

Il Cardinale

Ristorante

Olympische Straße 2 (Ecke Reichsstr.)
14052 Berlin

Aperitivo Aperitiv

Sanbitter ¹ alkoholfrei	5 cl	5,50
Crodino ¹ alkoholfrei	5 cl	5,50
Martini ^D dry, rosso ¹ , bianco	5 cl	6,00
Punte e Mes ¹ Bitter aus Turin	5 cl	6,00
Cherry ^D dry, medium	5 cl	6,00
Campari Soda ¹	4 cl	7,00
Campari Orange ¹	4 cl	7,50
Rosato Mio ^{D, 1} Ramazzotti Rosato, Prosecco, Mineralwasser, Basilikum, Zitronenscheibe	0,2 l	8,50
Rosato Duo ^{1, 3} Ramazzotti Rosato, Tonic Water, Minze, Zitronenscheibe	0,2 l	8,50
Prosecco ^D italienischer Schaumwein, trocken	0,1 l	6,90
Aperol Spritz ^{D, 1, 3} Aperol mit Prosecco und Mineralwasser	0,2 l	8,50
Hugo ^D Prosecco mit Holunderblütensirup und Minze	0,2 l	8,50
Sarti Spritz ^{D, 1} Sarti Rosa, Prosecco, Sodawasser und Limettenscheibe	0,2 l	8,50
Campari Negroni ^{D, 1} Campari, Gin, Vermouth und Orangenschnitz	0,2 l	10,50
Campari Spritz ^{D, 1} Campari, Prosecco, Soda und Orangenschnitz	0,2 l	8,50

Antipasti Vorspeisen

Carpaccio di Manzo con Rucola, Pinoli e Parmigiano ^{D, F}	16,90
hauchdünne Scheiben von rohem Rinderfilet mit Rucola, gerösteten Pinienkerne und gehobeltem Parmesan	
Vitello Tonnato alla Piemontesa ^{B, D, 4}	17,90
hauchdünne Scheiben vom Kalbsbraten mit Kapern in Thunfischsauce	
Bresaola alla Valtellina con Carciofi, Rucola e Parmegiano ^{A.1, D, 4}	18,90
luftgetrocknetes Rindfleisch aus Valtellina mit Artischocken, Rucola und Parmesanflocken bestreut	
Mozzarella di Bufalo Campania con Pomodoro e Basilico ^F	14,50
Büffelmozzarella aus Kampanien auf Tomatencarpaccio mit Basilikum und Balsamicocreme	
Insalata di fimocchi e Oranee con Scampi e salsa di Agrumi ^{B, D}	20,90
gebratene Großgarnelen auf Fenchelsalat mit Orangen, schwarzen Oliven und Zitrussauce	

Antipasto Misto vegi con verdure miste

Variation von gegrilltem und eingelegtem Gemüse

für 1 Person	13,90
für 2 Personen	19,90

Antipasto Misto della Casa

eine Kombination unserer beliebten Vorspeisen

für 1 Person	15,90
für 2 Personen	26,50

Zuppe Suppen

Zuppa di Ceci alla Toscana ^F	10,50
Kichererbsensuppe mit Bauchspeck nach toskanischer Art	
Crema di Pomodoro al Gin e Basilico ^F	8,50
San Marzano Tomatensuppe mit Sahne und Croutons, mit Gin verfeinert	
Giardinetto di verdure mise alla Contadina (Minestrone)	8,50
Variationen vom Gemüse der Saison	
Zuppa di Pesce alla Mediterraneo ^{B, C, M}	16,90
Mediterrane Fischsuppe	

Insalate Salate

Alle Salate werden mit hausgemachter Balsamico-Vinaigrette ^{D, K, 1, 5} serviert.

