Vaporetto

Albrechtstraße 12, 10117 berlin
+49 30 27594623

KOMPLETTE SPEISEKARTE

BRUSQUETERIA

Bruschetta Al Salmone Affumicato 11,90 €
Bruschetta Al Salmone Affumicato Con Mozzarella E Rucola - Räucherlachs-Bruschetta mit Mozzarella und Rucola

Bruschetta Al Pomodoro 8,90 €
Bruschetta al Pomodoro (Tomaten mit Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum)

Bruschetta Al Pesto Di Basilico 8,90 €
Bruschetta mit Basilikumpesto (hausgemachtes Pesto)

FOCACCERIA

Focaccia A La Caponata 12,90 €
Caponata, serviert mit gebackenem focaccia

Focaccia Al Parmigiano VEGETARISCH 11,90 €
Focaccia mit Parmesan (mit Rosmarin, Olivenöl und Parmesan)

Focaccia Al Gorgonzola VEGETARISCH 10,90 €
Focaccia mit Gorgonzola (mit Rosmarin, Olivenöl und Gorgonzola)

Focaccia Classica 9,90 €
Klassische Focaccia (mit Fleur de Sel, Rosmarin und Olivenöl)

ANTIPASTI - VORSPEISEN - STARTERS

Oliven 6,90 €
Olives

Sardela 10,90 €
Sardela (mit gebackenem Brot)

Caprese VEGETARISCH 12,90 €
(Mozzarella mit Pesto, Rucola und frischen Tomaten)

Carpaccio Di Manzo Com Capperi, Parmigiano 16,90 €
Carpaccio Di Manzo Com Capperi, Parmigiano E Rucola - Rindercarpaccio mit Kapern, Parmesan und Rucola

Tartare Di Salmone Servita Con Pane Tostato 17,90 €
Tartare Di Salmone Servita Con Pane Tostato All'olio D'oliva - Lachstatar serviert mit Olivenöl-Toast

Vitello Tonnato 17,90 €
Vitello Tonnato (Dünne Rindfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern)

Carpaccio Di Salmone Esfumato 17,90 €
Räucherlachs-Carpaccio

Antipasto Misto, Per Due Persone 26,90 €
Gemischte Vorspeise, für zwei Personen

CONSIGLI DELLO CHEF - EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS - CHEF'S RECOMMENDATIONS

Polpette Vegane Con Formaggio Vegano VEGAN **23,90 €**
Polpette Vegane Con Formaggio Vegano, Pasta Senza Glutine E Verdure - Vegane Fleischbällchen mit veganem Käse, glutenfreier Pasta und Gemüse

Filetto Di Zander Alla Griglia Con Spinaci **32,90 €**
Filetto Di Zander Alla Griglia Con Spinaci E Patate Al Rosmarino - Gegrilltes Zanderfilet mit Spinat und Rosmarinkartoffeln

Polpo Alla Griglia Con Spinaci **35,90 €**
Polpo Alla Griglia Con Spinaci E Patate Al Rosmarino - Gegrillter Oktopus mit Spinat und Rosmarinkartoffeln

Frutti Di Mare Con Spinaci **33,90 €**
Frutti Di Mare Con Spinaci E Patate Al Rosmarino - Meeresfrüchte mit Spinat und Rosmarinkartoffeln

Mare E Terra! Gamberone **43,90 €**
Mare E Terra! Gamberone I Sottofesa Con Risotto Al Limone E Foglie Di Spinaci - Meer und Land! Garnele und Hüftsteak in grüner Pfeffersauce mit Zitronenrisotto und Blattspinat

Carré D'agnello Con Patate Gratinate **44,90 €**
Carré D'agnello Con Patate Gratinate, Verdure - Carré D'agnello Con Patate Gratinate, Verdure E Foglie Di Spinaci - Lammkarree mit Kartoffelgratin, Gemüse und Blattspinat

RISOTTI - RISOTTOS

Risotto Al Limone **15,90 €**
Zitronenrisotto

Risotto Al Pesto Di Basilico **16,90 €**
Risotto mit Basilikumpesto

Risotto Alla Piemontese **16,90 €**
Piemontesisches Risotto (Prosciutto, Pilze und Sahne)

Risotto Con Caponata Di Verdure **17,90 €**
Risotto mit Gemüse-Caponata

Risotto Al Ragù Di Manzo E Funghi **19,90 €**
Risotto mit Rinderragout und Pilzen

Risotto Ai Frutti Di Mare **21,90 €**
Meeresfrüchterisotto (Meeresfrüchte mit Pomodoro und Zitrone)

BAMBINI FINO A 12 ANNI - KINDER BIS 12 JAHRE

Spaghetti Mit Butter VEGETARISCH — **7,90 €**

Spaghetti In Tomatensoße — **7,90 €**

PIZZE - PIZZA

Margherita VEGETARISCH — **13,90 €**
Der Klassiker - mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum

Funghi VEGETARISCH — **14,90 €**
Mit Tomatensauce, Mozzarella und frischen Champignons

Vegetaria Con Verdure Fresche Di Stagione VEGETARISCH — **15,90 €**
Mit Tomatensauce, Mozzarella, frischem Gemüse der Saison

Diavola — **15,90 €**
Mit Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Salami und Zwiebeln - scharf!

