Il Sorriso

Kurfürstenstraße 76, 10787 berlin
+49302621313

KOMPLETTE SPEISEKARTE

ANTIPASTI - VORSPEISEN - APPETIZER

Antipasti della casa — **20,00 €**
Bedienen Sie sich an unserem frischen und vielfältigem Buffet.

Vitello tonnato — **22,00 €**
Kalbsrücken, gegart in einer Salzkruste, zart rosa an einer Kapern-Thunfisch-Sauce serviert.

Carpaccio di salmone king con cetriolo e anice-vinegretta — **22,00 €**
Königslachs-Carpaccio, Gurken und Anis-Ysop-Vinaigrette.

Carpaccio di filetto alla moda — **22,00 €**
Feine Rinderfiletscheiben mit einer delikaten Spezialsauce nach Art des Hauses und frisch geriebenen Parmesan.

Prosciutto san leo „carpegna“ — **22,00 €**
Das Original. Dieser süßlich duftende und mild schmeckende Schinken...

SALATE - SALADS

Insalata cesare cardini — **16,00 €**
Cesar Salat mit Parmesansplitter nach Original Rezept.

Insalata con caprino, rape rosse e noci — **17,00 €**
Salate der Saison mit Roter Beete, Walnüssen und Ziegenfrischkäse.

Mozzarella di bufala campana la favorita dopg — **19,00 €**
Charaktervoller Mozzarella aus Wasserbüffelmilch mit wunderbarem Aroma.

ZUPPE - SUPPEN - SOUPS

Crema di carote, gamberi di galizia marinati, curry verde — **14,00 €**
Möhrensuppe mit marinierten Flusskrebsen aus Galizien, grüner Curry.

Minestrone alla genovese — **13,00 €**
Genueser grüne Minestrone mit Basilikum.

Zuppa di pomodoro con burrata di andria e olio verde — **13,00 €**
Fruchtige Tomatensuppe mit Andria-Burrata und Olio Verde.

PASTA (FATTA IN CASA - HAUSGEMACHT - HOMEMADE)

Tagliatelle al pesto di rucola e pecorino — **21,00 €**
Tagliatelle mit hausgemachten Rucola-Pesto, frischem Schafskäse und Pinienkernen.

Mezze maniche alla crema di peperoni e ragù di salsiccia al finocchietto — **22,00 €**
Pasta mit rotem Paprika und hausgemachtem Salsiccia-Wurstragout.

Paccheri con e pomodorini del piennolo olive e capperi alla partenopea — **22,00 €**
Paccheri mit Kapern, Oliven und Piennolo-Tomaten vom Vesuv.

Tagliolini al tartufo pregiato umbro — **32,00 €**
Tagliolini mit hochwertigem Tuber Melanosporum; Wintertrüffeln, frisch zubereitet.

Ravioli al salmone con il suo caviale in guazzetto di aragosta — **25,00 €**
Hausgemachte Lachs-Ravioli mit leicht gesalzenem Lachskaviar, an einer delikaten Hummersauce.

Spaghettini con vongole — **26,00 €**
Spaghettini mit schmackhaften Venusmuscheln.

PESCE - FISCH - FISH

Pesce fresco del mercato — **40,00 €**
Täglich frischer Fisch vom Markt, Gewicht ca. 500-600 g !

Sogliola - seezunge - sole — **65,00 €**

Filetti di branzino con zucchini, zafferano, patate all' olio — **42,00 €**
Seewolffilets auf Zucchini und Safransauce an Kartoffel-Olivenöl-Püree.

Trancia di salmone norvegese con brodo di aragosta — **39,00 €**
Tranche vom norwegischen Lachs in Hummersauce auf Gemüse Julienne.

Gamberoni alla griglia — **47,00 €**
Riesenhummerkrabben vom Grill mit Spaghettini in Knoblauch und Olivenöl und Salat.

FORMAGIO - KÄSE - CHEESE

Pecorino sardo con confettura di bucce di arancia — **14,00 €**
Sardischer rustikaler Hartkäse aus Schafsmilch...

Gorgonzola e noci — **14,00 €**
Edelschimmekäse aus der Lombardei mit Walnüßen.

Parmigiano reggiano dop — **18,00 €**
18 Monate gereifter echter Parmesan mit Pflaumen-Konfitüre.

CARNE - FLEISCH - MEAT

Medaglioni di vitello “saltimbocca” **38,00 €**
Kalbsrücken-Medaillons mit Parmaschinken, Salbei und römischen Gnocchi.

Classica scottata con pomodoro, capperi e olive **38,00 €**
Fein gegrillte Scheiben vom Black Angus mit Tomaten, Kapern...

Spiedo di agnello di scozia con peperonata al timo **39,00 €**
Filets vom schottischen Lamm am Spieß...

Ossobuco di vitello **39,00 €**
Kalbshaxe nach Art des Hauses mit getrüffeltem Kartoffelpüree

Filetto di bue al barolo **48,00 €**
Filet vom US Black Angus-Rind an Barolo-Rotwein-Sauce und Chili

Rognoncini trifolati alla senape antica **38,00 €**
Gebratene Kalbsnierchen in Körner-Senfsauce.

Tagliata **48,00 €**
Filet vom US Black Angus-Rind...

DESSERT - NACHSPEISE - DESSERT

Pannacotta con perfetto al caffé e caramello all´anice VEGETARISCH **13,00 €**
Panna Cotta mit Espresso - Parfait und Anice-Karamell.

Cantucci toscani con vin santo **13,00 €**
Mandelgebäck aus der Toskana - serviert mit einem Glas 0,1 l Vin Santo.

Sorbetto del giorno **11,00 €**
Champagner-Sorbet des Tages.

Torta di mandorle con marmellata di amarene e cassata siciliana VEGETARISCH **13,00 €**
Lauwarme sizilianische Mandeltorte mit Amarena-Kirschen und Cassata-Eis.

Tiramisù **12,00 €**
VEGETARISCH
Tiramisu.