



## MINESTRE – SUPPE

MINISTRONE <sup>G</sup> Gemüsesuppe <i>vegetables soup</i>	5,50 €
CREMA DI POMODORO <sup>G</sup> Tomatencremesuppe <i>tomato cream soup</i>	5,50 €
ZUPPA DI SALMONE <sup>D,1</sup> Lachssuppe <i>salmon soup</i>	7,50 €

## INSALATE – SALAT

Alle unsere Salate werden mit Nativem Olivenöl und Balsamico serviert <sup>J</sup>  
*our salads are served with native olive oil and balsamic vinegar*

INSALATA MISTA Gemischter Salat <i>mixed salad</i>	7,90 €
INSALATA PECORINO <sup>G</sup> Gemischter Salat mit Schafskäse <i>mixed salad with sheep's cheese</i>	10,90 €
RUCOLA SALAT <sup>G</sup> Rucolasalat mit Tomaten, Mozzarella und Parmesankäse <i>Rocket salad with tomatoes, mozzarella and Parmesan cheese</i>	10,90 €
INSALATA TONNO <sup>G</sup> Gemischter Salat mit Thunfisch <i>mixed salad with tuna</i>	10,50 €
INSALATA MISTA CON FRUTTI DI MARE <sup>G</sup> Gemischter Salat mit Meeresfrüchten <i>mixed salad with seafood</i>	13,90 €





## ANTIPASTI – VORSPEISEN

BURRATA CON POMODORINI E BASILICO E OLIO EXTRA VERGINE <sup>G</sup> Büffelmozzarella mit Cherrytomaten, Basilikum & nativem Olivenöl <i>cherry tomatoes with mozzarella, basil &amp; native olive oil</i>	14,90 €
VITELLO TONNATO <sup>G,D</sup> Kalbsfleisch mit Thunfischsauce <i>veal with tuna sauce</i>	12,90 €
TARTAR DI SALMONE SU AVOCADO <sup>G,D,H</sup> Lachstartar auf Avocadoscheiben <i>salmon tartare on avocado</i>	12,90 €
CARPACCIO DI MANZO E PORCINI <sup>G</sup> Carpaccio vom Rind mit in Butter geschwenkten Thymian Steinpilzen <i>beef carpaccio with boletus</i>	14,90 €
FRUTTI DI MARE <sup>B,N</sup> Meeresfrüchte in nativem Knoblauch Olivenöl eingelegt <i>seafood in native garlic olive oil</i>	13,50 €
VONGOLE AGLIO OLIO <sup>B</sup> Venusmuscheln in Knoblauch <i>round clams in garlic</i>	14,90 €
ANTIPASTO MISTO <sup>B,C,D,G,H,N</sup> Kalbsfleisch in Thunfischsoße, Carpaccio vom Rind, Lachstartar, Babycalamari <i>veal in tuna sauce, beef carpaccio, salmon tartare, babycalamari</i>	16,90 €





---



## PASTA – NUDELN

Unsere Pasta wird frisch zubereitet <sup>A,C</sup>  
*our pasta are fresh prepared*

PENNE ALL'ARRABBIATA <sup>G</sup> Penne mit Knoblauch, Olivenöl & Chili in Tomatensauce <i>penne with garlic, olive oil and chili with tomatoe sauce</i>	8,90 €
SPAGHETTI AGLIO OLIO Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl & Chili <i>spaghetti with garlic, olive oil and chili</i>	9,50 €
SPAGHETTI CARBONARA Spaghetti mit Pancetta & Eigelb <i>spaghetti with pancetta and egg yolk</i>	12,50 €
TAGLIATELLE AL SALMONE E ZUCCHINI <sup>D,G</sup> Tagliatelle mit Lachs & Zucchini in Hummercremesauce <i>tagliatelle with salmon and zucchini in lobster cream sauce</i>	12,50 €
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE <sup>B,N</sup> Spaghetti mit Meeresfrüchten <i>spaghetti with seafood</i>	13,90 €
PENNE CON FILETTO DI MANZO Penne mit Rinderfiletspitzen, Rosmarin und Cherrytomaten <i>penne with beef, rosemary and cherry tomatoes</i>	14,90 €
SPAGHETTI ALLA VONGOLE <sup>B,N</sup> Spaghetti mit Venusmuscheln <i>spaghetti with round clams</i>	14,90 €
TAGLIATELLE CON GAMBERONI E POMODORI <sup>B</sup> Tagliatelle mit Großgarnelen, Knoblauch & Cherrytomaten <i>tagliatelle with tiger prawns, garlic and cherry tomatoes</i>	15,50 €
TAGLIERINI AL TARTUFO E PARMIGIANO <sup>A,G</sup> Taglierini mit schwarzen Trüffeln aus dem Parmesanlaib <i>taglierini with truffle in parmesan wheel</i>	17,50 €
RISOTTO CON CAPESANTE E ZAFFERANO <sup>D,G,N</sup> Risotto mit Jacobsmuscheln und Safran <i>risotto with scallops and saffron</i>	17,50 €



