



**FUTURA**

NEAPOLITAN PIZZA

BERLIN

# NEAPOLITANISCHE VORSPEISEN

## **MONTANARINA Gialla & Rossa**

Gelbe San Marzano Tomaten Soße DOP mit  
Thymian, Mozzarella di Bufala DOP,  
Sizilianische Anchovis  
und geriebene Zitronenschale  
Rote San Marzano Tomaten Soße DOP,  
frisches Basilikum, Fiordilatte dei Monti  
Lattari DOP, Pecorino Romano DOP,  
Olivenöl extra vergine

**5,80**

## **BATTILOCCHIO**

**Pizza Rolle**

Geräucherter Kochschinken, Fiordilatte dei  
Monti Lattari DOP, Pecorino Romano DOP,  
Rucola, Datteltomaten, gesalzener Ricotta,  
frisches Basilikum, Olivenöl extra vergine

**7,00**

## **FRESELLINA Bufala**

Mozzarella di bufala DOP, Kirschtomaten,  
Knoblauch, Lauchzwiebeln, frisches Basilikum,  
Origano, Olivenöl extra vergine

**5,80**

## **FRESELLINA Burrata**

Burrata, Datteltomaten, rote Tropea Zwiebeln,  
frisches Basilikum, Rucola Pesto,  
Olivenöl extra vergine

**5,80**

# PIZZE

## MARGHERITA

San Marzano Tomaten DOP, Fiordilatte dei Monti Lattari DOP, Pecorino Romano DOP, frisches Basilikum, Olivenöl extra vergine

8,50

## MARGHERITA al filetto

Lampadina Tomaten DOP, Mozzarella di Bufala DOP, Provolone del Monaco DOP, frisches Basilikum, Olivenöl extra vergine

11.00

## MARINARA ai 3 pomodori

Gelbe San Marzano Tomaten DOP, grüne Corbara Kirschtomaten, rote Datteltomaten, Knoblauch, Origano, frisches Basilikum, Olivenöl extra vergine

7,80

## VEGANA

San Marzano Tomaten DOP, frisches Gemüse (je nach Jahreszeit), schwarze Oliven, Salina Kapern, Kräuter, Olivenöl extra vergine

11,00

## SALAME

San Marzano Tomaten DOP, Neapoletanische Salami, Fiordilatte dei Monti Lattari DOP, frisches Basilikum, Olivenöl extra vergine

9,50

## CAPRICCIOSA

San Marzano Tomaten DOP, geräucherter Kochschinken, leicht scharfe geräucherte Pancetta, Austernseitlinge, Olivenöl extra vergine

10,80

## CALZONE

San Marzano Tomaten DOP, Ricotta Käse, Fiordilatte dei Monti Lattari DOP, frisches Basilikum, Olivenöl extra vergine

+ Neapolitanische Salami  
oder  
+ Geräucherter Kochschinken

12,00

## GIALLA

Gelbe San Marzano Tomaten DOP, schwarze Oliven, Salina Kapern, Sizilianische Anchovis, frisches Basilikum, Origano, Knoblauch, Olivenöl extra vergine

11.00

## FRESCA

Rote Datteltomaten, Culatello-Schinken, Mozzarella di Bufala DOP, Pecorino Romano DOP, Rucola Pesto, Rucola, Olivenöl extra vergine

13,50

## BROCCOLI & SALSICCIA

Brokkoli, Frische Salsiccia, leicht scharfer geräucherter Scamorza-Frischkäse, Olivenöl extra vergine

12,50

## 5 FORMAGGI bianca

Gorgonzola, Fiordilatte dei Monti Lattari DOP, Pecorino Romano DOP, Provolone del Monaco DOP, leicht scharfer geräucherter Scamorza-Frischkäse, frisches Basilikum, Olivenöl extra vergine

11,00

## BERLINO

Kartoffel, leicht scharfe geräucherte Pancetta, Fiordilatte dei Monti Lattari DOP, rote Tropea Zwiebeln, Pecorino Romano DOP, Rosmarin, Olivenöl extra vergine

11,80

# SALATE

## MEDITERRANEAN BOWL

Burrata dressing &  
Origano Pizza Brot

Gemischter Salat (je nach Jahreszeit),  
Datteltomaten schwarze Oliven,  
Salina Kapern,  
Sizilianische Anchovis,  
geriebene Zitronenschale,  
rote Tropea Zwiebeln,  
gehackte Pistazien,  
frisches Basilikum,  
Olivenöl extra vergine

10.80

## GEMISCHTER SALAT

Zitronen dressing

normal 4,50  
groß 6,20

# DESSERT

## SCHOKOLADENMOUSSE TRILOGIE

Dunkle Saothome Schokolade,  
Milch Arribas Schokolade,  
Weiße Schokolade,  
Vanille

