



~ STARTERS ~

SUPPLÌ CLASSICO

3,9

(1, 4, 5, A, C)

Fried Risotto ball with a slow cooked Tomato sauce, Basil, melted Mozzarella heart and crispy breading

Frittierte Risottobällchen mit lang gekochte Tomatensoße, Basilikum, geschmolzenem Mozzarella und knuspriger Panade

SUPPLÌ CACIO & PEPE

3,9

(1,5)

Fried Risotto ball with Pecorino, Black Pepper, Lemon peel, melted Mozzarella heart and crispy breading

Frittierte Risottobällchen mit Pecorino-Käse, schwarzem Pfeffer, Zitronenschale, geschmolzenem Mozzarella und knuspriger Panade

CROCCHETTA DI PATATE

3,5

(1,5)

Fried Potato croquette with Parmigiano cheese, Nutmeg, melted smoked Provola heart and crispy breading

Frittierte Kartoffelkrokette mit Parmigiano-Käse, Muskatnuss, geschmolzenem geräucherter Provola-Käse-Herz und knuspriger Panade

SUPPLÌ CARBONARO

5,8

(1,3,5,A)

Fried Bucatini Pasta ball with Pecorino cheese and Egg yolk cream, black Pepper, Guanciale and crispy breading

Frittierte Bucatini Pastabällchen mit Pecorino-Käse, Eigelbcreme, schwarzem Pfeffer, Schweinebackenspeck und knuspriger Panade

SUPPLÌ AGLIO, OLIO E PEPERONCINO



5,2

(1)

Fried Spaghetti Pasta ball with Garlic, red Chili, EVO oil, Parsley and crispy breading

Frittierte Spaghetti Pastabällchen mit Knoblauch, rotem Chili, EVO-Öl, Petersilie und knuspriger Panade

BRUSCHETTA ALICI

5

(1)

Slice of toasted bread with Mozzarella Fior di Latte, Anchovies, EVO oil and Parsley

Geröstete Bratscheibe mit Mozzarella Fior di Latte, Sardellen, EVO-Öl und Petersilie

BRUSCHETTA AL POMODORO



4,5

(1)

Slice of toasted bread with homemade confit Cherry Tomatoes, EVO oil, Oregano and fresh Basil

Geröstete Bratscheibe mit hausgemachter konfitierte Kirschtomaten, EVO-Öl, Oregano und frischem Basilikum

BRUSCHETTA PROVOLONE E SALSICCIA

5,5

(1,5,A)

Slice of toasted bread with Italian Sausage, Provolone Mandarone cheese, EVO oil

Scheibe geröstetes Brot mit italienische Bratwurst, Provolone Mandarone Käse, EVO-Öl

TRIS di BRUSCHETTE

12,5

(1,5)

Alici | Pomodoro | Provolone e Salsiccia

INSALATA MISTA

Groß | Large 12,5 Klein | Small 8,5 (1,5)

Misticanza salad with fresh Cherry Tomatoes, Buffalo mozzarella and Bread

Misticanza-Salat mit frischen Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Brot

~ PINSA ROMANA ~

[Check the blackboard for daily specials 😊]

MARINARA ROMANA



9,5

(1, 2, B, C)

San Marzano Tomato sauce and homemade "Pesto Romano" with Garlic, Parsley and EVO oil
San Marzano Tomatensoße und hausgemachtes "Pesto Romano" mit Knoblauch, Petersilie und EVO-Öl
- Extra: Anchovies | Sardellen +2

MARGHERITA

10,9

(1,2,5,B,C)

San Marzano Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Basil, EVO oil
San Marzano Tomatensoße, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum, EVO-Öl

BUFALA

13,3

(1,2,5,B,C)

San Marzano Tomato sauce, fresh Mozzarella di Bufala DOP, Basil, EVO oil
San Marzano Tomatensoße, frischer Mozzarella di Bufala DOP, Basilikum, EVO-Öl

SALAME

12,5

(1,2,5,A,B,C)

San Marzano Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Ventricina Piccante (spicy Salame) or Salame Milano (regular), Basil, EVO oil
San Marzano Tomatensoße, Mozzarella Fior di Latte, Ventricina Piccante (scharfe Salami) oder Salame Milano (Süß Salami), Basilikum, EVO oil
- Extra: Bufala +2,5