Insalata di Radicchio alla Trevisana	8,50
Radicchio-Salat mit Cherrytomaten, Parmesanflocken und Balsamico	
Insalata Cardinale ^F	16,50
gebratene Garnelen auf Wildkräutersalat mit Gorgonzolakäse, Pinienkerne und Cherrytomaten mit Balsamico-Senf-Vinaigrette	
Insalata grande alla pecorino ^F	15,50
großer gemischter Salat mit gegrilltem Gemüse, Schafskäse, Oliven, Cherrytomaten und Parmaschinken	

Pasta Nudeln

Fettuccine alla napoletana con pomodoro San Marzano ^{A.1, D}	11,90
feine Bandnudeln mit San Marzano-Tomatensauce und Basilikum	
Fettuccine con punte di filetto, ricotta e rucola ^{A.1, D}	14,90
feine Bandnudeln mit Filetspitzen, Ricotta und Rucola in leichter Tomatensauce mit Cherrytomaten	
Fettuccine al salmone e finocchietto ^{A.1, D}	18,90
feine Bandnudeln Lachs, Wildfenchel in Scampifond	
Ravioli con ricotta e spinaci al burro e salvia ^{A.1}	16,90
gefüllte Teigtaschen mit Ricotta und Spinat in Butter-Salbeisauce	
Spaghetti aglio, olio e peperoncino ^{A.1, D}	16,90
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (scharf)	
Spaghetti „Mare Nustrum“ con scampi e zucchini ^{A.1, D}	21,50
mit Scampi, Zucchini, Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (scharf)	
Spaghetti alla carbonara con pancetta ^{A.1, D}	16,90
mit Bauchspeck aus Italien, Eigelb und Pecorino	
Spaghetti al pesto rosso alla trapanese ^{A.1, D}	16,50
mit roter Pesto, Basilikum, getrocknete Tomaten, Mandeln und Parmesan	

Pizze Pizza

Pizza wie sie sein muß: Auf Stein gebackener dünner Teig ^{A.1}, mit passierten Tomaten, Mozzarella ^F und besten Zutaten belegt!

Pizza Salame ^{A.1, F, 4, 5} **14,90**
mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami

Pizza Tonno e Cipolla ^{A.1, B, F} **15,90**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfischstücken und Zwiebeln

Pizza Diavola ^{A.1, F} **16,90**
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und scharfer Salami

Pizza Il Cardinale ^{A.1, D, F, 4, 5} **22,50**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Scampi, Rucola, Parmesankäse und Trüffelöl

Pizza Parma ^{A.1, D, F, 4, 5} **17,50**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken und Parmesankäse

Pesce e Crostacei Fisch

Alle Fisch- und Garnelengerichte werden mit Tagesbeilage serviert.

Orata alla griglia al salmoriglio ^B **23,50**
Dorade vom Grill mit Knoblauch-Kräuter-Marinade

Filetto di Orata in Acqua Pazza ^B **23,50**
Doradenfilet in Weißweinsauce mit Cherrytomaten, Knoblauch und Petersilie

Filetto di Lucio alla Senape e Capperi fritti ^B **25,50**
gebratenes Zanderfilet auf Senfsauce mit frittierten Kapern

Filetto di salmone al prosecco e zenzero ^B **26,90**
Lachsfilet in Prosecco-Ingwer-Buttersauce

Filetto di salmone alla Zafferone e cipollina ^B **28,90**
Lachsfilet in Weißwein-Safransauce mit Schnittlauch

Scampi Krustentiere

Scampi al Forno gratinati al Gorgonzola ^C **29,50**
Großgarnelen überbacken mit Kräuter der Saison und Gorgonzolasauce

Scampi all'Arrabbiata Piccante ^C **31,50**
Großgarnelen mit Cherrytomaten, Knoblauch und pikante Chili

Scampi al Vino Bianco con Erbette di Stagione ^{C, D} **30,50**
Großgarnelen in Weißweinsauce mit Kräutern der Saison

Carne Fleisch

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.

