

# SPEISEN

Italienische-hausgemachte Küche mit Fokus auf Süditalien. Unsere Gerichte sind einfach zubereitet, die Zutaten sorgfältig ausgesucht und wenn möglich, bio. Wir beziehen unsere Produkte aus Italien und Deutschland, meist aus Kalabrien und Brandenburg. Unsere Einkäufe richten sich nach den Jahreszeiten und so auch unsere Karte.

## APERITIVO

Häppchen

- 🌿 Oliven, Kapern, Nüsse, Brot & Dip,  
Tarallucci (Knabbergeback)
- |        |        |        |
|--------|--------|--------|
| 1 Bowl | 1 Bowl | 1 Bowl |
| 4,00   | 4,00   | 4,00   |

## VORSPEISEN

zum Teilen

- Antipasto Terra** 26,00  
Der Klassiker - Antipasto Teller  
Wurst-Käse Aufschnitt, Oliven und  
eingelegtes Gemüse, Pizzabrot (3-5p)  
Mix / Vegatarisch / Vegan

## LE BRU'SKETTE

selbstgebackenes Sauerteigbrot

- 🌿 **LA CLASSICA** 8,00  
Tomaten, Knoblauch, Oregano
- 🌿 **LA SANTA** 8,50  
saisonales Gemüse
- LA PORCA** Sepia-Tinten-Teig 9,00  
Stracciatella - sahnige Mozzarella,  
Sardellen, Kapern, Petersilie
- LA ZOZZA** 9,00  
'Nduja-Wurst & Ricotta-Käse

Bruschetta Plate 15,50

## LE FOCACCE

Pizza Broten

- 🌿 **Die Garten Focaccia** 10,00  
Weiß Pizza Brot, Olivenöl, Knoblauch  
und Kräuter
- 🌿 **Yellow Spicy Focaccia** 11,00  
Pizza Brot, gelbe Tomatensoße,  
kalabrischer Pfeffer, Olivenöl
- The Black Marinara** Sepia-Tinten-Teig 11,50  
Schwarzes Pizzabrot  
frische Tomaten und Kapern-  
Gremolata-Soße (Petersilie, Knoblauch,  
Kapern, Zitrone)

## LA PASTA

Italian Artisanal Bio

Gluten free available



- 🌿 **Vollkorn Penne** 13,50  
Kurze Vollkorn Nudeln mit saisonalem  
Pesto
- 🌿 **Red Hot Rigatone** 13,50  
Scharfe Tomatensoße

## SUPPE & SALATE

mit frischem Pizzabrot

- 🌿 **La Zuppa Gialla** 11,50  
Gemüse der Saison und Hülsenfrüchte  
oder Getreide
- 🌿 **L' Insalata Verde** 9,50  
Misticanza - Blattsalate, Sprossen,  
Kräuter, Körner  
Bergamotte - Kalabrische Zitrusfrucht  
Dressing
- 🌿 **The Terra Salad** 11,50  
Misticanza - Blattsalate, Tomaten,  
Oliven, Nüsse, Balsamico

Extra

Büffelmozzarella & Stracciatella 3,50

Parmesan / Pecorino 3,00

Tunfisch & 'Nduja 4,00

## DIE NACHSPEISE

- IL TIRAMISÙ** 6,50  
Mascarpone - Frischkäsecreme,  
hausgemachte Kaffeekekenskrümel

## DAS OLIVENÖL

Die Basis unserer gesunden, nahrhaften und leckeren  
Küche ist das Bio - Olivenöl.  
Unter der Sonne Kalabriens, an dem Ionischen Meer,  
zwischen Zitrusbäumen und Kräutergärten,  
befinden sich die Jahrhunderte alten Olivenhaine  
unserer Familie.

0,375L Flasche 10,00€

0,75L Flasche 18,00€

# PIZZA

CONTEMPORANEA

Seit einigen Jahren hat die traditionelle Pizza ein neuen Abgleger bekommen: die Gegenwarts- oder Moderne - Pizza; auf Italienisch: Pizza Contemporanea.