VEGANA



14

(1,2,6,B,C)

Yellow tomato sauce, baked vegetables (Red Peppers, Zucchini, Mushrooms), Red Onion, Olives Leccine, Songino salad leaves, Basil, EVO oil
Gelbe Tomatensauce, gebackenes Gemüse (rote Paprika, Zucchini, Pilze), rote Zwiebel, Oliven Leccine, Songino-Salatblätter, Basilikum, EVO-Öl
- Extra: Mozzarella Fior di Latte +1,5 Bufala +2,5

CARBONARA

15,3

(1,2,3,5,A)

Mozzarella Fior di Latte, Guanciale from "Castelli Romani", Pecorino cheese, pasteurized Egg yolk cream, black Pepper
Mozzarella Fior di Latte, Schweinebackenspeck aus "Castelli Romani", Pecorino-Käse, pasteurisiertes Eigelb, schwarzer Pfeffer

- GRICIA

14,5

(1,2,5,A)

CARBONARA without Egg yolk | CARBONARA ohne pasteurisiertes Eigelb

AMATRICIANA

14,5

(1,2,A)

San Marzano Tomato sauce, Guanciale from "Castelli Romani", Pecorino cheese, black Pepper
San Marzano Tomatensoße, Schweinebackenspeck aus "Castelli Romani", Pecorino-Käse, schwarzer Pfeffer

CACIO & PEPE

12,2

(1,2,5)

Mozzarella Fior di Latte, Homemade Pecorino cheese cream, black Pepper, EVO oil
Mozzarella Fior di Latte, Hausgemachter Pecorino-Käse creme, schwarzer Pfeffer, EVO-Öl

PATATE & TARTUFO 2.0

16,4

(1,2,5)

Mozzarella Fior di Latte, boiled yellow Potatoes, Homemade purple Potatoes cream, fresh Truffle Carpaccio, Parsley
Mozzarella Fior di Latte, Salzkartoffeln, Hausgemachter Lila-Kartoffel creme, frischer Trüffelp Carpaccio, Petersilie
- Extra: Italian Sausage | italienische Bratwurst +2

SPICY CALABRIA

15,5

(1,2,5,A)

San Marzano Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Tropea Onion, 'Nduja (spicy Salame paste), Pecorino cheese, Basil, EVO Oil
San Marzano Tomatensoße, Mozzarella Fior di Latte, Tropea-Zwiebel, 'Nduja (scharfe Salamipaste), Pecorino-Käse, Basilikum, EVO-Öl

MIZZICA

16,6

(1,2,5)

Mozzarella Fior di Latte, Anchovies, homemade confit Cherry Tomatoes, Olives, creamy Buffalo Ricotta cheese, Parsley, chili Pepper strings, EVO Oil
Mozzarella Fior di Latte, Sardellen, hausgemachter konfitierte Kirschtomaten, Oliven, Büffel-Ricotta-Creme, Petersilie, Chili-fäden, EVO-Öl

MORTAZZA 2.0

15,9

(1,2,5,A,B,C)

Mozzarella Fior di Latte, Mortadella Bologna IGP, Lemon zest, creamy Buffalo Ricotta, Mint, EVO oil
Mozzarella Fior di Latte, Mortadella aus Bologna IGP, Zitronen Zesten, Büffel-Ricotta-Creme, Minze, EVO-Öl

~ WINES ~

BIO HOUSE WINES

WHITE Passerina (Italy Marche)	Glass 0,15l	6,5	Carafe 1/2l	18
RED Syrah (Italy Marche)	Glass 0,15l	6,5	Carafe 1/2l	18
ROSÈ Montepilciano e Cabernet Sauvignon (Italy Marche)	Glass 0,15l	6,5	Carafe 1/2l	18

NATURAL HOUSE WINES

ORANGE Catarratto (Italy Sicilia)	Glass 0,15l	7,5	Carafe 1/2l	21
RED Sangiovese e Malbo Gentile (Italy Emilia Romagna)	Glass 0,15l	7,5	Carafe 1/2l	21
ROSÈ Barbera e Croatina (Italy Piemonte)	Glass 0,15l	7,5	Carafe 1/2l	21