---





## CARNE – FLEISCH

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse & Rosmarinkartoffeln und Salat serviert <sup>A</sup>  
*all meat dishes served with vegetables, rosemary potatoes and salad*

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <sup>G</sup> 22,90 €  
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken Butter-Salbeisauce  
*veal medaillons with parma ham in butter sage sauce*

SCALOPPINA DI VITELLO CON PORCINI CAMELATI <sup>G</sup> 22,90 €  
Kalbsmedaillons mit karamellisierten Steinpilzen  
*veal medaillons with caramelized boletus*

CARRÉ D'AGNELLO AL VINO ROSSO <sup>G</sup> 32,50 €  
Lammkarree rosa mit Kräuterkruste auf Rotweinsauce und Kräuterbutter  
*lamb karree in redwine and herbes butter*

### VOM GRILL

ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA 22,90 €  
Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter  
*grilled entrecote with herbes butter*

BISTECCA ALLA GRIGLIA 22,90 €  
Rumpsteak gegrillt mit Kräuterbutter  
*beefsteak grilled with herbes butter*

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 28,90 €  
Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter  
*grilled beef filet herbes butter*





## PESCE – FISCH

Alle Fischgerichte werden mit Tagesgemüse & Rosmarinkartoffeln und Salat serviert <sup>A</sup>  
*all fish dishes served with vegetables, rosemary potatoes and salad*

SALMONE AL ZAFFERANO <sup>D,G</sup> 21,90 €  
Lachsfilet in Safran-Hummersauce  
*salmon filet in saffron cream sauce*

GAMBERONI AL VINO BIANCO <sup>B,G</sup> 26,90 €  
Großgarnelen in Weißweinsauce  
*tiger prawns in white wine sauce*

SOGLIOLA ROSOLATA NEL BURRO <sup>D,K</sup> 32,50 €  
Seezunge in Butter gebraten  
*roasted sole in butter*

### VOM GRILL

SALMONE ALLA GRIGLIA <sup>D</sup> 17,90 €  
Lachs gegrillt  
*salmon grilled*

LOUP DE MER ALLA GRIGLIA <sup>D</sup> 20,90 €  
Loup de Mer gegrillt  
*loup de mer grilled*

ORATA ALLA GRIGLIA <sup>D</sup> 20,90 €  
Dorade Royal gegrillt  
*grilled gilthead*

GAMBERONI ALLA GRIGLIA <sup>B</sup> 26,90 €  
Großgarnelen gegrillt  
*grilled tiger prawns*





## PIZZA STEINOFEN

Alle Pizzen mit Tomatensauce & Mozzarella belegt <sup>A,G</sup>  
*each pizza with tomato sauce & mozzarella*

PIZZA MARGHERITA <sup>D</sup> 7,90 €

PIZZA PARMIGIANO RUCOLA E POMODORINI 10,90 €  
mit Parmesan, Rucola & Cherrytomaten  
*with parmesan, rucola & cherry tomatoes*

PIZZA ALLA NAPOLETANA <sup>D</sup> 11,50 €  
mit Sardellen, Oliven & Knoblauch  
*with anchovies, olivs & garlic*

PIZZA TONNO E CIPOLLA <sup>D</sup> 12,50 €  
mit Thunfisch und Zwiebeln  
*with tonno and onions*

PIZZA SALMONE E SPINACI <sup>D</sup> 12,90 €  
mit Lachs und Spinat  
*with salmon and spinach*

PIZZA PARMA E RUCOLA 13,90 €  
mit Parma, Rucola und gehobeltem Parmesan  
*with parma ham, rucola and shaved parmesan*

PIZZA SALAMI PICANTE E PECORINO 13,90 €  
mit scharfer Salami und Schafskäse  
*with spicy salami and white cheese*

PIZZA MARE MARE <sup>B,N</sup> 14,50 €  
mit Meeresfrüchten  
*with seafood*

PIZZA GAMBERONI CON AGLIO E RUCOLA <sup>B</sup> 15,90 €  
mit Großgarnelen, Knoblauch und Rucola  
*with tiger prawns, garlic and rucola*





