



D I M O R A

RISTORANTE • BAR

PREVIEW



Aperitivo

Prosecco extra dry Mionetto 10cl	6,20 €
Hugo 30cl Erfrischendes Getränk aus Prosecco, Holunderblütensirup und Soda	7,90 €
Aperitivo Rosato 30cl Der Bestseller in Bella Italia	7,90 €
Aperol Spritz 30cl Als perfekter Appetitanreger	7,90 €
Campari Orange 30cl Erfrischendes Getränk mit Orangensaft oder Sekt	7,90 €
Bitterino (A,E) oder Crodino (A,C,E) 10cl Bekanntester Appetitanreger Italiens, alkoholfrei	4,60 €
Martini 5cl Der Klassiker - dry, bianco oder rosso	5,90 €

Birra / Fassbier

	0,3l	0,5l
Poretti Originale #4 Beer Style: Lager Italienisches Lager mit fruchtig-aromatischen Noten, harmonisch im Abgang.	3,90 €	5,40 €
Lübzer Pils Beer Style: Pilsener Mild-herbes Pils mit einer ausgewogenen Hopfen-Malzmischung.	3,50 €	5,10 €
Alsterwasser Beer Style: Biermischgetränk Bier mit Sprite, Fassbrause oder Fanta	3,90 €	5,30 €

Birra / Flaschenbier

	0,33l	0,5l
Lübzer Alkoholfrei Mild-herbes Bier mit hopfenbetonter Note. 100% isotonisch und alkoholfrei.	3,50 €	-
Erdinger Alkoholfrei Beer Style: Alkoholfreies Weißbier Malzaromatisch, leicht süßlich, anregende Bittere, schmeckt vollmundig-frisch.	-	4,30 €
Erdinger Weißbier Beer Style: Weißbier Feinwürzig-harmonisch, vollmundig, wunderbar spritzig.	-	4,30 €
Erdinger Kristall Beer Style: Weißbier Ausgewogen zwischen malzig und fruchtig, erfrischend spritzig.	-	4,30 €

Zuppa - Suppen

20	Vellutata di Pomodoro (3,7,9) Tomatencremesuppe/ cream of tomato soup	6,50 €
21	Zuppa di Pesce Fischsuppe/ Fishsoup	12,50 €

Antipasto - Vorspeisen

30	Bruschetta (1) Geröstetes Brot mit gewürfelten Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln 4 Stück/ Toasted bread with diced tomatoes, garlic and chopped onion 4 pieces	5,50 €
33	Mozzarella di Bufala Caprese (7) Büffel Mozzarella mit Cocktailtomaten und Basilikum/ Buffalo mozzarella with cocktail tomatoes and basil	8,90 €
34	Carpaccio di Manzo (4,7) Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit Rucola, Champignons und Parmesansplitter/ Wafer-thin slices of raw beef tenderloin with arugula, mushrooms and parmesan slivers	15,50 €
35	Vitello Tonnato (3,4,7,10) Dünnes Kalbsfleisch mit Kapern in Thunfischsoße/ Thin veal with capers in tuna sauce	13,50 €
36	Antipasto Dimora (7,4) für 2 Personen Degustation unserer italienischen Antipasti / Tasting of our Italian antipasti	24,60 €
37	Calamaretti (2,4) Gebratene Baby Calamari mit Knoblauch Cocktail Tomaten auf Rucola Bett/ fried baby calamari with garlic cocktail tomatoes on bed of arugula	13,90 €

Insalata / Salate

40	Rucola Salat mit Parmesansplitter und Cherrytomaten/ arugula salad with parmesan slivers and cherry tomatoes	6,50 €
41	Insalata Tonnara (3,4) Gemischter Salat mit Thunfisch, Avocado und pochiertes Ei/ mixed salad with tuna, avocado and poached egg	12,80 €
42	Insalata Dimora (3,4,8) Gemischter Salat mit gebr. Scampi, Croutons, Avocado und Walnüsse/ mixed salad with fried scampi, croutons, avocado and walnuts	16,90 €
43	Insalata Mista Gemischter Salat / Mixed salad	7,30 €
44	Tagliata sul Verde Rinderfiletstreifen auf Rucolabett ,Cherry-tomaten und Avocado/ Beef fillet strips on arugula salad with avocado and cherry tomatoes	19,50 €

