

PIZZA

Wir bieten Ihnen unsere Pizza auch glutenfrei^M an. Fragen Sie unseren Service.
You can order your pizza gluten-free^M. Ask the service.

Margherita ^{A,G} mit Mozzarella und Basilikum with mozzarella and basil	6,90
Napoli ^{A,B,G,5,11} mit Kapern, Sardellen und Oliven with capers, anchovies and olives	8,50
Pollo ^{A,G} mit Hähnchenbruststreifen und Creme fraiche with chicken breast stripes and creme fraiche	8,50
Vegetariano ^{A,G,5} mit gegrillter Aubergine, Zucchini, Paprika und schwarze Oliven with grilled eggplant, courgette, pepper and black olives	8,50
Quattro Formaggi ^{A,G,7} mit 4 Käsesorten with 4 different cheeses	9,50
Salame ^{A,G,I,1,2,3,4} mit Mozzarella und Salami with mozzarella and salami	8,50
Prosciutto Cotto ^{A,G,2,3,4,6,7} mit Mozzarella und Kochschinken with mozzarella and ham	8,50
Tonno e Cipolla ^{A,D,6,2} mit Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Petersilie with mozzarella, tuna, onions and parsley	9,50
Scampi e Rucola ^{A,B,G} mit Mozzarella, Scampi, Knoblauch und Rucola with mozzarella, scampi, garlic and rocket salad	12,50
Hawaii ^{A,G,2,3,4,6,7,8} mit Mozzarella, Kochschinken und Ananas with mozzarella, ham and pineapple	9,50
Rucola e Parmiggiano ^{A,G} mit Mozzarella, frischen Tomaten, Rucola und Parmesan with mozzarella, fresh tomatoes, rocket salad and parmesan	8,50
Spinaci e Gorgonzola ^{A,G,7} mit Mozzarella, Spinat und Gorgonzola with mozzarella, spinach and gorgonzola	8,50
Salame Piccante e Peperoni ^{A,G,1,1,2,3,4} mit Mozzarella, Pikanter Salami, Pepperoni und Paprika with mozzarella, spicy salami, pepperoni and peppers	9,50
Funghi Olive ^{A,G,5} mit Mozzarella, Oliven und frischen Champignons with mozzarella, olives and fresh mushrooms	7,90
Mista ^{A,G,1,2,3,4,6,7} mit Mozzarella, Kochschinken, Salami und Champignons with mozzarella, boiled ham, salami and mushrooms	9,90
Buffalo ^{A,G,1,3,11} mit frischem Büffelmozzarella, getrockneten Tomaten und Rucola with fresh buffalo mozzarella, sun-dried tomatoes and rocket salad	9,50
Prosciutto di Parma ^{A,G,2,3} mit Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan with mozzarella, ham of Parma, rocket salad and parmesan	10,50

DESSERT

Tiramisu alla Vincenzo ^{A,G,10} garniert mit frischem Obst garnished with fresh fruits	5,50
Warmer Apfelstrudel / Warm apple strudel ^{A,G} an Vanilleeis mit Sahnehäubchen on vanilla ice cream with whipped cream	5,90
Hausgebackener Kaiserschmarrn / Homemade Kaiserschmarrn ^{A,C,G,H,12} mit Amarettokirschen und Sahnehäubchen with amaretto cherries and whipped cream	5,90
Lauwarmer Schokoladen Brownie / Lukewarm chocolate brownie ^{A,G,4,12} mit Schokoladeneis und zerschmolzener Schokoladensauce with chocolate ice cream and melted chocolate sauce	6,90

Zusatzstoffe / Additives:

1 mit Farbstoff / colouring agent • 2 mit Konservierungsstoffe / preservatives • 3 mit Antioxidationsmittel / antioxidants • 4 mit Geschmacksverstärker / flavour enhancers
5 geschwärzt / blackened • 6 Phosphat / phosphate • 7 mit Milchprotein / milk protein • 8 mit Süßungsmittel / sweetener • 9 Phenylalaninquelle / phenylalanin source
10 koffeinhaltig / coffee • 11 Säuerungsmittel / acidifying • 12 Stärke / starch • 13 gewachst / waxed