5.80

## SCHOKOLADE UND MANDEL TIRAMISU

Mascarpone, Kakao,  
Kaffee,  
Sizilianische Mandeln

5.80

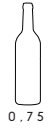
## ZITRONEN-KUCHEN CAPRESE

Zitrone und Mandeln,  
Frische Schlagsahne Sahne

5.80

# DRINKS

## WEINE



0.75



0.20

## ROTWEINE

<b>Barbera d' Alba DOC 2015 Cascina Merenda</b> 14% (Italien, Piemont)	23.00	
<b>Chianti classico DOCG 2015 Castello di Radda</b> 14% (Italien, Toskana)	27.00	
<b>Aglianico Campi Taurasini DOC 2014 Borgodangelo</b> 14% (Italien, Kampanien)	24.00	7.00
<b>Negroamaro IGP 2015 (bio) Tenuta Viglione</b> 13,5% (Italien, Apulien)	18.50	5.60
<b>Nero d' Avola Pavé DOC 2017 (bio) Vella</b> 13,5% (Italien, Sizilien)	26.00	

## WEISSWEINE

<b>Weissburgunder (Pinot Bianco) DOC 2017 St .Michael-Eppan</b> 13,5% (Italien, Südtirol)	28.50	
<b>Pecorino Colline Pescaresi IGT La Valentina 2017</b> 12% (Italien, Abruzzen)	21.00	6.20
<b>Fiano di Avellino DOCG 2017 Borgodangelo</b> 13% (Italien, Kampanien)	24.00	
<b>Greco di Tufo DOCG 2017 Borgodangelo</b> 13% (Italien, Kampanien)	24.00	7.00
<b>Grillo Chardonnay IGT Connubio (bio) Vella 2017</b> 12,5% (Italien, Sizilien)	19.50	5.80

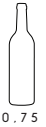
## ROSÈ WEINE

<b>Rosamara Costaripa 2017</b> (Groppello, Marzemino, Sangiovese und Barbera) 13% (Italien, Friaul-Julisch Venetien)	28.50	
<b>Cereja Langhe DOC Tenuta Carretta 2016</b> (Nebbiolo und Barbera) 13% (Italien, Piemont)	24.50	



## SCHAUMWEINE

<b>Prosecco Millesimato DOC Conca D'Oro</b> 11,5% (Italien, Venetien)	<b>25.00</b>	<b>4.80</b>
<b>Franciacorta Cuvée Brut DOCG Lantieri</b> 12,5% (Italien, Lombardei)	<b>42.00</b>	



## NATURBELASSENE WEINE

<b>WEISS Albana Bianca "Per la gioia" 2017 Ancarani</b> 12,5% (Italien, Emilia Romagna)	<b>43.00</b>	
<b>WEISS Falanghina Campi Flegrei DOC 2017 Agnanum</b> 12,5% (Italien, Kampanien)	<b>41.00</b>	
<b>ROT Barbera D'Asti "Bandita" 2017 Cascina 'taviijn</b> 15% (Italien, Piemont)	<b>49.00</b>	
<b>ROT Grignolino "Ottavio Funk" 2017 Cascina 'taviijn</b> 13% (Italien, Piemont)	<b>45.00</b>	
<b>ROT Ruché "Teresa" 2017 Cascina 'taviijn</b> 14% (Italien, Piemont)	<b>45.00</b>	
<b>ROSÈ Freisa "Rosett'" 2017 Cascina 'taviijn</b> 12,5% (Italien, Piemont)	<b>46.00</b>	
<b>ROSÈ Nero d'Avola DOC 2017 (bio) "La bambina"</b> <b>Cantine Barbera</b> 12% (Italien, Sizilien)	<b>43.00</b>	



## BIER VOM FAß

<b>Schalander Helles</b> (nach Pilsner Brauart))	0,3 0,5	3.50 4.80
<b>Schalander Dunkles</b> (gebraut mit 100% Münchner Malz)	0,3 0,5	3.50 4.80
<b>König Pilsner</b> (nach Pilsner Brauart)	0,2 0,4	2.80 3.90

## FLASCHENBIER

<b>Benediktiner Weissbier</b> (Naturtrüb)	0,5	4.20
<b>Benediktiner Weissbier</b> (Alkoholfrei)	0,5	4.20
<b>König Pilsner</b> (Alkoholfrei)	0,33	3.50
<b>Radler</b> (Pilsner und Sprite)	0,4	3.50
<b>BRLO Pale Ale</b> (Naturtrüb)	0,33	4.50
<b>BRLO Helles</b>	0,33	4.30
<b>ICHNUSA non filtrata</b> (Lager naturtrüb)	0,33	4.20