Filetto di Manzo alla griglia con Burro alle Erbe ^F argentinisches Filetsteak vom Grill mit Kräuterbutter	33,90
Filetto di Manzo gratinato al Gorgonzola al Porto ^F argentinisches Filetsteak im Gorgonzolamantel gratiniert auf Portweinjus	36,90
Tagliata di Manzo su Rucola e Parmigiano ^F rosa gegrilltes argentinisches Entrecôte in Scheiben geschnitten auf Rucolasalat und mit gehobeltem Parmesan bestreut	25,90
Entrecôte alla Pizzaiola ^F argentinisches Entrecôte mit Kapern, Oliven, Cherrytomaten und Oregano, leicht scharf	33,50
Saltimbocca alla Romana ^{D, 4, 5} Kalbsmedaillons mit Parmaschinken-Mantel und Salbei in Weißweinsauce	28,90

Fegato Leber

Fegato burro e salvia Kalbsleber mit Butter und Salbei, dazu Kartoffelpüree	19,50
---	--------------

Dolce Dessert

Tiramisu al Limoncello ^{A.1, F, 1} hausgemachte Löffelbiskuits in Kaffee getränkt, mit Mascarponecrème und Kakao	8,50
Orangen Creme Brulee ^{F, 4, 5} hausgemachtes Sahnedessert mit Waldbeeren	9,50
Panna Cotta ^{F, 4, 5} hausgemachtes Sahnedessert mit Beerensauce	8,50
Mousse au Chocolat ^{H.1, 1}	7,50

🌀 Gerne bereiten wir Ihnen ein Gericht nach Ihren Wünschen zu! 🌀

Bevande Calde Warme Getränke

Espresso	Tasse	2,50
Espresso Doppio	Tasse	4,00
Espresso Macchiato ^F	Tasse	2,70
Espresso Corretto	Tasse	4,50
Cappuccino con Latte ^F	Tasse	3,50
Kaffee	Tasse	2,90
Milchkaffee ^F	Tasse	4,00
Latte Macchiato ^F	Glas	4,00
Latte Macchiato mit Baileys ^F	Glas	5,50
Tee verschiedene Sorten	Glas	3,00
Grog mit 4 cl Rum	Tasse	5,50

Bevande Fredde Erfrischungsgetränke

	<i>0,2 l</i>	<i>0,4 l</i>
Pepsi ^{1, 2}	2,90	4,90
Pepsi Max ^{1, 2, 6, 13}	2,90	4,90
Mirinda ^{1, 5}	2,90	4,90
Seven Up	2,90	4,90
Spezi ^{1, 2, 5}	2,90	4,90
Rixdorfer Fassbrause ¹	Fl. 0,33 l	3,90
Schweppes Bitter Lemon ^{3, 5}	Fl. 0,20 l	3,50
Schweppes Tonic Water ³	Fl. 0,20 l	3,50
Schweppes Ginger Ale ¹	Fl. 0,20 l	3,50
Braumeister Kraftmalz ¹	Fl. 0,33 l	4,50
San Pellegrino	Fl. 0,25 l	2,90
San Pellegrino italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l	7,00
Acqua Panna	Fl. 0,25 l	2,90
Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l	7,00

Succhi e nettari Säfte und Nektare

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft Bauer	3,00	5,50
Apfelsaftschorle Bauer	3,00	5,50
Orangensaft Bauer	3,00	5,50
Sauerkirschnektar Bauer	3,00	5,50
Bananennektar Bauer	3,00	5,50
KiBa Bauer Sauerkirsch- & Bananennektar	3,00	5,50
Tomatensaft Bauer	Fl. 3,00	-,--

Birre Bier

vom Fass

Radeberger Pilsner ^{A.3}	0,30 l	3,90
Radeberger Pilsner ^{A.3}	0,50 l	5,50
Schöfferhofer Weizen ^{A.1, A.3}	0,50 l	5,50
Berliner Kindl ^{A.3}	0,30 l	3,90
Berliner Kindl ^{A.3}	0,50 l	5,00