Allergene / Allergens:

A Gluten + Erzeugnisse / gluten + products • B Krebstiere + Erzeugnisse / crustaceans + products • C Eier + Erzeugnisse / eggs + products • D Fisch + Erzeugnisse / fish + products
E Erdnüsse + Erzeugnisse / peanuts + products • F Soja + Erzeugnisse / soy + products • G Milch/Milchprotein + Erzeugnisse / milk protein + products
H Schalenfrüchte + Erzeugnisse / shell fruits + products • I Sellerie + Erzeugnisse / celery + products • J Senf + Erzeugnisse / mustard + products
K Sesam + Erzeugnisse / sesame + products • L Sulfite/Schwefeloxid + Erzeugnisse / sulphur dioxide + products
M Lupine + Erzeugnisse / lupine + products • N Weichtiere + Erzeugnisse / molluscs + products

Alle Preise in Euro (€) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer (19%). Rechtschreibfehler, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
All prices in Euro (€) including VAT (19%). Subject to errors, changes and misspellings.

FRÜHSTÜCK 9.00 - 14.00 Uhr / BREAKFAST 9.00 am - 2.00 pm

Französisches Frühstück / French Breakfast ^{A,G,11} 1 Croissant, 1 Brötchen, Butter & Konfitüre, Obst / 1 croissant, 1 roll, butter & jam, fruits	4,20
Piccolo Frühstück / Piccolo Breakfast ^{A,G,1,2,3,4,7} Jeweils eine Scheibe Goudakäse, Salami, Schinken, dazu Butter & zwei Brötchen 1 slice Gouda, Salami, ham, butter & 2 rolls	5,90
Käse Frühstück Italiano / Cheesy Breakfast Italiano ^{A,G,H,1,2,3,4,7} 1 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, gebackener Gorgonzola, Mozzarella mit Tomaten & Pesto, Schnittkäse und Frischkäse, dazu Butter & Brötchen 1 baked Camembert with cranberries, baked Gorgonzola, Mozzarella with tomato & pesto, sliced cheese, cream cheese, butter & 2 rolls	8,90
Frühstück alla Roma / Breakfast alla Roma ^{A,C,G,1,2,3,4,6,7} Serrano, Salami, gekochter Schinken, Edamer, Rührei mit Bacon und Zwiebeln, garniert mit frischem Obst, dazu Tomaten und Gurke, Butter und Brötchen Serrano, ham, salami, gouda, cream cheese, Edamer, scrambled egg with bacon & onions, fruits, tomato & cucumber, butter & rolls	9,50
Mittelmeer Frühstück / Mediterranean breakfast ^{A,B,D,G,J,L} Räucherlachs an Honig-Senf-Dillsoße, Sahnemeerrettich mit frischem Rucola, sonnengereifte Südfrüchte, gebratene Garnelen, Butter und Brötchen Smoked salmon on honey-mustard-dill sauce, horseradish with fresh arugula, butter & rolls	9,90
Vincenzo´s Frühstück / Vincenzo´s Breakfast ^{A,C,G,H,J,1,2,3,4,6,7,11} Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Mozzarella mit Tomaten und Pesto, Edamer, Frischkäse, Serranoschinken, Salami, Kochschinken, gebratene Geflügelwiener, Nutella, Honig, Marmelade, Rührei Natur, garniert mit frischem Obst, Butter und Brötchen Fried Camembert with cranberries, mozzarella with tomato and pesto, Edamer, cream cheese, Serrano, salami, ham, roasted poultry sausage, nutella, honey, jam, scrambled egg nature, fruits, butter and rolls	11,90
Vincenzo´s Frühstück Platte (für 2 Personen) / Vincenzo´s Breakfast (for 2 Personen) ^{A,C,D,G,I,1,2,3,4,6,7,11} Verschiedene Käse und Wurst Sorten, Rührei nach Wahl, gegrillte Hähnchenbrust, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, gebratene Geflügelwiener, Honig, Marmelade, Nutella, Butter, garniert mit frischem Obst, Butter und Brötchen, dazu je 0,1 l frisch gepresster Orangensaft oder Prosecco Different types of cheeses and cold meat, scrambled egg of your choice, grilled chicken breast, smoked salmon and horseradish, roasted poultry sausage, honey, butter and rolls. Included is neither 100ml fresh squeezed orange juice for each person or prosecco 100 ml	23,90
Spartakus Frühstück / Spartacus Breakfast ^{A,B,C,D,G} Naturjoghurt mit Müsli, gegrillter Hähnchenbrust, Räucherlachs mit 1 Garnele und frischem Obst Nature yoghurt with muesli, grilled chicken breast, smoked salmon with 1 prawn and fresh fruits	10,90
Eiweiß Schock / Protein Shock ^{G,H} Sahnequark mit frischem Obst & Nüssen, überzogen mit Honig / curd cheese with fresh fruits & nuts, glazed with honey	5,50
Müsli / Muesli ^{A,G} mit frischem Obst, Honig, Milch oder Naturjoghurt / with fruits, honey, milk or yoghurt	4,90
Obstsalat / Fruit salad aus frischem Obst & Erdbeersoße / fresh fruits & strawberry sauce	4,90

