

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 (Knabbergebäck)
- | | | |
|--------|--------|--------|
| 1 Bowl | 3 Bowl | 5 Bowl |
| 4,50 | 8,50 | 10,50 |

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** 8,50
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

Big 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 Kaffeekekzenkrümel

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	16,50
Tomatensoße, Büffelmozzarella, Tomaten, Pesto, Pistazien, Basilikum	
La Terracruda	16,00
Tomatensoße, Fiordilatte - Mozzarella, 'Nduja - scharfer Streichsalami aus Kalabrien, Ricotta-Käse, Chilly	
La Pecorina	14,50
Tomatensoße, Fiordilatte - Mozarella, Spianata Salami, Oliven, Pecorino-Käse, Petersilie	

SCHWARZE PIZZA

Sepia-Tinten-Teig

La Salmastro	14,50
Rote Tomatensoß, Sardellen, Oliven, Kapern, Petersilie	
L'Aliciona	16,50
Fiordilatte - Mozzarella, Stracciatellakäse, Sardellen, Kapern, frische Kräuter	
The Spicy Tuna	16,50
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	16,50
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 oder Rotebete, Hazelnüsse	
La Maialina	16,50
Fiordilatte, Scamorza Räucherkäse, Salsiccia Wurst, Pilze, Rosapfeffer	
Die Wilde	16,50
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	3,50
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	4,00
Caffelatte	4,00
Flat White	4,00

SÄFTEN & SCHORLEN

Bio Säfte aus Kalabrien und Brandenburg
mit stillem / gesprudeltes Wasser

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

Brlo aus Kreuzberg

FASS	0,3l	0,5l
Happy Pils	4,50	5,60
Helles	4,50	5,60
Weizen my Ass	4,50	5,60
Helles Naked af	5,00	6,50

FLASCHENBIERE 0,33

Pale Ale Brlo	5,00
Pale Ale Brlo Naked af	5,00

APERITIVE & WEINE

Häppchen zu deinem Getränk :

Oliven, Kapern, Tarallucci, Nüsse , Brot & Dip
4,50 1 bowl 8,50 3 bowls 10,00 5 bowls

APERITIF

Mezzo Spritz Mezzodi Natural Aperitivo, Prosecco	7,50
Bitter Spritz Red Bitter Natural Aperitivo, Prosecco	7,50
The Lemon Spritz Limoncello, Prosecco	7,50
The Sweet Bergamotto Mezzodi Aperitivo, Prosecco, Bergamottesaft	7,50
The Bitter Clementine Red Bitter, Weißwein , Clementinensaft, Soda	7,50
The Rosé Tonic Belsazar Rose Vermouth, Tonic Wasser	8,50
Bergamia Spritz Bergamia Liqueur, Prosecco	9,00
The Holy Spritz 0,0 % Hausgemachter Cocktail	7,50

ROTWEIN

Haus Rot unser Hauswein aus Italien	0,2 6,50 0,75 25,50
Rot der Saison saisonale Rotweine Italien - Deutschland	0,2 7,50 0,75 27,00

WEISS

Weiss der Saison saisonale Weissweine Italien - Deutschland	0,2 7,50 0,75 27,00
--	------------------------

ROSÈWEIN

Haus Rosè unser Hauswein aus Italien	0,2 6,50 0,75 25,50
Rosé der Saison saisonaler Rosèweine Italien - Deutschland	0,2 7,50 0,75 27,00

SCHAUMWEINE

Natural Rosé La Birba, I Mostri, Tenuta Tavignano, Marche	0,75l 29,00 0,2l 9,50
Natural White Il Pestifero, I Mostri, Tenuta Tavignano, Marche	0,75l 29,00 0,375l 16,50 0,2l 9,50

CANTINA TERRACRUDA

Bioweine aus Mittelitalien
MARCHE

Orcio (rosso) Colli Pesaresi Sangiovese DOC	0,75 36,00
Codazzo (rosato) Bianchello del Metauro DOC	0,75l 38,00
Boccalino (bianco) Bianchello del Metauro DOC	0,75l 34,00

CANTINA BENVENUTO

Bioweine aus Süditalien
CALABRIA

Terra (rosso) Magliocco & Gaglioppo IGP	0,75 32,00
Celeste (rosato) Calabrese di Montenuovo IGP	0,75l 32,00
Mare (weiß) Malvasia & Zibibbo IGP	0,75l 32,00 0,2l 9,00

0,0 % WEINE

Alkoholfreie Weine und Sekt
aus Berlin und /oder Italien

0,75 30,00 0,2 8,50

LIKÖRE: AMARO DEL CAPO | GRAPPA | LIMONCELLO | BERGAMIA 5,00

KLASSISCHE LONG DRINKS UND OLD FASHIONED AN DER BAR 9,50