Bio & Vollkornmehl für ein gesünderen, luftigen Teig und eine lange Gärung für maximalen Geschmack und Verdaulichkeit. Unser Bio - Olivenöl, mineralisiertes Wasser, ausgesuchte Beläge, die harmonisch miteinander kombiniert sind, definieren unsere Pizza.

## ROTE PIZZA

rote Tomatensoße

Ⓟ La Vegana Rossa	13,50
Tomatensoße, saisonales Gemüse, Körner	
Queen Margherita	12,00
Tomatensoße, Fiordilatte - Mozzarella	
The Buffalo	13,50
Tomatensoße, Büffelmozzarella, Pesto	
L'Aurora	15,50
Tomatensoße, Büffelmozzarella, Tomaten, Pesto, Basilikum	
La Terracruda	14,50
Tomatensoße, Fiordilatte - Mozarella, 'Nduja - scharfer Streichsalami aus Kalabrien, Ricotta-Käse, Chilly	
La Pecorina	14,00
Tomatensoße, Fiordilatte - Mozarella, Spianata Salami, Oliven, Pecorino-Käse, Petersilie	

## SCHWARZE PIZZA

Sepia-Tinten-Teig

La Salmastro	13,50
Rote Tomatensoß, Sardellen, Oliven, Kapern, Petersilie	
L'Aliciona	15,50
Fiordilatte - Mozzarella, Stracciatellakäse, Sardellen, Kapern, frische Kräuter	
The Spicy Tuna	15,50
Gelbe Tomatensoße, Tunfisch, Tropea-Zwiebeln, Oliven, frische Chilly und Kräuter	

## GRÜNE PIZZA

mit saisonaler grüner Soße

Ⓟ La Vegana Verde	13,50
Grüne Soße, saisonales Gemüse, Körner	
Ⓟ Die Heiße Vegane	14,50
Gelbe Tomatensoße, grüne Soße, frische Blattsalate, Sprossen, Nüsse, Chilly	
The Green Queen	13,50
Grüne Soße, Fiordilatte - Mozzarella, Sprossen	
La Mandorla	15,50
Grüne Soße, Fiordilatte Mozzarella, Parmaschinken, Stracciatellakäse, Mandeln, frische Kräuter	

## WEIßE PIZZA

mit Fior di Latte 'Blume der Milch' -Bauern - Mozzarella

La Santarellina	14,50
Fiordilatte, Gorgonzolakäse, Birne, Permesan, Walnüsse, Salbei	
Die Ziege	14,50
Fiordilatte, Ziegenkäse, Spinat / Rotebete, Hazelnüsse	
La Maialina	14,50
Fiordilatte, Scamorza Räucherkäse, Salsiccia Wurst, Pilze, Rosapfeffer	
Die Wilde	15,50
Wild aus Brandenburg Fiordilatte, Tropea Zwiebeln, Wildschweinschinken, Ricottakäse, Nüsse	

# GETRÄNKE

## WASSER

Leogant Wasser: filtriert und mineralisiert, nachhaltig und lecker!  
Still oder mit Sprudel

0,50l 3,50      1,0l 5,00

## CAFFÈ & LATTE

Naturbelassener Kaffee aus Kalabrien  
Havelmi Haferdrink aus Brandenburg  
Bio Milch aus Deutschland

Espresso	2,00
Macchiato	2,50
Espresso Doppio	3,00
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,80
Caffelatte	3,80
Flat White	3,80

## SÄFTEN & SCHORLEN

Bio Säfte aus Kalabrien und Brandenburg  
mit stillem / gesprudelt Wasser

0,2l 0,4l

Apfel	3,50	4,50
Bergamotto	3,50	4,50
Clementine	3,50	4,50
Rhabarber	3,50	4,50

## SOFT DRINKS

Fritzcola / Limo	3,60
Ginger Ale T.H.	3,60
Bitter Lemon T.H.	