EIERSPEISEN 9.00 - 14.00 Uhr / EGG DISHES 9.00 am - 2.00 pm

Serviert mit Brötchen und Salatbeilage / Served with bread and garnished with salad

Rühreier oder Omelette Natur / Scrambled eggs or omelette nature ^{A,C,G} mit Butter / with butter	4,90
Rühreier mit Tomaten & Mozzarella / Scrambled eggs with tomato & mozzarella ^{A,C,G}	5,90
Rühreier mit Champignons & Petersilie / Scrambled eggs with mushrooms & parsley ^{A,C,G}	6,50
Bauernomelette / Farmers omelette ^{A,C,G,2,3,4,11} mit gebratenem Speck, Zwiebeln & Gewürzgurken with fried bacon, onions & gherkins	6,90
Rühreier Da Vincenzo / Scrambled eggs Da Vincenzo ^{A,C,G,J,3,4,6} mit Geflügel Wiener, Paprika, Zwiebeln, Tomaten & Fetakäse with turkey Wiener, peppers, onions, tomatoes & feta cheese	7,90

EXTRAS:

Portion Butter, Honig oder Marmelade / Portion butter, honey or jam ^G	1,00
Brotkorb mit 2 Brötchen / 2 bread rolls ^A	1,50
Aufschnitt je eine Scheibe / Cold cuts slice ^G Käse / Cheese: 6,1,2,4 • Wurst / Sausage: 1,2,3,6,7	0,50
Portion Parmesankäse / Portion parmesan cheese ^G	1,00
Portion Steakhauspommes / Portion Steakhouse fries	3,50
Portion Beilagensalat / Portion side salad ^{Dressing:1,3}	4,50

Rathausstr. 1 • 10178 Berlin

Tel.: +49 (0)30 521 070 893 • E-Mail: info@vincenzoberlin.de

www.vincenzoberlin.de

Öffnungszeiten: Montag - Sonntag • 9.00 Uhr - open end • Küche bis 0.00 Uhr
Opening hours: Monday - Sunday • 9.00 am - open end • Kitchen open till midnight



