olivenöl Vinaigrette

mit Frühlingszwiebeln, Petersilien und frische Mango € 10,50

*Vitello Tonnato: Dünn geschnittenes Kalbfleisch (Rosa) in Thunfisch,
Mayonnaise, Kapern Sauce* € 11,90

*Carpaccio di Manzo Alla Cipriani: Dünn geschnittene Rinderfiletscheiben in
feiner Senfsauce* € 11,50

*Carpaccio di Pescespada alla Mediterranea: Dünn geschnittener Schwertfisch
in Zitronen/Olivenöl Vinaigrette, mit Kapern, getrocknetem-Tomaten,
Taggiasca-Oliven und Frühlingszwiebeln* € 11,50

*Salamino Saltato: Pikante Salami aus der Pfanne (kross gebraten) auf Jungem
Spinat mit gehobeltem Parmesan und Rosinen* € 9,50

Antipasti/Vorspeisen

*Bresaola Tartufata: Italienische Luftgetrocknetes Rinderfleisch (Bündner fleisch) in
getrüffeltes Zitronen/Olivenöl Vinaigrette mit sautierten Steinpilzen und gehobeltem
Pecorino Käse* € 12,50

Antipasto Misto: Vorspeisen Variation nach Art des Hauses € 13,50

Insalate/Salat

*Insalata mista di Stagione: Saisonsalat mit Gerostetem Sonnenblumen-
Kerne* € 6,50

*Insalata di pomodori alla Calabrese: Cherry-Tomaten Salat mit, Schafskäse,
Oliven Taggiasca, Kapern, roten Zwiebeln ,Olivenöl und Oregano* € 8,00

*Insalata Mare E Monti: Salat der Saison mit sautierten Steinpilzen, Groß-Garnelen
Frühlingszwiebeln und Croutons* € 13,50

Zuppe/Suppen

*Passato di Pomodoro con chenelle di Caprino al miele: Tomatencreme-Suppe
mit Ziegenkäse-Honig Nockerln und Thumian-Croutons* € 6,50

*Zuppa di Pesce alla Mediterranea : Fischsuppe aus Schalentieren, Krustentieren,
und Edelfischen* € 12,50

Pasta/Nudeln

*Spaghetti Classici alla Napoletana: Spaghetti-Nudeln mit Cherry-Tomaten
Sauce und frischen Basilikum* € 8,50

*Spaghetti al Sapore di Mare: Spaghetti mit Knoblauch (nur parfümiert)
Hügeln-Tomaten , Zucchini, Großgarnelen und Langostinos* € 13,50

*Spaghetti alla „ Bagnara Calabria“ : Spaghetti-Nudeln mit Knoblauch, Petersilie,
Seppia (Tintenfische), Bottarga di Tonno (gesalzener und getrocknet Kalabrische*

Thunfisch –Kaviar) und gerostete Semmel (Pikant) € 12,50

*Pennete arabiate alla Pecorara : Feeder-Nudeln in pikanter Tomatensauce
mit Schafskäse* € 9,50

*Pennette Salsiccia e zafferano : Feeder-Nudeln mit Salsiccia (Hausgemacht
Schweine Wurst mit Wildfenchel) in Safran Sauce
und gesalzenem Ricottakäse* € 10,50

*Tagliatelle ai Funghi Porcini: Hausgemachte Eierbandnudeln mit Sautiertem
Steinpilzen und Parmesankäse* € 12,50

Pasta/Nudeln

*Tagliatelle Al Tartufo : Hausgemachte Eierbandnudeln mit frische Trüffeln in
Butter-Parmesan Sauce und serviert aus einem Parmesankäse-Laib* € 17,50

*Gnocchi di Patate Classici: Hausgemacht Kartoffeln-Gnocchi mit Tomaten,
Mozzarella und frischem Basilikum* € 9,50

*Gnocchi di Patate ai Calamaretti: Hausgemacht Kartoffeln-Gnocchi mit Hügel-
Tomaten und Baby-Calamares* € 12,50

Pasta Ripiena/Gefüllte Nudeln

Ravioli fatti in Casa con Ripieno di Zucca E Amaretti: Hausgemachte

*Teigtaschen (Ravioli) mit Ricottakäse, Kürbis und Amaretti Füllung in Salbei Butter-
Schaum*

€ 11,50

Pesce/Fisch

Scampi alla Griglia : Großgarnelen vom Grill

€ 21,50

*Scampi al Forno Classici: Großgarnelen aus dem Ofen mit Olivenöl, Knoblauch,
und Parfümiert mit einer Minze/Balsamico Marinade*

€ 21,50

Tages Fisch

Liebe Gäste.