## APERITIF UND COCKTAILS

<b>Futura Spritz</b> Prosecco DOC, Martini Extra Dry, Soda, Basilikum, Zitronenshale, Kirschtomat	6.50
<b>Venezia Spritz</b> Prosecco DOC, Aperol, Soda, Orangenscheibe	6.00
<b>Milano Spritz</b> Prosecco DOC, Campari, Soda, Orangenscheibe	6.00
<b>Hugo</b> Prosecco DOC, St. Germain, Soda, Thymian, Zitronenshale	7.00
<b>Gin Tonic</b> Gin Tanqueray, Tonic Water, Limettenschale	7.80
<b>Moscow Mule</b> Vodka Russian, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke	7.50
<b>Negroni</b> Gin Tanqueray, Campari, Antica Formula, Orangenscheibe	7.80
<b>Negroni Sbagliato</b> Antica formula, Campari, Prosecco, Orangenscheibe	7.80

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola	0.2	2.10
Coca Cola Zero	0.2	2.10
Blutorangenlimonade "Polara"	0.275	3.20
Orangenlimonade "Polara"	0.275	3.20
Zitronenlimonade "Polara"	0.275	3.20
Cedrata "Polara"	0.275	3.20
Chinotto "Polara"	0.275	3.20
"Coralba" Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	0.25 0.75	2.00 4.50
Apfel Naturtrüb/ Traubensaft Rot/Rhabarber 100% Saft	0.3	3.50
Schorle	0.3 0.5	2.40 3.90

## DIGESTIF

Limoncello di Sorrento Nastro d'oro	0.2	2.80
Amaro Lucano	0.2	2.70
Amaro Averna	0.2	2.70
Amaro Montenegro	0.2	2.70
Grappa "Le Diciotto Lune" Marzadro	0.2	5.50
Grappa "Trentina Tradizionale" Marzadro	0.2	4.50

## KAFFEE & TEE

Espresso		1.90
Espresso Macchiato		2.20
Americano		2.40
Espresso Doppio		2.70
Cappuccino		3.20
Tee (diverse sorten)		3.30
Frischer Ingwertee mit Zitronen und Honig		3.80

(+ 0,50 Mandel Milch)

# ZUTATEN

Alle unsere Zutaten sind sorgfältig ausgewählt und stammen aus Italien. Der Pizzateig wird aus hochwertigem Mehl hergestellt und ist aufgrund seiner mindestens 30 Stunden Reifungszeit besonders leicht verdaulich. Unser Olivenöl extra vergine (e.v.o.) ist ein 100% italienisches Öl.

## **MOZZARELLA DI BUFALA DOP**

Unsere Büffel Mozzarella aus der Region Kampanien ist ein hochwertiges Molkereiprodukt mit geschützter Ursprungsbezeichnung; es wird ausschliesslich in mediterranem Stil mit frischer Vollmilch von italienischen Büffeln hergestellt.

## **SAN MARZANO DOP**

San Marzano ist eine hochwertig anerkannte italienische Tomatensorte mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Sie hat eine besondere längliche Form und einen kompakteren, fruchtigeren Inhalt mit höherem Flüssigkeitsanteil im Gegensatz zur herkömmlichen Tomate.

## **FIORDILATTE DEI MONTI LATTARI DOP**

Fiordilatte dei Monti Lattari (Agerola) ist ein der Mozzarella ähnlicher Frischkäse, der mit äusserst frischer Rohmilch hergestellt wird und von einer hochwertigen Rinderart stammt. Er ist besonders zart und delikats im Geschmack.

## **PROVOLONE DEL MONACO DOP**

Der Provolone del Monaco ist ein Käse, der aus der Verarbeitung von Milch der besonderen Kühe des Lattari-Gebirges (auch Agerola Kühe genannt) gewonnen wird. Natürlich und ohne jegliche Konservierungsstoffe beträgt seine Reifungszeit mindestens 6 Monate. Er ist lieblich und leicht würzig im Geschmack.

## **PECORINO ROMANO DOP**

Der Pecorino Romano ist ein Hartkäse, der ausschliesslich aus frischer Schafsmilch hergestellt wird und mindestens 5 Monate in etruskisch-römischen Tuffhöhlen reift. Er ist intensiv und cremig im Geschmack.

## WARUM FUTURA?

"In dieser halben Stunde  
schrieb ich den Text  
zu meinem Lied 'Futura';  
die Geschichte zweier  
Liebenden aus Ost  
und Westberlin mit der  
Hoffnung und dem Ziel,  
ihrer zukünftigen Tochter  
Futura eine bessere  
friedlichere Welt  
zu schaffen".

(Der 2012 verstorbene  
italienische Sänger und Komponist  
[Lucio Dalla](#) über das von ihm in Berlin  
geschriebene Lied Futura).