Pasta

52	Paccheri Dimora (1,2,3,4) Frische Paccheri mit Scampi, Knoblauch und Cherrytomaten/ Fresh Paccheri with scampi, garlic and cherry tomatoes	18,50 €
53	Lasagna tradizionale (1,3,7) Nudelaufauf mit Bolognese und Bechamelsauce im Ofen überbacken/ Pasta bake with tomato sauce and béchamel sauce baked in the oven	12,50 €
54	Tagliatelle al Salmone (1,4,7) Bandnudel mit Lachsstreifen in einer rosa Sahnesoße/ Ribbon noodle with salmon strips in a pink cream sauce	13,90 €
55	Spaghetti Falco (1,7) Spaghettimit Filetspitzen in Champignonsahnesoße/ Spaghetti with fillet tips in mushroom cream sauce	13,90 €
56	Spaghetti Bufala (1,7) Spaghetti mit Tomatensoße und cremige Büffelmozzarella/ Spaghetti with tomato sauce and creamy buffalo mozzarella	12,90 €
57	Spaghetti Marinara Spaghetti mit Meeresfrüchten/ Spaghetti with sea fruits	13,50 €
58	Linguine Porcini e Salsiccia mit Steinpilzen und sizilianische Salsiccia/ with boletus and sizilian Salsiccia	14,10 €
59	Tortellacci ai Porcini Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen, in Bacon - Butter- und Salbeicreme/ Tortellacci filled with boletus and served with a bacon-, butter-, sage creme	16,50 €
60	Tagliolini al Tartufo frische Tagliolini mit Trüffel/ fresh Tagliolini with truffle	21,50 €
61	Spaghetti dello Chef Spaghetti mit Kapern, Sardellen, Oliven, Filetspitzen und Cherrytomaten/ Spaghetti with capers, anchovies, olives, sirloin tips and cherry tomatoes	16,10 €
62	Tagliolino Nero & Calamaretti schwarze Tagliolini mit babycalamari, Venusmuschel und Cherrytomaten black Tagliolini with baby calamares, clams and cherry tomatoes	17,50 €

Focaccia

70	Focaccia (1) Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl/ Pizza bread with rosemary and olive oil	5,50 €
71	Focaccia Siciliana (1) Gewürfelte Tomaten mit Knoblauch und Zwiebeln mediterran gewürzt/ diced tomatoes with garlic and onions mediterranean seasoned	6,50 €

Pizza

80	Pizza Margherita (1,7) Mit Tomatensoße Mozzarella und Basilikum/ With tomato sauce mozzarella and basil	9,50 €
81	Pizza Salami (1,7) Tomatensoße, Mozzarella, Salami/ Tomato sauce, mozzarella, salami	10,50 €
82	Pizza Diavola (1,7) Tomatensoße, Mozzarella, scharfer Salami, Rucola und Parmesansplitter/ Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, arugula and parmesan slivers	12,50 €
83	Pizza Vegetariana (1,7,9) Tomatensoße, Mozzarella, verschiedenes Gemüse und Knoblauch/ Tomato sauce, mozzarella, various vegetables and garlic	11,50 €
84	Pizza Tonno (1,4,7) Tomatensoße, Thunfisch, Mozzarella und Zwiebeln/ Tomato sauce, tuna, mozzarella and onions	12,50 €
85	Pizza Dimora (1,4,7,14) Tomatensoße, Groß Garnelen, Shrimps, Mozzarella, Knoblauch und Cherry-Tomaten/ Tomato sauce, large shrimp, shrimp, mozzarella, garlic and cherry tomatoes	17,50 €
86	Pizza Calzone (1,3,7) gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons und Ei/ Filled with tomatoes, mozzarella, ham, salami, mushrooms and egg	13,50 €
87	Pizza Mista (1,7) Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Champignons, Peperoni, Artischocken, Schinken und Rucola/ Tomato sauce, mozzarella, salami, mushrooms, pepperoni, artichokes, ham and arugula	12,50 €
88	Pizza Francesco (Bianca) (1,7,12) Mozzarella, Gorgonzola, Knoblauch und Spinat/ Mozzarella, gorgonzola, garlic and spinach	11,50 €
89	Pizza Sicilia (1,7,4) Gewürfelte Tomaten, Sardellen, Knoblauch, geschwärzte Olive, Kapern und gerasp. Parmesankäse/ Diced tomatoes, anchovies, garlic, blackened olive, capers and grated parmesan cheese	10,50 €
90	Pizza Bufala Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum und Olivenöl/ with buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil and olive oil	11,50 €
91	Pizza Parma & Tartufo mit Mozzarella, Parmaschinken und Trüffel/ with mozzarella, parma ham and truffle	18,50 €
92	Pizza Quattro Formaggi mit vier verschiedene Käsesorten/ with four different types of cheese	12,90 €

