



Benvenuti! Herzlich willkommen in dem

Ristorante Lago di Garda

Mediterrane Küche

Am Seegarten 7 · 14774 Berlin
Tel. 03381 / 802033
Öffnungszeiten:
Mo. bis So. von 11.00 bis 23.00 Uhr



Wir freuen uns, Sie in unserem Ristorante begrüßen zu dürfen.



Genießen Sie ein wenig vom »Dolce Vita« Italiens und lassen Sie sich durch landestypische Gerichte und erlesene Weine von uns verwöhnen!



Wir werden versuchen, Ihnen jeden Wunsch von den Lippen abzulesen.

Sollte das mal nicht funktionieren, sprechen Sie bitte mit uns, wir sind Ihnen jederzeit gern behilflich.



Bitte beachten Sie auch die wechselnden Angebote auf unseren Tafeln!

APERITIVI Apéritifs

201.	Martini ^{1, 12} bianco oder rosso	5 cl	4,50
202.	Sherry 12	5 cl	4,50
203.	Campari¹-Soda	4 cl	5,50
204.	Campari¹-Orange	4 cl	5,50
205.	Prosecco ¹² italienischer Schaumwein, trocken	Glas 0,10 I	4,50
206.	Prosecco-Aperol 1, 8, 12	Glas 0,10 l	5,50
207.	Aperol-Spritz 1, 8, 12 Aperol mit Prosecco, Weißwein und Orangenscheibe	Glas 0,20 I	6,50





ANTIPASTI Vorspeisen

1.	Focaccia Classica ^A Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin	6,00
2.	Focaccia al Gorgonzola A, G Pizzabrot mit Gorgonzola	6,50
3.	Mozzarella Caprese ^{G, 4} italienischer Weichkäse mit Tomaten und Basilikum	9,50
4.	Funghi Ripieni ^G frische Champignonköpfe mit Spinat gefüllt und mit Gorgonzolasauce überbacken	9,50
5.	Bruschetta A, 3, 5, 6 geröstete Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfeln und Gewürzen	5,50
6.	Prosciutto di Parma con Melone Parmaschinken auf Melonenschiffchen	11,50
7.	Frutti di Mare ^{B, N} Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch und Zitrone	11,50
8.	Carpaccio di Manzo ^{G, J} hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mariniert, mit frischen Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesankäse	11,50
9.	Antipasto Misto gemischter italienischer Vorspeisenteller nach Variationen des Tages	10,50

ZUPPE Suppen

17.	Vellutata di Pomodoro Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	5,50
18.	Minestrone Gemüsesuppe nach italienischer Art	6,00
19.	Zuppa di Pesce ^{C, D} Fischsuppe mit Knoblauch	9,50

INSALATE Salate

Wir servieren die Salate mit italienischer Vinaigrette

20.	Kleiner gemischter Salat gemischter Salat der Saison	3,50
21.	Insalata Mista di Stagione gemischter Salat der Saison	6,50
22.	Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum	7,50
23.	Insalata Pecorino ^G gemischter Salat mit Schafskäse und Zwiebeln	10,50
24.	Insalata Tonno ^D gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln	10,50
25.	Insalata della Casa ^D gemischter Salat mit Thunfisch, weißen Bohnen und Artischocken	11,00
26.	Insalata con Pollo gemischter Salat mit Champignons und gebratenen Hähnchenbruststreifen	13,50





PIZZA

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella belegt

50
50
.50
.50
50
50
50
50
50
50

PASTA Nudelgerichte

	_	
51.	Spaghetti al Pomodoro A, C mit Tomatensauce und Basilikum	8,00
52.	Spaghetti Bolognese A, C mit Tomaten-Fleischsauce	9,50
53.	Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino A, C mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Peperoncini (pikant)	9,50
54.	Spaghetti Carbonara A, C, G mit gek. Schinken*, Sahne und Ei	9,50
55.	Spaghetti Frutti di Mare A, B, C, N, G mit Meeresfrüchten und Knoblauch	11,50
56.	Penne all'Arrabbiata A, C kurze Nudeln mit scharfer Tomatensauce	10,50
57.	Penne con Verdure A, C kurze Nudeln mit frischem Gemüse in leichter Tomatensauce	10,50
58.	Penne dello Chef A, C, G kurze Nudeln mit Schweinefiletspitzen und frischen Champignons in Sahnesauce	12,50
59.	Tagliatelle Rossini A, C, G Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen und frischen Champignons in Tomaten-Sahnesauce	12,50
60.	Tagliatelle al Salmone A, B, C, D, G, N Bandnudeln mit frischem Lachs, Krabben und Zucchini in Hummer-Sahnesauce	13,50
61.	Gnocchi alla Sorrentina ^{C, A, G} Kartoffelnocken gefüllt mit Steinpilzen, Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce	13,50
62.	Gnocchi al Gorgonzola ^{C, G, A} Kartoffelnocken gefüllt mit Steinpilzen und Gorgonzola-Sahnesauce	13,50
63.	Gnocchi al Tartuffo ^{C, G, A} Kartoffelnocken gefüllt mit Steinpilzen und leichter Sahne-Trüffelsau	13,50
64.	Lasagne al Forno ^{C, G, A} Schichtblattnudeln mit Fleischsauce und Tomaten, im Ofen mit Mozzarella überbacken	10,50
65.	Spaghetti Scampi ^{C, G, A, B} Spaghetti mit kleinen Scampi, Shrimps und Knoblauch in leichter Tomatensahnesauce	13,50