*Wir servieren ausschließlich frische Fische, bitte fragen Sie das Service
nach den Tages angeboten*

*Zum allen Fischgerichten reichen wir frischen Spinat direkt aus der Pfanne oder
nach wünsch Salat der Saison.*

Carne/Fleisch

*Lombo di Manzo Argentino : Argentinisches Angus Rinderfilet auf Rotweinjus
Mit getrüffeltem Taggiasca -Olivenpate´* € 23,50

*Scottadito al fresco Primaveraili: mit Garten-Kräutern und altem Balsamessig
marinierte Lammkronen Koteletten vom Grill* € 18,50

*Controfiletto Di Manzo Argentino: Argentinische Entrecote vom Grill mit
Frischen sautiertem Kräutern in Butter* 19,50

Überraschung Menu

4 Gänge

€ 39,50

Ohne Getränke

*Liebe Gäste: bei der Überraschung Menu können Sie Zwischen Fleisch oder
Fisch Wehlen.*

Guten Appetit.

Zum allen Fleisch Gerichten reichen wir Tages Beilagen

Formaggi/Käse

<i>Parmigiano: Parmesakäse</i>	€ 7,50
<i>Pecorino Sardo: Sardische Schafkäse (Gereift)</i>	€ 7,50
<i>Caprino: Ziegenkäse</i>	€ 7,50
<i>Taleggio: Weichkäse</i>	€ 7,50
<i>Scamorza Affumicata: Geräucherter Käse</i>	€ 7,50
<i>Formaggio Misto: Käse Variation</i>	€ 11,50

Zum allen Käse Sorten reichen wir Butter, Frische Obst und verschiedener Früchte-senf, außer der „Scamorza Affumicata „ da reichen wir einem Getrüffeltes -Birne-Walnuss Mousse .

Dolci/Nachtisch

<i>Tiramisu ´ Classico: Nach original Rezept (Ohne Sahne)</i>	€ 6,50
<i>Pannacotta: Gekochte Sahne mit Waldbeerensauce</i>	€ 6,50
<i>Semifreddo allo Gianduaia e nocciole: Nougat-Halbgefrorenes (Parfait)</i>	€ 6,50
<i>Semifreddo alla Frutta secca: Halbgefrorenes mit Getrockneten Früchte (Parfait)</i>	€ 6,50
<i>Sorbetto al Prosecco e Basiliko: Basilikum-Prosecco Sorbet</i>	€ 5,50
<i>Sorbetto al Mango e Ginger: Ingwer-Mango Sorbet mit Prosecco</i>	€ 5,50
<i>Sorbetto al Limone: Zitronen Sorbet mit Prosecco und Aperol</i>	€ 5,50

Getränkekarte

Aperitif

<i>Prosecco Rose´</i>	0,1l.	€ 6,00
<i>Prosecco</i>	0,1l.	€ 4,50
<i>Prosecco/Peachtree (1)</i>	0,1l.	€ 5,50
<i>Aperol (Spritz) (1)</i>	4.cl.	€ 5,50
<i>Martini Weiß, Rot, Dry</i>	5.cl.	€ 4,50
<i>Sherry Fino, Med. Dry</i>	5.cl.	€ 4,00
<i>Portwein</i>	5.cl.	€ 4,00
<i>Punt e Mes Carpano</i>	5.cl.	€ 5,00
<i>Rosso Antico</i>	5.cl.	€ 5,00
<i>Cynar (1)</i>	4.cl.	€ 5,50
<i>Campari (Orange, Soda) (1)</i>	4.cl.	€ 5,50
<i>Pernod</i>	4.cl.	€ 5,00
<i>Sanbitter (Alkoholfrei) (1-5)</i>	5.cl.	€ 4,50

Offene Weine.

Weißweine

<i>Catarratto „ Sicilien</i>	0,2l. € 4,90	---	0,5l. € 11,50	---	1l. € 19,50
<i>Pinot Grigio. IGT. Veneto</i>	0,2l. € 4,90	---	0,5l. € 11,50	---	1l. € 19,50

Rotweine

<i>Nero d'Avola IGT. Bio. Sizilien.</i>	0,2l. € 4,90	---	0,5l. € 11,50	---	1l. € 19,50
<i>Merlot IGT. Tirol</i>	0,2l. € 4,90	---	0,5l. € 11,50	----	1l. € 19,50

Erklärung der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Biere

<i>Veltins von Fass</i>		0,3l.	€ 2,90
<i>Veltins Alkoholfrei</i>	Fl.	0,33l.	€ 3,20
<i>Maisel Weizen Kristall</i>	Fl.	0,5l.	€ 3,90
<i>Maisel Hefe Weizen</i>	Fl.	0,5l.	€ 3,90

Alkoholfrei

<i>Cola</i> ⁽¹⁻²⁾		0,2l.	€ 2,00
<i>Cola Zero</i> ⁽¹⁻²⁻⁶⁾		0,2l.	€ 2,00
<i>Fanta</i> ⁽¹⁻⁵⁾		0,2l.	€ 2,00
<i>Sprite</i> ⁽⁵⁾		0,2l.	€ 2,00
<i>Bitter Lemon</i> ⁽³⁾		20 cl.	€ 3,00
<i>Tonic Water</i> ⁽³⁾		20cl.	€ 3,00
<i>Ginger Ale</i> ⁽¹⁻⁷⁾		20cl.	€ 3,00
<i>Orangensaft</i>		0,2l.	€ 2,50
<i>Apfelsaft</i>		0,2l.	€ 2,50
<i>Mango Saft</i>		0,2l.	€ 2,50