Pesce / Fisch

108 Salmone al Sesamo Lachs im Sesammantel/ salmon covered with sesame	25,50 €
109 Gamberoni imperiali con Tagliatelle all'astice Black Tiger Scampi vom Grill mit Tagliatelle in Hummersoße grilled black tiger prawns served with tagliatelle and lobster sauce	39,90 €
110 Orata in Crosta di Sale Frische Dorade in Meersalzkruste/ fresh seabream covered with sea salt	25,80 €
111 Sogliola al Parmigiano Frische Seezunge in Parmesanmantel und Brauner Butter/ fresh sole covered with parmesan and served with brown melted butter	34,40 €

Carne / Fleisch

116 Filetto di Manzo 200g in Crosta di Pistacchio con Amarena Rinderfilet 200g in Pistazienkruste serviert mit Amarenakirschen/ fillet of beef 200g covered with pistachios and served with Amarena cherries	35,50 €
117 Saltinbocca alla Romana gebratenes Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei/ fried veal escalope with ham and sage	22,50 €
118 Chateaubriand 500g vom Grill für 2 Personen Serviert mit Kartoffelpüree und Trüffel, verschiedenes Gemüse vom Grill und eine Sauce Ihrer Wahl (Barolo-, Pfeffersoße oder Balsamicoße)/ served with truffle mashed potatoes, different grilled vegetables and a sauce of your choice (barolo-, pepper- or balsamico sauce)	73,00 €
119 Entrecote vom Grill mit gebratenen Steinpilzen/ with fried boletus	29,50 €

Dessert

120 Tiramisu (1,3,7) Tiramisu	5,80 €
121 Ricotta und Birnentörtchen Ricotta and pear tart	6,50 €
123 Tartufo al Cioccolato (7,8) Schookoladentrüffel/ chocolate truffle	5,80 €
124 Panna Cotta Panna Cotta	5,80 €

Bevanda calda / heiße Getränke

Espresso classico (B,7), „coffeinhaltig“	2,00 €
Espresso doppio (B,7) „coffeinhaltig“	3,50 €
Espresso Macchiato (B,7) „coffeinhaltig“	2,20 €
Cappuccino (B,7) „coffeinhaltig“	2,80 €
Latte macchiato (B,7) „coffeinhaltig“	3,20 €
Kaffee /Tasse (B), „coffeinhaltig“	2,30 €
Ciocolata Calda (Tasse heißer Schokolade (0,2l)	3,90 €
Glühwein Tasse (saisonal)	4,60 €
Heißer Bratapfel Punch (saisonal)	4,60 €
Apfel Cider, mit Amaretto und Zimt	
Tee-Kanne 350ml	4,50 €
Früchte, Pfefferminze, Kamille, Kräuter, Grün, Schwarz, Ingwer	

Acqua / Wasser

	0,25l	0,75l
San Pellegrino - mit wenig Kohlensäure	2,40 €	5,40 €
Acqua Panna - Stilles Wasser	2,40 €	5,40 €

Bevanda fredda / kalte Getränke

	0,2l	0,4l
Coca Cola (A, B)	2,40 €	3,40 €
Coca Cola - light/Zero (A,B,E,F)	2,40 €	3,40 €
Fanta (A,E)	2,40 €	3,40 €
Sprite	2,40 €	3,40 €
Fassbrause	2,40 €	3,40 €
Spezi (A,B,E)	2,40 €	3,40 €
Bitter Lemon C	2,70 €	4,60 €
Ginger Ale (A,E)	2,70 €	4,60 €
Tonic Water (C)	2,70 €	4,60 €
Schorle - Apfel, Kirch oder Orange	2,40 €	3,80 €
Saft - Apfel, Banane, Kirsche, Orange, Rhabarber	2,50 €	3,90 €
KiBa - Bananennektar mit Kirschsft	2,40 €	3,90 €

