

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	12,50
Campari Spritz ^{D, 1} Campari, Prosecco, Soda und Orangenschnitz	0,2 l	8,50

Antipasti Vorspeisen

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano ^{D, F} **16,90**
hauchdünne Scheiben von rohem Rinderfilet mit Rucola
und gehobeltem Parmesan

Vitello Tonnato alla piemontesa ^{B, D, 4} **17,90**
hauchdünne Scheiben vom Kalbsbraten
mit Kapern in Thunfischsauce

Mozzarella di bufala campana con pomodoro e basilico ^F **14,50**
Büffelmozzarella aus Kampanien
auf Tomatencarpaccio mit Basilikum

Insalata di finocchio e arance con scampi e salsa di agrumi ^{B, D} **19,90**
gebratene Großgarnelen auf Fenchelsalat mit Orangen,
schwarzen Oliven und Zitrusauce

Fagioli tonno e cipolla ^{B, D} **12,50**
Salat aus weißen Bohnen, Thunfischstücken und Zwiebeln

Antipasto misto vegetariano
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

Crema di pomodoro con basilico ^F **8,50**
San Marzano Tomatensuppe mit Sahne und Basilikum

Minestrone **8,50**
Variationen vom Gemüse der Saison

Zuppa di pesce alla Mediterranea ^{B, C, M} **16,90**
Mediterrane Fischsuppe

Insalate Salate

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

Insalata di radicchio Trevigiano	12,50
Radicchio-Salat mit Cherrytomaten, Parmesanflocken und Balsamico	
Insalata cardinale ^F	18,50
gebratene Garnelen auf Wildkräutersalat mit Gorgonzolakäse, Pinienkerne und Cherrytomaten mit Balsamico-Senf-Vinaigrette	
Insalata grande con pecorino ^F	16,50
großer gemischter Salat mit gegrilltem Gemüse, Schafskäse, Oliven, Cherrytomaten und Parmaschinken	

Pasta Nudeln

Fettuccine alla napoletana con pomodoro San Marzano ^{A.1, D}	12,90
feine Bandnudeln mit San Marzano-Tomatensauce und Basilikum	
Fettuccine con punte di filetto, ricotta e rucola ^{A.1, D}	17,90
feine Bandnudeln mit Filetspitzen, Ricotta und Rucola in leichter Tomatensauce mit Cherrytomaten	
Fettuccine al salmone e finocchietto ^{A.1, D}	20,90
feine Bandnudeln Lachs, Wildfenchel in Scampifond	
Ravioli con ricotta e spinaci al burro e salvia ^{A.1}	19,50
gefüllte Teigtaschen mit Ricotta und Spinat in Butter-Salbeisauce	
Spaghetti aglio, olio e peperoncino ^{A.1, D}	14,90
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (scharf)	
Spaghetti „Mare Nostrum“ con scampi e zucchini ^{A.1, D}	22,50
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}	17,50
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, Parmesankäse und Rucola

Pizza capricciosa ^{A.1, D, F, 4, 5} **16,50**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Kochschinken, Artischocken, Champignons und Oliven

Pesce e Crostacei Fisch

Alle Fisch- und Garnelengerichte werden mit Tagesbeilage serviert.

Filetto di lucio al senape e capperi fritti ^B **24,50**
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 allo Zafferano e cipollina ^B **28,90**
Lachsfilet in Weißwein-Safransauce mit Schnittlauch

Scampi Krustentiere

Scampi al forno ^C **31,50**
Großgarnelen überbacken mit Kräuter der Saison, Olivenöl und Knoblauch

Scampi all'Arrabbiata ^C **33,50**
Großgarnelen mit Cherrytomaten, Knoblauch und pikante Chili

Scampi al vino bianco con erbette di stagione ^{C, D} **32,50**
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	34,90
argentinisches Filetsteak vom Grill mit Kräuterbutter	
Filetto di manzo gratinato al gorgonzola con salsa al porto ^F	36,90
argentinisches Filetsteak im Gorgonzolamantel gratiniert auf Portweinjus	
Tagliata di manzo su rucola e parmigiano ^F	28,90
rosa gegrilltes argentinisches Rumpsteak in Scheiben geschnitten auf Rucolasalat und mit gehobeltem Parmesan bestreut (ohne Tagesbeilage)	
Bistecca alla pizzaiola ^F	32,50
argentinisches Rumpsteak mit Kapern, Oliven, Cherrytomaten und Oregano, leicht scharf	
Saltimbocca alla romana ^{D, 4, 5}	27,90
Spring in den Mund - Kalbsfleisch mit Parmaschinken in Butter-Salbeisauce	

Fegato Leber

Fegato burro e salvia	24,90
Kalbsleber mit Butter und Salbei, dazu Kartoffelpüree	
Fegato alla griglia e cipolla	23,90
Kalbsleber gegrillt mit gerösteten Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree	

Dolce Dessert

Tiramisu ^{A.1, F, 1}	9,50
hausgemachte Löffelbiskuits in Kaffee getränkt, mit Mascarponecrème und Kakao	
Crème brûlée ^{F, 4, 5}	9,50
hausgemachtes Sahnedessert	
Panna Cotta ^{F, 4, 5}	8,50
hausgemachtes Sahnedessert mit Beerensauce	
Mousse au Chocolat ^{H.1, 1}	9,50
Formaggio Misto ^F	
Für 1 Person	12,50
Für 2 Personen	19,50

Bevande Calde Warme Getränke

Espresso	Tasse	2,90
Espresso Koffeinfrei	Tasse	3,00
Espresso Doppio	Tasse	4,50
Espresso Macchiato ^F	Tasse	3,00
Espresso Corretto	Tasse	4,50
Cappuccino con Latte ^F	Tasse	3,80
Kaffee	Tasse	2,90
Milchkaffee ^F	Tasse	4,50
Latte Macchiato ^F	Glas	4,50
Latte Macchiato mit Baileys ^F	Glas	6,00
Tee verschiedene Sorten	Glas	3,50
Grog mit 4 cl Rum	Tasse	6,00

Bevande Fredde Erfrischungsgetränke

	0,2 l	0,4 l
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	7,50
Acqua Panna	Fl. 0,25 l	2,90
Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l	7,50

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

Birre Bier

vom Fass

Radeberger Pilsner ^{A.3}	0,30 l	3,90
Radeberger Pilsner ^{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 ^{A.1, A.3}	Fl. 0,50 l	5,50
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	9,50
Rotwein ^D	0,20 l	9,50

Offene Weißweine

	0,2 l	0,5 l
Grillo Sizilien ^D	7,50	15,50

Offene Rotweine

	0,2 l	0,5 l
Nero d´Avola ^D	7,50	15,50
Lambrusco ^D	7,00	15,50

Offener Roséwein

	0,2 l	0,5 l
Rosé ^D trocken	7,50	15,50

Weinschorle ^D weinhaltiges Getränk	0,20 l	7,00
--	--------	------

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 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 Sulfite, **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.