Mineralwasser

<i>S. Pellegrino (ohne Kohlensäure)</i>		0,25l.	€ 2,50
<i>S. Pellegrino (ohne Kohlensäure)</i>		0,75l.	€ 4,50
<i>Aqua Panna (ohne Kohlensäure)</i>		0,25l.	€ 2,50
<i>Aqua Panna (ohne Kohlensäure)</i>		0,75l.	€ 4,50

Erklärung der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Warme Getränke

<i>Espresso</i> (2)	€ 1,90
<i>Espresso Doppelt</i> (2)	€ 3,50
<i>Kaffe'</i> (2)	€ 2,10
<i>Cappuccino</i> (2)	€ 3,00
<i>Latte Macchiato</i> (2)	€ 4,00
<i>Latte Macchiato mit Vanille</i> (2-9)	€ 4,00
<i>The (Schwarz, Kamille, Minze, Grün, Früchten)</i> (2)	€ 3,50

Digestiv/Liquor

<i>Grappa Hausmarke</i>	2 cl. € 3,00
<i>Averna</i>	2 cl. € 3,00
<i>Ramazotti</i>	2 cl. € 3,00
<i>Maraschino</i>	2 cl. € 3,00
<i>Fernet Branca/Menta</i> (1)	2 cl. € 3,00
<i>Wodka Hausmarke</i>	2 cl. € 3,00
<i>Amaretto di Saronno</i> (1)	2 cl. € 3,50
<i>Sambuca Molinari</i>	2 cl. € 3,50
<i>Mirto Rosso</i>	2 cl. € 3,50
<i>Amaro Lucano</i>	2 cl. € 3,50
<i>Amaro Montenegro</i>	2 cl. € 3,50
<i>Baileys</i> (1-2)	2 cl. € 4,00
<i>Limoncello</i> (1)	2 cl. € 3,50

Spirituosen/Brandweine

<i>Vecchia Romagna</i>	2 cl.	€ 3,50
<i>Brandy Zanin</i>	2cl.	€ 3,50
<i>Remy Martin VSOP</i>	2cl.	€ 4,50
<i>Cardenal Mendoza</i>	2cl.	€ 6,00
<i>Carlos I Primero</i>	2cl.	€ 5,00
<i>Gran Duque d'Alba</i>	2cl.	€ 6,00
<i>Calvados Papidoux Fine</i>	2cl.	€ 4,50
<i>Gin Bombay Sapphire</i>	2cl.	€ 5,00
<i>Myers's Rum</i>	2cl.	€ 3,50

Whisky

<i>Ballantine's</i>	2cl.	€ 4,50
<i>Chivas Regal 12j.</i>	2cl.	€ 6,00
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	2cl.	€ 4,50
<i>Glen Grant Single Malt</i>	2cl.	€ 5,00

Vodka

<i>Absolut</i>	4cl.	€ 6,50	0,7Fl.	€ 65,00
<i>Belvedere</i>	4cl.	€ 8,50	0,7Fl.	€ 90,00
<i>Russian Standard</i>	4cl.	€ 6,50	0,7Fl.	€ 65,00

Grappa/Aquavit

Francoli , Piemont.

Grappa Nebbiolo 2cl. € 5,00

Grappa Barbera 2cl. € 5,00

Grappa Oro di Barolo „Barrique“ 2cl. € 7,50

Angelo Gaja, Piedmont

Grappa Rossj-Bass 2cl. € 9,00

Giacomo Poli, Venetien

Grappa Po´di Poli Moscato 2cl. € 8,00

Grappa Sarpa Riserva “Barrique” 2cl. € 7,50

Benjamino Maschio, Venetien

Grappa di Prosecco Cartizze 2cl. € 5,00

Grappa Amarone 2cl. € 5,00

Grappa Brente “Barrique” 2cl. € 5,50

Pojer e Sandri

Aquavite di Pere 2cl. € 5,00

Aquavite di Prugne 2cl. € 6,00

Aquavite di Ribes Nero 2cl. € 7,50

Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoff
- 2) Koffeinhaltig
- 3) Chinin haltig
- 4) Mit Konservierungsstoff
- 5) Mit Antioxidationsmittel
- 6) Mit Cyclamat und Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle
- 7) Mit Ingwerauszug
- 8) Geschwärzt
- 9) Mit Geschmacksverstärker

Sehr geehrte Gäste,

die letzte Seite der

Speisen / Getränkekarte ist als Gästebuch Gedacht.

*Ich würde mich sehr freuen, wenn Sie sich darin
verewigen würden. Damit Sie immer bei mir sind, nicht
nur als willkommener Gast, sondern als geschätzter und
geliebter Freund!*

Danke.

Rosario Nagero