Prosecco

	0,75l
Mionetto Extra Dry	38,50 €
Mionetto sergio rosé	40,50 €

Champagner

	0,75l
Môet & Chandon Impérial	95,00 €
Môet & Chandon Impérial Rosé	110,00 €
Ruinart Blanc de Blancs	125,00 €
Ruinart Rosé	140,00 €
Dom Pérignon	350,00 €

Offene Weine

	0,2l
Vino della Casa rosso/bianco	5,50 €
Hauswein	
Weissweinschorle	5,80 €
Weisswein mit Sprudelwasser	

Roséwein

	0,75l
Cà dei Frati Rosa	41,50 €
Miraval Côtes de Provence Rosé	49,00 €

Weißwein

	0,75l
Lugana Santa Sofia	36,50 €
Cà dei Frati I Frati	39,50 €
Regaleali Bianco	38,50 €
Terlaner Cuvée	47,50 €

Rotwein

	0,75l
Cabernet Collevento 921	31,50 €
Primitivo Quota 29	37,50 €
Primitivo di Manduria DOC	39,50 €
Lamùri Nero D'avola Sicilia DOC 2018	39,50 €
Primitivo di Manduria DOC Riserva	41,50 €

Liquori e Amari / Liköre & Bitter

	2cl
Amaro Averna	3,50 €
sizilianische Kräuterlikör	
Ramazzotti	3,50 €
klassische Kräuterlikör	
Fernet Branca	3,40 €
klassisch oder Menta	
Grappa	7,10 €
Vecchia Romagna	5,90 €
Amaretto	3,10 €
süßer Mandellikör	
Sambuca	3,10 €
Anislikör	
Limoncello	3,20 €
süßer Zitronenlikör	
Amaro Montenegro	3,50 €
Kräuterlikör aus Bologna	
Baileys Irish Cream (7)	5,80 €
Sahnelikör	

Longdrinks

Vodka Red Bull	7,50 €
Whisky-Cola (1,A,B)	8,10 €
Gin Tonic (C)	8,20 €
Cuba Libre	8,50 €
Aperol Tonic	7,50 €
Bacardi Cola	8,10 €
Caipirinha	8,70 €
Mojito	8,60 €
Mit Rum,Limetten, Minze und Rohrzucker	

PREVIEW

PREVIEW

[Click to Allergenliste / Allergen list](#)

1. Glutenhaltig / 1. contains gluten
2. Enthält Krebstiere / 2. contains crustaceans
3. Enthält Eier bzw. Eierzeugnisse / 3. contains eggs or egg products
4. Enthält Fisch bzw. Fischerzeugnisse / 4. contains fish or fish products
5. Enthält Erdnüsse bzw. Erdnusserzeugnisse / 5. contains peanuts or peanut products
6. Enthält Soja bzw. Sojaerzeugnisse / 6. contains soy or soy products
7. Enthält Milch bzw. Milcherzeugnisse / 7. contains milk or milk products
8. Enthält Schalenfrüchte (Nüsse) / 8. Contains nuts
9. Enthält Sellerie bzw. Sellerieerzeugnisse / 9. Contains celery or celery products
10. Enthält Senf bzw. Senferzeugnisse / 10. Contains mustard or mustard products
11. Enthält Sesamsamen / 11. Contains sesame seeds
12. Enthält Schwefeldioxid bzw. Sulfite / 12. Contains sulfur dioxide or sulfites
13. Enthält Lupinen / 13. Contains lupins
14. Enthält Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern) / 14. Contains molluscs (snails, mussels, squid, oysters)

A) Farbstoff B) koffeinhaltig C) chininhaltig D) mit Konservierungsstoff Benzolsäure, E) Antioxydationsmittel
F) mit Süßstoff Cyclamat, Acesulfam, Aspartam (Pherylafaim)

A) color B) contains caffeine C) contains quinine D) with preservative benzenic acid,
E) antioxidant F) with sweeteners cyclamate, acesulfame, aspartame (pherylafaim)

PREVIEW



DIMORA

RISTORANTE • BAR

DIMORA
Inh. Pasquale Dimora
Wielandstraße 38
10629 Berlin

Tel.: 030/31012210
www.dimoraristorantebar.de