Monte Rosa — **16,90 €**
Mit Tomatensauce, Parmaschinken, Mozzarella, Parmesan und Rucola

Finocchio — **16,90 €**
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Fenchelsalami und Artischocken

Prosciutto — **16,90 €**
Mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Schinken und frischen Champignons

Quattro Formaggi VEGETARISCH — **16,90 €**
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Ziegenkäse und Fontina

Capricciosa — **17,90 €**
Mit gekochtem Schinken, Feta, Olive, Artischocke

Salmone — **18,90 €**
Mit Tomatensauce, Lachs und Knoblauch

CONTORNI - BEILAGEN - SIDE DISHES

Porzione Di Pane 2,90 €
Portion Brot

Spinaci Con Vino Bianco E Noci 5,90 €
Spinat in Weißwein mit Walnusskernen

Caponata 6,90 €
Geschmortes Gemüse

Patate Al Rosmarino 6,90 €
Rosmarinkartoffeln

Insalata Mista 6,90 €
Kleiner gemischter Salat

VEGAN, GLUTENFREI* UND LAKTOSEFREI

Carpaccio Vegane Di Zucchine VEGAN 10,90 €
Vegane Zucchini-Carpaccio

Bruschetta Al Pomodoro Senza Glutine VEGAN 11,90 €
Pomodoro-Bruschetta Glutenfrei

Pasta Senza Glutine Con Melanzane VEGAN 17,90 €
Pasta Senza Glutine Con Melanzane, Zucchine, Peperoni E Pomodori Al Forno - Glutenfrei Nudel mit überbacken Auberginen, Zucchini, paprika und Tomaten

Pizza Vegana I Senza Glutine VEGAN 19,90 €
Pizza Vegana I Senza Glutine Di Mozzarella, Verdure, Salsa Napoletana E Funghi - Vegane uns glutenfrei Mozzarella pizza mit Gemüse, neapolitanische Sauce und Pilze

Pasta Alla Bolognese Vegana I Senza Glutine VEGAN 19,90 €
Vegane glutenfreie Nudel Bolognese

Polpette Vegane Con Formaggio Vegano VEGAN 23,90 €
Polpette Vegane Con Formaggio Vegano, Pasta Senza Glutine E Verdure - Vegane Fleischbällchen mit veganem Käse, glutenfreier Pasta und Gemüse

INSALATE - SALATE - SALADS

Insalata Mista Con Gamberi 21,90 €
Gemischter Salat mit Garnelen (mit verschiedenen Blättern, Artischocken und Parmesankruste)

Insalata Mista Con Salmone 19,90 €
Gemischter Salat mit Lachs (mit verschiedenen Salatblättern, Artischocken und Parmesankruste)

Insalata Mista Con Petto Di Pollo 18,90 €
Gemischter Salat mit Hähnchenbrust (mit verschiedenen Salatblättern, Artischocken und Parmesankruste)

Insalata Mista VEGETARISCH 17,90 €
Gemischter Salat (verschiedene Blattsalate mit Artischocken und Parmesankruste)

Piccola 6,90 €
Klein (grüne Blätter, Tomaten, Gurken und Zwiebeln)

ZUPPE - SUPPEN - SOUPS

Cioppino 14,90 €
Meeresfrüchtesuppe (Meeresfrüchte in eigener Sauce)

Zuppa Di Pesce 10,90 €
Fischsuppe

Zuppa Di Pomodoro Fresco 8,90 €
Frische Tomatensuppe (zubereitet mit frischen Tomaten)

Minestrone Di Verdure 8,90 €
Gemüse-Minestrone

PASTA - NUDELGERICHTE - NOODLES

Spaghetti Aglio E Olio. Speziato 12,90 €
Spaghetti mit Knoblauch und Öl. Scharf

Spaghetti Al Pesto E Pinoli 13,90 €
Spaguetti mit Pestosauce und Pinienkernen

Penne Alla Rabiata 13,90 €
Penne a rabiata (scharf, mit Tomaten, Pfeffer, Knoblauch und Petersilie)

Spaghetti Al Gorgonzola VEGETARISCH 14,90 €
Gorgonzola-Spaghetti

Spaghetti Cacio E Pepe VEGETARISCH 14,90 €
Spaghetti mit Käse und Pfeffer (Pecorino-Käse)

