

Why Not Restaurant

Leonhardtstraße 13, 14057 berlin
+49 1520 1812274

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| FOCACCE

Sale e Origano	4,50 €
focaccia mit nativem Olivenöl extra, Salz und Oregano (A)	
Marinara	5,00 €
focaccia mit Tomatensauce, Knoblauch, Oregano und nativem Olivenöl extra (A)	
Margherita VEGETARISCH	6,50 €
focaccia mit Tomatensauce, Fior di Latte aus Agerola, frischem Basilikum und nativem Olivenöl extra (A-G)	
Bianca VEGETARISCH	6,50 €
focaccia mit Fior di Latte aus Agerola, frischem Basilikum und nativem Olivenöl extra (A-G)	

| ANTIPASTI CLASSICI

Olive Nocellara	4,50 €
Cestino di Pane Casareccio	3,50 €
Neapolitanisches Bauernbrot, serviert mit nativem Olivenöl extra (A)	
Bruschetta al pomodoro	2,20 €
Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und nativem Olivenöl extra (A)	
Bruschette con verdure	3,50 €
Bruschetta mit saisonalem Gemüse (A)	
Tris di Bruschette	8,90 €
Drei Bruschette mit saisonalem Gemüse (A)	

| SPECIALITÀ NAPOLETANE

Crocchettone	VEGETARISCH	16,00 €
Knusprig frittierte Kartoffelkrokette mit Provola & Fior di Latte (A-C-G-I)		
Mozzarella di Bufala Ripiena	VEGETARISCH	16,00 €
Zwei gefüllte Büffelmozzarella (je 125 g) mit neapolitanischen Auberginen in Tomatensauce (G)		
Peperone 'mbuttunato	VEGETARISCH	10,50 €
Zwei gefüllte Paprika, gefüllt mit Fior di Latte, Basilikumsauce und Balsamico-Dressing (G)		
Cuoppo Fritto di Mare		18,00 €
Frittierter gemischter Fisch (Baby-Calamari, Sardellen, Seehecht), serviert in gerolltem Papierkegel, dazu eine Zitronescheibe oder Aioli (A-B-D-N-C-G)		

| PASTA

Pasta Mista Patate e Provola	VEGETARISCH	20,00 €
Kartoffeln, traditionellem Soffritto, geräucherter Provola-Käse, Parmesankäse und Cherry-Tomaten (A-G-I)		
Linguine Olive e Capperi		18,00 €
Tomatensoße, schwarzen Oliven, Kapern und Kirschtomaten (A-L)		
Tagliatelle al Ragu' alla Bolognese		22,00 €
Bandnudeln mit geschmortem Rinder-Hackfleisch, Tomatensauce und Parmesankäse (A-C-G-I)		
Rigatoni al Ragu' Napoletano		24,00 €
Rind- und Schweinefleisch, langsam in Tomatensoße geschmort, bis es wunderbar zart ist (A-I)		
Penne all'Arrabbiata		18,00 €
In würziger, scharf abgeschmeckter Tomatensauce mit Knoblauch, Chili und frischem Basilikum (A)		
Tagliatelle Crema di Parmiggiano e Crema Tartufata	VEGETARISCH	22,00 €
Parmesansauce und feiner Trüffelcreme (A-C-G)		

| SECONDI PIATTI

Parmigiana di Melanzane	VEGETARISCH	18,00 €
Geschichtete frittierte Auberginen mit Tomatensoße, Fior di Latte, Parmesan und Basilikum (G-C-A)		
Polpette al Sugo		20,00 €
Frittierte Rindfleischbällchen in Tomatensoße mit Parmesan. Serviert mit Brot (A-C-G-I)		
Branzino all'Acqua Pazza		26,00 €
Seebarsch-Filet, gegart in Cherry-Tomaten, Kapern, schwarzen Oliven, kaltgepresstem Olivenöl, Weißwein, frisch gehackter Petersilie, dazu Bauernbrot (D-A-L)		

| INSALATE

Insalata Caprese VEGETARISCH **12,00 €**
Mozzarella di Bufala mit Kirschtomaten, frischem Basilikum und nativem Olivenöl extra (G)

Insalatina Mista **10,00 €**
groß or Klein - gemischter Salat der Saison mit leichtem Dressing (J-L)

| PHILIPPINISCHE SPEZIALITÄT

Lumpiang Gulay **10,00 €**
Frittierte vegetarische Frühlingsrollen mit Kohl, Mungbohnen und Sprossen. Traditionelle Vorspeise aus der philippinischen Küche (A-F)

Spiedini di Maiale **14,00 €**
Schweinfleisch spieße mariniert in Sojasauce, Zitrone und Knoblauch (F)

Pollo Inasal **20,00 €**
Gegrilltes Hähnchen, mariniert in Sojasoße, Essig, Ingwer, Lemongras, Knoblauch, Zitronen- und Kalamansisaft, serviert mit Jasmine-Reis und Gemüsebeilage(F-I)

Adobong Manok **20,00 €**
Hähnchen, geschmort in Soja-Soße, Essig, Knoblauch, Lorbeer, schwarzem Pfeffer, mit Jasminreis als Beilage(F - I)

Rindfleisch-Caldereta **24,00 €**
Rindernackensteak, geschmort in Tomatensoße, Kartoffeln, Mohrrüben, Paprika, mit Jasminreis als Beilage (F - I)
