

ANTIPASTI · VORSPEISEN · STARTERS

Trilogia di Tartar 15,50 €

Genießen Sie eine Komposition von Edelfischen und Fleisch! Lachstatar, Rindertatar und Thunfischstatar
*Enjoy a composition of noble fish and meat!
salmon tartar, beef tartar and tuna tartar*

Variazione di Carpacci 12,50 €

von Rind, Kalb und Fisch
carpaccio variations of beef, veal and fish

Polipo alla Griglia 13,50 €

frisch gegrillter Pulpo mit Balsamicocreame, Minze und gerösteten Pinienkernen
freshly grilled pulpo with balsamic cream, mint and roasted pine nuts

Burrata Classica 11,50 €

cremiger Frischkäse auf Cherrytomaten serviert mit Basilikumpesto und Aceto Balsamicocreame
creamy fresh cheese served with cherry tomatoes basil pesto and aceto balsamic cream

Parmigiana di Melanzane 9,50 €

Auberginenaufbau nach sizilianischer Art
eggplant casserole in Sicilian style

Caprino Aromatizzato al Tartufo 12,50 €

Ziegenkäse in Trüffelöl, verfeinert mit Honigcreme und Walnüssen
goat's cheese in truffle oil, refined with honey cream and walnuts

Antipasto Inizio 12,90 €

eingelegtes und gegrilltes Gemüse nach Art des Hauses
inlaid and grilled vegetables à la maison

ZUPPA · SUPPEN · SOUPS

Zuppa di Pesce 8,50 €

Fischsuppe von versch. Edelfischen nach mediterraner Art
fish soup of various noble fish in the Mediterranean

Vellutata di Patate Tartufata 6,50 €

Kartoffelcremesuppe mit Trüffelöl verfeinert
potato cream soup, refined with truffle oil

Crema di Zucchini 7,50 €

Zucchini cremesuppe mit toskanischen, gerösteten Pinienkernen und gebratenen Garnelen
zucchini cream soup with tuscan, roasted pine nuts and fried prawns

INSALATA · SALATE · SALADS

Insalata di Rucola 8,50 €

Rucolasalat mit Pinienkernen, Cherrytomaten und Parmesansplittern
rocket salad with pine nuts, cherry tomatoes and Parmesan flakes

Insalata di Stagione 13,90 €

Salat der Saison mit gebratenen Garnelen & Avocadoscheiben
seasonal salad with fried prawns and avocado slices

Insalata di Spinaci 14,90 €

Babypinatsalat mit gebratenen Kalbsfiletstreifen und Kräuterseitlingen
baby spinach salad with fried veal fillet strips and king oyster mushrooms

Insalata Inizio 12,90 €

Salat der Saison mit San-Daniele-Schinken, Mozzarella und Galiamelone
salad of the season with San Daniele ham, mozzarella and galiamelone

PASTA · NUDELGERICHTE NOODLE DISHES

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 9,50 €

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, scharfe Chili und frischem Basilikum
spaghetti with garlic, olive oil, hot pepper and fresh basil

Penne all'arrabbiata 10,50 €

kurze Nudeln mit Oliven und Knoblauch in pikanter Tomatensauce
short noodles with olives and garlic in spicy tomato sauce

Pappardelle con ragu di vitello 14,50 €

Breitbandnudeln mit Kalbsragout, Kräuterseitlingen und gehobeltem sardischem Pecorino
ribbon noodles with veal stew, king oyster mushroom and shaved Sardinian Pecorino

Spaghetti aglio, olio e peperoncino con Scampi 17,50 €

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, scharfe Chili und gebratene Scampis
spaghetti with garlic, olive oil, hot pepper and fried scampi

Gnocchi Ripieni con Formaggio di Capra 19,50 €

hausgemachte gefüllte Kartoffelnudeln mit Ziegenkäse in einer leichten Trüffelcreme mit gehobeltem Trüffel
homemade stuffed potatoe noodles with goat's cheese in light truffle cream with shaved truffle

Tagliolini al Tartufo Preis auf Anfrage

feine Bandnudeln mit Piemonttrüffeln in Parmesancreme
fine ribbon noodles with Piedmont truffles in Parmesan cream, price on request

Orecchiette con Costolette di Agnello 16,50 €

kleine Öhrchennudeln mit Gemüseragout und zwei gebratene Milchlammkoteletts
small noodles with vegetable ragout and two fried milk lamb chops

PESCE · FISCH · FISH

Zu alle Fischgerichten servieren ein Tagesgemüse.