CARNE Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert

71.	Pollo ai Funghi ^G Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Sahnesauce	16,50
72.	Pollo al Gorgonzola ^G Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzola-Sahnesauce	16,00
73.	Scaloppa Milanese A, G, C paniertes Schweinfilet-Schnitzel nach Wiener Art	15,50
74.	Scaloppine di Maiale ai Funghi ^G Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Sahnesauce	17,50
75.	Scaloppine di Maiale al Pepe verde ^G Schweinefiletmedaillons mit grünem Pfeffer in Sahnesauce	16,50
76.	Scaloppine di Maiale al Gorgonzola ^G Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola-Sahnesauce	17,00
77.	Saltimbocca alla Romana 12 Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	17,00
78.	Bistecca alla Griglia ^G Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter	21,50
79.	Bistecca ai Funghi ^G Rumpsteak mit frischen Champignons in Sahnesauce	22,50
80.	Bistecca al Pepe verde ^G Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Sahnesauce	24,50
81.	Fegato di Vitello al Burro ^G Kalbsleber mit Butter und Salbei in der Pfanne gebraten	17,00
82.	Fegato alla Veneziana ¹² geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinsauce	17,50

PESCE Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert

93.	Salmone alla Griglia ^D frisches Lachsfilet vom Grill	19,50
94.	Salmone alla Cardinale B, D, G, N frisches Lachsfilet mit Shrimps in Hummer-Sahnesauce	20,50
95.	Pangasio impanata A, C, D paniertes Pangasiusfilet in der Pfanne gebraten	16,50
96.	Pangasio al Vino bianco A, C, D, 12 Pangasiusfilet mit Weißweinsauce	17,50
97.	Luccio »Pane & Vino« G, D Zanderfilet mit Dill in Sahnesauce	19,50
98.	Luccio alla Pizzaiole ^{D, G, 14} Zanderfilet mit Tomaten, Kapern und Oliven in leichter Tomatensauce	19,50
99.	Scampi alla Griglia ^B Großgarnelen vom Grill	21,50
100.	Scampi al Pepe verde ^{B, G} Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Sahnesauce	22,50

SOLO PER BAMBINI nur für Kinder!

107.	Pizza Bambino A, G mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami	5,50
108.	Spaghetti Bambino A, C, G mit Tomatensauce	5,50
109.	Milanese Bambino A, C, G kleines paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffeln	7,50





DOLCI Desserts

121.	Tiramisu A, C, G, 2, 4 italienische Versuchung!	5,50
122.	Cassata alla Siciliana A, C, F, G, H, 4, 12 sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten	6,50
123.	Tartufo ^{G, H} <i>Trüffeleis</i>	6,50
124.	Zabaione ^{C, 12} Eierschaumcrème mit Marsala aromatisiert	7,50
125.	Ciliege calde ^{C, E, G, H, 1} heiße Kirschen mit Vanilleeiscrème ¹	6,50
126.	Fichi caldi ^C , E, G, H, 1, 4 heiße Feigen mit grünem Pfeffer und Vanilleeiscrème ¹	6,50
127.	Kuchen aus der Vitrine	4,00

BEVANDE CALDE Warme Getränke

211.	Espresso ²	Tasse	2,50
212.	Espresso doppio ²	Tasse	4,00
213.	Espresso Corretto ²	Tasse	4,60
214.	Kaffee ²	Tasse	2,70
215.	Cappuccino ^{2, G}	Tasse	3,10
216.	Latte Macchiato ^{2, G}	Glas	4,10
217.	Tee verschiedene Sorten	Glas	3,00
218.	Heisse Schokolade 2, G	Tasse	3,80

BEVANDE FREDDE Erfrischungsgetränke

		<u>0,20 l</u>	<u>0,40 l</u>
221.	Coca-Cola 1, 2, 4	2,50	3,90
223.	Coca-Cola Light 1, 2, 4, 6, 7	2,50	3,90
225.	Fanta 1, 3, 4, 9	2,50	3,90
227.	Sprite ⁴	2,50	3,90
229.	Spezi ^{1, 2, 3, 4, 9}	2,50	3,90
231.	Apfelschorle	2,50	3,90
233.	Schweppes Tonic Water 4, 8	2,50	4,50
235.	Schweppes Bitter Lemon 3, 4, 8	2,50	4,50
237.	Schweppes Ginger Ale 1, 4	2,50	4,50
239.	S. Pellegrino italienisches Mineralwasser	Fl. 0,33 l	2,50
240.	S. Pellegrino italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l	5,80
241.	Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,50
242.	Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l	5,80
243.	Braumeisters Kraftmalz A Malztrunk	Fl. 0,33 l	2,80