## DESSERTS <sup>A, C, G</sup>

TIRAMISU	6,00 €
CREME CARAMEL	6,00 €
PANNA COTTA	6,00 €
SOUFFLE DI CIOCCOLATO	7,50 €
CRÊPES SUZETTE Flammierte Crêpes mit Vanilleeis <i>flamed crepes with vanilla ice cream</i>	10,50 €
PARMIGIANO	7,50 €
PIATTO DI FORMAGGI MISTI	10,90 €



## HEISSE GETRÄNKE <sup>2</sup>

ESPRESSO	2,50 €
ESPRESSO MACCHIATO <sup>G</sup>	3,00 €
DOPPELT ESPRESSO	4,00 €
KAFFEE	2,50 €
CAPPUCCINO <sup>G</sup>	3,50 €
LATTE MACCHIATO <sup>G</sup>	4,50 €
CAFFE LATTE <sup>G</sup>	4,50 €
TEE (Schwarz, Kamille, Pfefferminz)	2,50 €





### MINERALWASSER

SAN PELLEGRINO (LAUT)	0,25 L	3,00 €	0,75 L	6,50 €
AQUA PANNA (STILL)	0,25 L	3,00 €	0,75 L	6,50 €

### BIER VOM FASS

KÖNIG PILSENER	0,3 L	4,00 €	0,5 L	5,50 €
BERLINER KINDL JUBILÄUM	0,3 L	3,90 €	0,5 L	5,00 €
MÄRKISCHER LANDMANN	0,3 L	3,90 €	0,5 L	5,00 €
ERDINGER HEFEWEIZEN	0,3 L	3,90 €	0,5 L	5,00 €

### FLASCHENBIERE

ERDINGER KRISTALL			0,5 L	5,00 €
-------------------	--	--	-------	--------

### ALKOHOLFREI

ERDINGER ALKOHOLFREI			0,33 L	3,90 €
KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI			0,33 L	3,90 €

### SOFTDRINKS <sup>1,2,6</sup>

COCA COLA, COCA COLA LIGHT, FANTA, SPRITE, BITTER LEMON,	0,2 L	3,00 €	0,4 L	4,90 €
---	-------	--------	-------	--------

### SCHWEPPE

TONIC WATER <sup>8</sup> , GINGER ALE <sup>8</sup>			0,2 L	3,50 €
--	--	--	-------	--------

### SÄFTE

APFELSAFT, ORANGENSAFT	0,2 L	3,50 €	0,4 L	4,90 €
------------------------	-------	--------	-------	--------

### ROTWEIN

CHIANTI POGGIANO			0,2 L	6,50 €
------------------	--	--	-------	--------

### WEISSWEIN

PINOT GRIGIO DI FRIULI IGT			0,2 L	6,50 €
----------------------------	--	--	-------	--------

### ROSÉ

ROSATO DI MONTEPULCIANO			0,2 L	6,50 €
-------------------------	--	--	-------	--------

### SEKT & CHAMPAGNER

PROSECCO DI VALDOBBIADENE	0,1 L	5,90 €	0,75 L	33,00 €
APEROL SPRITZ <sup>1</sup>			0,1 L	6,90 €
HUGO <sup>1</sup>			0,1 L	6,90 €
GLAS MOET & CHANDON	0,1 L	14,00 €	0,75 L	105,00 €