Scampi alla Griglia 24,50 €

fünf Stück gegrillte Großgarnelen mit Kräutern und Knoblauch
five grilled king prawns with herbs and garlic

Scampi Zafferano e menta 26,50 €

fünf Stück gebratene Großgarnelen auf Safran-Minz-Sauce
five pieces of fried king prawns on saffron & mint sauce

Filetto di Salmone al Gin 20,50 €

norwegisches Lachsfilet auf karamellisiertem Fenchel in einer feinen Orangen-Ginsauce
Norwegian salmon fillet on caramelised fennel in a fine orange-gin sauce

Luccio perca al burro e salvia 21,50 €

gebratenes Zanderfilet mit zerlassener Butter und Salbei
fried pike-perch fillet with melted butter and sage

Luccio perca con martini e Tartufo 23,50 €

gebratenes Zanderfilet mit Martini-Trüffelsauce
fried pike-perch fillet with Martini truffle sauce

Heilbuttfilet 22,50 €

auf Zucchini püree in Chardonnayschaum
halibut fillet on zucchini puree in Chardonnay foam

CARNE · FLEISCH · MEAT

Zu alle Fleischgerichten servieren wir Rosmarinkartoffeln und ein Tagesgemüse.

Saltimbocca alla Romana 19,90 €

gebratene Kalbsmedaillons mit San-Daniele-Schinken in Weißwein-Salbeisauce
roasted veal medallions with San Daniele ham in white wine sage sauce

Filetto di Vitello ripieno con Speck e Prugne 22,50 €

gebratenes Kalbsfilet in Parmesancreme auf gebratenen Kräuterseitlingen
fried veal fillet in Parmesan cream & king oyster mushrooms

Filetto di Vitello al Cognac 24,50 €

Kalbsfilet gefüllt mit Tiroler Speck, kalifornischen Pflaumen auf Cognacspiegel
veal fillet stuffed with Tyrolean bacon, Californian plums on cognac mirror

Entrecôte alla Griglia 23,50 €

sieben Tage gereiftes Entrecôte aus Irland, gegrillt mit einer Marinade aus verschiedenen Kräutern
seven days mature entrecôte from Ireland, grilled with a marinade from various herbs

Costolette di Agnello al Vino Rosso 22,50 €

Milchlammkarree mit Kräutern in einer reduzierten Rotweinjus
milk lamb carree with herbs in a reduced red wine jus

Filetto di manzo 26,50 €

argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Rotwein-Thymianspiegel
Argentine beef fillet with red wine thyme mirror

Filetto di manzo al Tartufo 31,50 €

argentinisches Rinderfilet gegrillt mit Piemonttrüffel-Kruste, dazu hausgemachte feine Bandnudeln
Argentine beef fillet grilled with Piedmont truffle crust, served with homemade fine ribbon noodles

FORMAGGI · KÄSE · CHEESE

Formaggi Misto 12,50 €

verschiedene Käsevariationen mit Feigensenf
different cheese variations with figs mustard

Parmigiano (18 mesi) 10,50 €

gebrochener Parmesankäse, 18 Monate gereift
Parmesan flakes

DOLCI · DESSERT

Mousse au Chocolat Bianco e Nero 6,50 €

schwarze und weiße Schokoladenmousse
black and white chocolate mousse

Semifreddo alla Nocciola 6,50 €

Nuss-Nougat-Parfait
nut-nougat parfait

Crème brûlée 6,50 €

flambierte Karamellcreme
flambéed caramel cream

Panna Cotta 5,50 €

Tiramisu 5,50 €

Wir haben eine große Auswahl an erlesenen Weinen, die Sie als Flasche oder Glas von uns serviert bekommen.

**Lassen Sie sich von unserem Personal beraten.
Glas rot oder weiß 0,2 l ab 5,00 €**

Allergene: **A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) · **B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
C enthält Eier oder Eiererzeugnisse · **D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse · **F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)
I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
J enthält Senf oder Senferzeugnisse · **K** enthält Sesamsamen oder Sesamenerzeugnisse · **L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite
N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus
Zusatzstoffe: **1** mit Farbstoff · **2** koffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel
4 Säuerungsmittel · **5** mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff
7 enthält eine Phenylalaninquelle · **8** chininhaltig
9 Stabilisatoren · **12** enthält Sulfite · **13** Geschmacksverstärker
* Frischfleischgewicht

allergens: **A** contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.) · **B** contains shellfish and crustacean products
C contains eggs or egg products · **D** contains fish or fish products
E contains peanuts or peanut products
F contains soy or soy products · **G** contains milk or milk products (lactose)
H contains nuts or their products almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia)
I contains celery or celery products · **J** contains mustard or mustard products
K contains sesame seeds or sesame seeds products
L contains sulfur dioxide and sulphites
N molluscs (mollusks) or products thereof
additives: **1** with colouring agent · **2** caffeinated · **3** with antioxidant
4 acidifying agent · **5** with preservative · **6** artificial sweetener
7 phenylalanine · **8** quinine · **9** stabilizers
12 contains sulfite · **13** flavor enhancers · * fresh weight

**Alle Preise in Euro inkl. Bedienung & MwSt.
All prices include tax and service.**

RISTORANTE BAR

INIZIO

feine italienische Küche

Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen eine Kunst

Fasanenstraße 77 | 10623 Berlin
(gegenüber vom Kempinski)

Telefon: +49 30 88 91 42 24

Öffnungszeiten täglich ab 11.30 Uhr