Spaghetti Alla Carbonara 14,90 €
Spaghetti Carbonara (mit Eigelb, Speck und Parmesan)

Spaghetti Alla Bolognese 15,90 €
Spaghetti Bolognese (Bolognesesauce mit Rindfleisch und sautierten Tomaten)

Ravioli Di Spinaci Con Ricotta Al Burro, Salvia VEGETARISCH 16,90 €
Spinat-Ravioli von ricotta mit butter, salbei und kirschtomate

Ravioli Di Spinaci E Ricotta VEGETARISCH 17,90 €
spinach ravioli with ricotta (with Neapolitan sauce and spinach leaves)

Tagliatelle Alla Verdure 16,90 €
Tagliatelle mit Gemüse

Penne Con Pollo E Funghi 18,90 €
Penne mit Hühnchen und Champignons

Gnocchi Di Patate Al Salmone In Salsa 19,90 €
Kartoffelgnocchi mit Lachs in Hummersauce

Gnocchi Di Patate Al Gorgonzola Con Spinaci VEGETARISCH 19,90 €
Gorgonzola-Kartoffelgnocchi mit Spinat

Spaghetti Al Frutti Di Mare 22,90 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten (in Weißwein sautierte Meeresfrüchte)

Tagliatelle Al Formaggio VEGETARISCH 22,90 €
Tagliatelle a formagio (Flambiert im Käse zubereitet auf dem Tisch)

Tagliatelle Al Tartufo VEGETARISCH 23,90 €
Tagliatelle mit Trüffeln (Flambéed inside the cheese on the table)

Tagliatelle Con Filetto Di Manzo, Pomodoro 23,90 €

FLEISH UND FISH CARNE - FLEISCHGERICHTE - MEAT COURSES

Filetto Di Pollo Con Verdure — **23,90 €**
Hähnchenfilet mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Fegato Di Vitello Con Verdure — **25,90 €**
Kalbsleber mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Scaloppine Al Gorgonzola — **26,90 €**
Schnitzel mit Gorgonzola (mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln)

Brasato De Manzo Con Polenta — **28,90 €**
Rinderschmorbraten mit polenta

Filetto Di Manzo Argentino In Salsa — **36,90 €**
Argentinisches Rinderfilet in Sauce mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Bistecca Di Sottofesa — **36,90 €**
Hüftsteak mit grüner Paprika, Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Carré D'agnello — **44,90 €**
Lammkarree mit Kartoffelgratin, Gemüse und Blattspinat

PESCE E FRUTTI DI MARE - FISCH UND MEERESFRÜCHTE - FISH AND SEAFOOD

Salmone Alla Griglia Con Spinaci — **29,90 €**
Gegrillter Lachs mit Spinat und Rosmarinkartoffeln

Orata Al Forno Con Spinaci — **29,90 €**
Gebackene Dorade mit Spinat und Rosmarinkartoffeln

Filetto Di Zander Alla Griglia — **32,90 €**
Gegrilltes Zanderfilet mit Spinat und Rosmarinkartoffeln

Frutti Di Mare Con Spinaci — **33,90 €**
Meeresfrüchte mit Spinat und Rosmarinkartoffeln

Polpo Alla Griglia Con Spinaci — **36,90 €**
Gegrillter Oktopus mit Spinat und Rosmarinkartoffeln

Gamberoni Al Vino Bianco — **37,90 €**
Garnelen in Weißwein und Knoblauch mit Spinat und Rosmarinkartoffeln

DOLCI / DESSERT

Gelato VEGETARISCH — **6,90 €**
Eis (Schokolade, Erdbeere oder Vanille)

Crème Brûlée VEGETARISCH — **6,90 €**

Panna Cotta Con Una Salsa Di Frutta VEGETARISCH — **7,90 €**
Italienisches Sahnedessert mit Fruchtsauce

Tartfo Al Limone Con Caldo Di Frutti Rossi VEGETARISCH — **7,90 €**
Zitronentrüffel mit rotem Fruchtsirup

Tartufo Nero Con Caldo Di Frutti Rossi VEGETARISCH — **7,90 €**
Schwarzer Trüffel mit roter Fruchtsauce

Mousse Al Cioccolato VEGETARISCH — **8,90 €**
Schokoladenmousse

Torta Al Cioccolato E Noci — **9,90 €**
Schokoladen-Walnuss-Kuchen

Tiramisù VEGETARISCH — **9,90 €**
Schichtdessert mit Mascarponecreme, Espresso und Amaretto

Flan Al Cioccolato Senza Lattosio — **9,90 €**
Flan Al Cioccolato Senza Lattosio E Senza Zucchero Con Latte Di Cocco I Date - Laktosefreier und zuckerfreier Schokoladenflan mit Kokosmilch und Termineobst

Dolce Evita! — **9,90 €**
Torta meringata al limone - Zitronen-Baiser-Torte