## GRAPPA

HAUS GRAPPA (DIVERSE GRAPPA FINDEN SIE IN UNSERER WEINKARTE) 2 CL 4,00 €

## APERETIVO

SHERRY DRY, MEDIUM, CREAM <sup>1</sup> 5 CL 5,00 €

MARTINI WEISS, DRY, ROT <sup>1</sup> 5 CL 5,00 €

CYNAR <sup>1</sup> 5 CL 5,00 €

## LIKÖRE / ANIS

AMARETTO 2 CL 4,00 €

BAILEY'S 2 CL 4,00 €

SOUTHERN COMFORT 2 CL 4,00 €

VECCHIA ROMAGNA 2 CL 4,00 €

LIMONCELLO 2 CL 4,00 €

RAMAZOTTI <sup>1</sup> 2 CL 4,00 €

AVERNA <sup>1</sup> 2 CL 4,00 €

PERNOD <sup>1</sup> 2 CL 4,00 €

RAKI GOLD SERIE 2 CL 5,00 €

SAMBUCA 2 CL 4,00 €

## COGNAC

HENNESSY 2 CL 5,00 €

REMY MARTIN 2 CL 5,00 €

## GIN

BOMBAY GIN 2 CL 4,00 €

HENDRICKS GIN 2 CL 5,00 €

## WHISKY

JACK DANIELS 2 CL 4,00 €

CHIVAS REGAL 18 JAHRE 2 CL 6,00 €

GLENMORANGIE 18 JAHRE 2 CL 8,00 €

JOHNNIE WALKER BLUE 2 CL 10,00 €

## WODKA

ABSOLUT 2 CL 4,00 €

BELVEDERE 2 CL 6,00 €

GREY GOOSE 2 CL 6,00 €

## LONGDRINKS

CAMPARI SODA <sup>1</sup> / ORANGE 4 CL 7,90 €

GIN TONIC <sup>1</sup> 4 CL 8,90 €

WODKA ORANGE / LEMON 4 CL 8,90 €

WHISKY COLA 4 CL 8,90 €





ZUSATZSTOFFE:

1 MIT FARBSTOFF · 2 COFFEINHALTIG · 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL · 4 SÄUERUNGSMITTEL  
5 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL · 6 MIT SÜSSSTOFF · 7 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE  
8 CHININHALTIG · 9 STABILISATOREN · 10 ENTHÄLT SULFITE · 11 TAURIN

Allergene:

A ENTHÄLT GLUTENHALTIGE GETREIDE (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL USW.)  
B ENTHÄLT KREBSTIERE ODER KREBSTIERERZEUGNISSE · C ENTHÄLT EIER ODER EIERERZEUGNISSE  
D ENTHÄLT FISCH ODER FISCHERZEUGNISSE · E ENTHÄLT ERDNÜSSE ODER ERDNUSSEERZEUGNISSE  
F ENTHÄLT SOJA ODER SOJAERZEUGNISSE · G ENTHÄLT MILCH ODER MILCHERZEUGNISSE (LAKTOSE)  
H ENTHÄLT SCHALENFRÜCHTE ODER DEREN ERZEUGNISSE (MANDEL, HASELNUSS, WALNUSS,  
CHASHEWNUSS, PECANUSS, PARANUSS, PISTAZIE, MACADAMIANUSS, QUEENSLANDNUSS)  
I ENTHÄLT SELLERIE ODER SELLERIEERZEUGNISSE · J ENTHÄLT SENF ODER SENFERZEUGNISSE  
K ENTHÄLT SESAMSAMEN ODER SESAMSAMENERZEUGNISSE · L ENTHÄLT SCHWEFELDIOXID  
UND SULFITE · M ENTHÄLT LUPINE ODER ERZEUGNISSE DARAUS · N WEICHTIERE (MOLUSKEN) ODER  
ERZEUGNISSE DARAUS

ADDITIVES:

1 WITH COLOURING AGENT · 2 CAFFEINATED · 3 WITH ANTIOXIDANT · 4 ACIDIFYING AGENT  
5 WITH PRESERVATIVE · 6 ARTIFICIAL SWEETENER · 7 PHENYLALANINE · 8 QUININE · 9 STABILIZERS  
10 CONTAINS SULFITE · 11 TAURIN

ALLERGENS:

A CONTAINS CEREALS CONTAINING GLUTEN (WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELLED, ETC.)  
B CONTAINS SHELLFISH AND CRUSTACEAN PRODUCTS · C CONTAINS EGGS OR EGG PRODUCTS  
D CONTAINS FISH OR FISH PRODUCTS · E CONTAINS PEANUTS OR PEANUT PRODUCTS  
F CONTAINS SOY OR SOY PRODUCTS · G CONTAINS MILK OR MILK PRODUCTS (LACTOSE)  
H CONTAINS NUTS OR THEIR PRODUCTS (ALMOND, HAZELNUT, WALNUT, CHASHEW NUTS, PECAN,  
BRAZIL NUT, PISTACHIO, MACADAMIA, QUEENSLAND NUT) · I CONTAINS CELERY OR CELERY PRODUCTS ·  
J CONTAINS MUSTARD OR MUSTARD PRODUCTS · K CONTAINS SESAME SEEDS OR SESAME SEEDS PRODUCTS ·  
L CONTAINS SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES · M CONTAINS LUPINE OR PRODUCTS THEREOF ·  
N MOLLUSCS (MOLLUSKS) OR PRODUCTS THEREOF

ALLE PREISE INKL. MWST. · ALL PRICES INCLUDE TAX

## Ristorante Calice D'ORO

Unter den Linden 39

10117 Berlin

Tel.: +49 30 20 21 91 90

e-mail: [inf@calicedoro.de](mailto:inf@calicedoro.de)