## HEIß & EIS-TEE

Bio Bergamotte aus dem Bauernhof Bergold in Calabria  
Ginger & Aronia aus dem Biohof Stövensandt in  
Niedersachsen

MinzBergamotte	4,50
Ingwer & Zitrus	4,50
Aronia & Fruit	4,50

## MANU'S TEES

Bio Trockentee der Berliner Manuteefaktur

House Blend	4,50
Classic Blend	4,50
Herbal Blend	4,50

**CIDER** Outcider / Brlo 5,50

## BIER

aus Kreuzberg und Neukölln

<b>FASS</b>	<b>0,33l</b>	<b>0,5l</b>
Berliner Berg Pils	4,20	5,40
Brlo Helles	4,40	5,60
Weizen Brlo	4,40	5,60

**FLASCHENBIERE** 0,33l

Seasonal craft beer 5,00

Pale Ale Brlo Naked af 5,00

Berliner Berg af 4,60

0,5l

Hefeweizen af 4,80

# APERITIVE & WEINE

Häppchen zu deinem Getränk :

Oliven, Kapern, Tarallucci, Nüsse  
4,00 1 bowl 7,50 3 bowl 10,00 5 bowl

## APERITIF

<b>Mezzo Spritz</b> Mezzodi Natural Aperitivo, Prosecco	6,50
<b>Bitter Spritz</b> Red Bitter Natural Aperitivo, Weißwein	6,50
<b>The Lemon Spritz</b> Limoncello, Prosecco	7,00
<b>The Sweet Bergamotto</b> Mezzodi Aperitivo, Prosecco, Bergamottesaft	7,00
<b>The Bitter Clementine</b> Red Bitter, Weißwein, Clementinensaft, Soda	7,00
<b>The Rosé Tonic</b> Belsazar Rose Vermouth, Tonic Wasser	8,00
<b>The Bitter O</b> Red Bitter & Orange Juice	8,50

## ROSÉ

<b>Rosé</b> unser Bio Hauswein aus Italien	0,1 5,50 0,2 6,50 0,75 25,50
<b>Celeste Bio</b> Calabrese di Montenuovo IGP, Benvenuto, Calabria	0,75l 31,00

## SCHAUMWEINE

<b>Natural Rosé</b> La Birba, I Mostri, Tenuta Tavignano, Marche	0,75l 29,00
<b>Natural White</b> Il Pestifero, I Mostri, Tenuta Tavignano, Marche	0,75l 29,00 0,375 16,50
<b>Prosecco</b> Weiss oder Rosè	0,75l 27,00
<b>Vino Frizzante</b> Weiss oder Rosé	0,75l 23,00

## ROTWEIN

<b>Haus Rot</b> unser Bio Hauswein aus Italien	0,1 5,50 0,2 6,50 0,75 25,50
<b>Rot der Saison</b> saisonale Rotweine Italien - Deutschland	0,1 5,50 0,2 7,00 0,75 27,00
<b>Orcio Bio</b> Sangiovese, DOC Terracuda, Marche	0,75l 36,00
<b>Terra Bio</b> Magliocco & Gaglioppo IGP, Benvenuto, Calabria	0,75 31,00

## WEISSWEIN

<b>Bio Haus Weiß</b> unser Bio-Hauswein aus Italien	0,1 5,50 0,2 6,50 0,75 25,50
<b>Weiß der Saison</b> saisonale Weißweine Italien - Deutschland	0,1 5,50 0,2 7,00 0,75 27,00
<b>Boccalino Bio</b> Bianchetto del Metauro DOC Terracuda, Marche	0,75l 28,00
<b>Mare Bio</b> Malvasia & Zibibbo IGP, Benvenuto, Calabria	0,75l 31,00

LIKÖRE: AMARO DEL CAPO | GRAPPA | LIMONCELLO | BERGAMIA 4,50

KLASSISCHE LONG DRINKS UND OLD FASHIONED AN DER BAR 9,00