SUCCHI DI FRUTTA Säfte

		<u>0,20 l</u>	<u>0,40 l</u>
245.	Apfelsaft	2,60	4,90
247.	Orangensaft	2,60	4,90
249.	Kirschnektar	2,60	4,90
251.	Bananennektar	2,60	4,90
253.	KiBa Kirsch- & Bananennektar	2,60	4,90





BIRRE Bier

255	Bitburger vom Fass ^A	0,30 l	3,40
256	Bitburger vom Fass ^A	0,50 l	4,80
257	Köstritzer Schwarz vom Fass A	0,30 l	3,60
258.	Köstritzer Schwarz vom Fass A	0,50 l	5,00
259	Benediktiner Fass ^A Hefe	ا 30,0	3,40
260	Benediktiner Fass ^A Hefe	0,50 l	4,80
261	Hefe Alkoholfrei ^A	Fl. 0,50 l	4,60
262.	Bitburger 0,0% A alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 l	3,60
Mischgetränke:			
263	Alsterwasser A vom Fass	0,30 l	3,40
264.	Alsterwasser A vom Fass	0.50 l	4,80

VINI APERTI Offene italienische Weine

Bianco weiß		Glas 0,2 I	FI. 0,751	
271.	Trebbiano D Abruzzo 12 trocken	5,50	20,50	
274.	Grillo ¹² trocken, ausdrucksstark	6,50	23,50	
277.	Frizzantino ¹² Perlwein, lieblich		5,50	
Ros	e rosé			
281.	Rosato 12 trocken	5,50	20,50	
Ross	Rosso rot			
291.	Montepulciano D'Abruzzo 12 Halbtrocken	5,50	21,50	
294.	Nero d'Avola ¹² trocken, von der sizilianischen Sonne verwöhnt	6,50	23,50	
297.	Lambrusco 12 Perlwein, lieblich	5,50		
300.	Hauswein 12	5,50		
	chgetränke: Weinschorle ¹²	5,00		

PROSECCO

309. **Prosecco Valdo** 12 Fl. 0,75 l **28,50** *italienischer Schaumwein, trocken*

Bitte fragen Sie nach unserem Angebot an ausgesuchten italienischen Flaschenweinen!





LIQUORI E AMARI Liköre & Bitter

311.	Amaretto ^{1, H}	2 cl	3,50
312.	Sambuca	2 cl	4,00
313.	Limoncello 1	2 cl	4,00
314.	Baileys Irish Cream 1, 2, G	2 cl	4,00
315.	Ramazzotti	2 cl	4,00
316.	Amaro Averna 1	2 cl	4,00
317.	Fernet Branca	2 cl	4,00
318.	Branca Menta ¹	2 cl	4,00
319.	Jägermeister	2 cl	4,00

ALCOLICI Spirituosen

321.	Russischer Wodka ^A	2 cl	3,30
322.	Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,30
323.	Williamsbirne	2 cl	3,50
324.	Vecchia Romagna 12 italienischer Brandy	2 cl	4,00
325.	Rémy Martin 12 Cognac	2 cl	5,50
326.	Jim Beam A Bourbon Whiskey	2 cl	5,50
327.	Ballantines A, 1 Scotch Whisky	2 cl	5,50
328.	Chivas Regal A, 1 Scotch Whisky 12 years	2 cl	6,50
329.	Grappa Hausmarke	2 cl	4,00

Grappa-Liebhaber:

Bitte fragen Sie nach weiteren Grappasorten!

LONGDRINKS

Alle Longdrinks mit 2 cl Spirituosen

331.	Wodka-Lemon ^{3, 4, 8}	0,20 l	6,50
332.	Gin-Tonic 4, 8	0,20 l	6,50
333.	Bacardi-Cola 1, 2, 4	0,20 l	6,50
334.	Batida-Kirsch/Orange	0,20 l	6,50
335.	Whisky-Cola 1, 2, 4	0,20 l	7,00

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 Erdnusserzeugnisse
- **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 (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff ·
- 2 coffeinhaltig ·
- 3 mit Antioxidationsmittel ·
- 4 Säuerungsmittel
- 5 mit Konservierungsmittel ·
- 6 mit Süßstoff ·
- 7 enthält eine Phenylalaninguelle
- 8 chininhaltiq ·
- 9 Stabilisatoren
- 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul ·
- **11** Taurin ·
- 12 enthält Sulfite ·
- **13** Geschmacksverstärker
- 14 qeschwärzt ·
- *) enthält Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel und Geschmacksverstärker





Ristorante Lago di Garda Mediterrane Küche

Am Seegarten 7 · 14774 Brandenburg an der Havel
Tel. 03381 / 802033
Öffnungszeiten:
Mo. bis So. von 11.00 bis 23.00 Uhr