Flaschen

Schöfferhofer Weizen Kristall ^{A.1, A.3}	Fl. 0,50 l	5,50
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei ^{A.1, A.3}	Fl. 0,50 l	5,50
Radeberger alkoholfrei ^{A.3}	Fl. 0,33 l	3,90
Berliner Weiße ^{A.1, A.3, 1, 6} mit Schuss rot oder grün	Fl. 0,33 l	5,50

Bier-Mischgetränke

	0,3 l	0,5 l
Radler ^{A.3, 1, 5} mit Mirinda oder Seven Up	3,50	5,00
Diesel ^{A.3, 1, 2} mit Pepsi	3,50	5,00
Gespritztes ^{A.3, 1} mit Rixdorfer Fassbrause	3,50	5,00

Wein der Woche

Weißwein ^D	0,20 l	8,90
Rotwein ^D	0,20 l	8,90

Offene Weißweine

	<i>0,2 l</i>	<i>0,5 l</i>
Grillo Sizilien ^D	6,90	15,50

Offene Rotweine

	<i>0,2 l</i>	<i>0,5 l</i>
Nero d'Avola ^D	6,90	15,50
Lambrusco ^D	6,50	15,50

Offener Roséwein

	<i>0,2 l</i>	<i>0,5 l</i>
Rosé ^D trocken	6,90	15,50

Weinschorle ^D weinhaltiges Getränk	0,20 l	6,50
--	--------	-------------

Erlesene Auswahl an Flaschenweine, wir beraten Sie gern.

Alcolici Spirituosen

Absolut Vodka	2 cl	6,50
Williamsbirne ^D	2 cl	5,50
Tequila Sierra	2 cl	5,80
Grappa Hausmarke ^D	2 cl	5,00
Grappa di Moscato ^D	2 cl	8,50
Grappa Nardini Barrique ^D	2 cl	8,50

Grappa Liebhaber:

Bitte fragen Sie unser Personal nach weiteren Grappasorten!

Liquori e Amari Liköre und Bitter

Amaretto ^{H.1, 1}	2 cl	4,50
Sambuca	2 cl	5,50
Baileys Irish Cream ^{F, 1}	2 cl	6,00
Fernet Branca	2 cl	5,00
Amaro Averna ¹	2 cl	5,00
Ramazzotti	2 cl	5,00
Limoncello ¹	2 cl	4,50
Cynar ¹	2 cl	5,00
Jägermeister	2 cl	6,50

Brandy & Cognac

Vecchia Romagna ^D italienischer Cognac	2 cl	7,50
Rémy Martin ^D Cognac	2 cl	9,50

Whisky & Whiskey

Jim Beam Bourbon Whiskey	2 cl	7,50
Johnnie Walker ¹ Red Label Scotch Whisky	2 cl	8,00
Chivas Regal Scotch Whisky 12 years old	2 cl	9,50

Longdrinks

Alle Longdrinks werden mit Softdrink auf 0,20 l aufgefüllt

Wodka-Lemon ^{3, 5}	4 cl	10,50
Gin-Tonic ³	4 cl	10,50
Bacardi-Cola ^{1, 2}	4 cl	10,50
Cuba Libre ^{1, 2}	4 cl	10,50
Whisky-Cola ^{1, 2}	4 cl	10,50

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 4 mit Konservierungsstoff, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Süßungsmittel(n),
12 hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 13 enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise in Euro inklusive MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Allergenkennzeichnung nach Lebensmittelinformationsverordnung!

A Weizen, **B** Fisch, **C** Krebstiere, **D** Schwefeloxide und Sulfit, **F** Milch und Laktose, **H.1** Mandel, **H.3** Walnüsse, **I** Eier, **K** Senf, **M** Weichtiere

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse
als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe
enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.