NATURAL Wines "ICARO" (Italy Lazio)

"Reckless wines from Rome" – Near Rome, in volcanic lands, boldly suited for the vineyard. Nero Buono, Malvasia, Trebbiano are the grapes of a single organic vineyard. Used only copper and sulfur, zero intensive treatments or shortcuts, with only spontaneous fermentation.
"Rücksichtslose Weine aus Rom" – In der Nähe von Rom, in einem vulkanischen Gebiet, das sich hervorragend für den Weinanbau eignet. Nero Buono, Malvasia, Trebbiano sind die Trauben von einem einzigen Bio-Weinberg. Verwendet nur Kupfer und Schwefel, keine intensiven Behandlungen oder Abkürzungen, mit nur spontane Gärung.

RED "Operaio" Nero Buono 60% Malvasia + Trebbiano 40% [Mineral red, red fruit, full-bodied red, balsamic hints]	Bottle 0,75l	36
WHITE "Nemico" Malvasia + Trebbiano 100% [Fresh white, mineral and aromatic wine]	Bottle 0,75l	36
ROSÈ "Schicchera" Nero Buono 25% Malvasia + Trebbiano 75% [Super fresh Rosè, aromatic, fruity]	Bottle 0,75l	36

* Please note that our natural wines are seasonal and therefore not always available - our team will be happy to inform you about the current offer
Bitte beachten Sie, dass unsere Naturweine saisonal und daher nicht immer alle verfügbar sind – unser Team informiert Sie gerne über das aktuelle Angebot

ORANGE Metamorfosi (Italy Veneto) Malvasia + Chardonnay [Fresh and savory, floral and ripe fruit aromas, hints of orange, mineral]	Bottle 0,75l	37
---	--------------	----

BUBBLES

PROSECCO BIO Corvezzo DOC (Italy Veneto)	Glass 0,15l	6	Bottle 0,75l	24
PÉT-NAT AIVÈ (Italy Piemonte) 100% Barbera [Mineral, super fresh acidity, flower and citrus fruits]			Bottle 0,75l	31

~ BEER & DRINKS ~

BEERS

HEIDENPETERS 0,33 (Berliner Craft Beer)

Helles 4,5

Thirsty Lady (Golden Ale) 5

Hazy Heidi (IPA) 5,5

PERONI Nastro Azzurro 0,33 (Pils – ITA) 4,2

RADLER Gösser 0,33 (Radler - ÖST) 3,9

PERONI Nastro Azzurro 0% - 0,33 (Pils - ITA) 4,2

DRINKS

SPRITZ Aperol | Campari | Sarti | Limoncello 7,5

SPRITZ 0% Crodino 7,5

WEISSWEINSCHORLE 5,5

CRODINO Alcohol-free 4

SOFT

FRITZ KOLA 0,2l 3,2
Kola | Kola light | Superzero

FRITZ LIMO 0,2l 3,2
Orange | Lemon

FRITZ BIO 0,2l 3,6
Rhabarber | Apple

Bouche KOMBUCHA
Lemon 0,33l 6
Earlybird 0,33l 6

SPREEQUELL Water | Wasser
Still | Sparkling 0,33l 2,7
Still | Sparkling 0,75l 5,8

HOT

ESPRESSO 1,8

TEA with fresh Ginger | mit frischem Ingwer 3,8

TEA different flavors | verschiedene Aromen 2,5

DESSERT

“LA PERLA” Chocolate fondant with powdered sugar | Schokofondant mit Puderzucker (1) 6

TIRAMISÙ Homemade Tiramisu | Hausgemachtes Tiramisu (1, 3, 5) 7,5
(with pasteurized Egg | mit pasteurisiertem Ei)

DIGESTIVES

LIMONCELLO 2cl 3,2
AMARO 2cl 3,7
GRAPPA 2cl 4,2

Payment options: Cash / EC / Credit cards.
All prices in EURO incl. VAT.
Tip not included :)

ALLERGEN LIST: 1 Gluten; 2 Soja; 3 Egg; 4 Celery; 5 Lactose; 6 Seeds; 7 Pistachio; A Preservatives; B Antioxidants; C Acidifiers