www.vincenzoberlin.de

VORSPEISEN / APPETIZERS

Bruschetta Classico ^A	4,50
3 Scheiben kross gebackenes Steinofenbrot aus eigener Herstellung, mit Tomate, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum <i>3 roasted slices of homemade panini bread with sliced tomatoes, onions, garlic, olive oil and flavoured with basil</i>	
Tri di Bruschetta ^{A,G,H,I,3,5,11}	4,90
Dreierlei Scheiben Steinofenbrot geröstet, mit grünem Pesto, rotem Pesto und Oliven Pesto <i>Three slices panini bread grilled with green pesto, red pesto and olive pesto</i>	
Focaccia al Rosmarino ^A	4,50
Frisch gebackenes Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin; serviert mit einer Schale Italienischen Nocellara Oliven <i>Fresh baked pizza bread flavoured with olive oil, rosemary and served with a bowl marinated Italian green olives</i>	
Caprese di Bufala ^{H,I,3,5,11}	7,50
Sonnengereifte Strauchtomaten mit Büffelmozzarella, Rucola und Zweierlei Pesto <i>Sun-ripening tomatoes with buffalo mozzarella, rocket salad, green and red pesto</i>	
Formaggio Feta alla griglia ^{A,G}	7,90
Gegrillter Schafskäse mit frischen Oliven, Kirschtomaten und nussigem Rucola serviert mit Steinofen Brot <i>Grilled feta cheese with olives, Cherry tomatoes, arugula and home made Panini bread</i>	
Melanzane parmigiana ^{G,I}	8,90
Überbackene Auberginen mit Parmisan in fruchtiger Tomatensauce und frischem Basilikum <i>Baked aubergines with parmesan, tomato sauce and fresh basil</i>	
Vitello Tonnato ^{C,D,J,11}	9,50
Scheiben vom kalten Kalbsbraten mit Thunfischcreme und Kapernbeeren <i>Slices of veal roast with tunawhip and capers</i>	
Carpaccio di Manzo ^G	8,90
Hauch dünn in Scheiben geschnittenes Rinderfilet, auf Rucola mit frisch gehobeltem Parmesankäse <i>Beef fillet on rocket salad with Parmesan cheese</i>	

SUPPEN / SOUPS

Zuppa di Pomodoro ^{A,G,I}	4,90
Tomatensuppe mit Basilikum Creme fraiche und Kräutercroutons <i>Tomato soup with basil creme fraiche and herb croutons</i>	
Minestrone ^H	4,90
Italienische Gemüsesuppe mit Pinienkernen <i>Italian vegetable soupe with pine nuts</i>	
Brodo di Pollo ^I	6,50
Klare Hühnersuppe mit Gemüse <i>Clear chicken soup with vegetables</i>	

SALATE / SALADS

Insalata Mista ^{B,L,1,3}	6,90
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Balsamico Dressing <i>Mixed salad with tomatoes, cucumbers, peppers and balsamic dressing</i>	
• mit gegrillten Hähnchenfilets / <i>with grilled chicken fillets</i>	+ 3,50
• mit 5 gebratenen Garnelen in Knoblauchöl / <i>with 5 fried prawns in garlic oil</i>	+ 6,90
• mit gegrillten argentinischen Rumpsteakstreifen / <i>with grilled Argentinian rump steak stripes</i>	+ 5,50
Caesar Salat / Caesar Salad ^{A,C,G,J,8,11}	10,90
Römersalat mit Hähnchenbruststreifen, gerösteten Brot Croutons, Kirschtomaten und Parmesanflocken <i>Romaine Lettuce with chicken breast stripes, toasted bread croutons, cherry tomatoes and Parmesan flakes</i>	
Rucola e Parmiggiano ^{G,H,L,1,3}	8,50
mit Balsamico-Honigvinaigrette, Pinienkernen, Parmesanflocken und Kirschtomaten <i>with balsamic honey vinaigrette, pine nuts, parmesan and cherry tomatoes</i>	
• mit gegrillten argentinischen Rumpsteakstreifen / <i>with grilled Argentinian rump steak stripes</i>	+ 5,50
Insalata alla Vincenzo ^{A,G,L,1,3,7}	13,50
Junge Blattsalate mit Babyspinat, gebackenem Gorgonzola, geschmolzenen Kirschtomaten und gegrillte Hähnchenbruststreifen <i>Mixed lettuces and young spinach, fried Gorgonzola, cherry tomatoes and grilled slices of chicken breast</i>	
Vincenzo´s Tomatensalat / Vincenzo´s tomato salad ^{G,H}	10,50
Spalten von sonnengereiften Strauchtomaten, Pinienkerne, Minze, rote Zwiebeln, Olivenöl, Zitrone, Sumak und Schafkäse <i>Slices of sun-ripened tomatoes, pine nuts, mint, red onions, olive oil, lemon, sumak and feta cheese</i>	
Manzo al forno con mozzarella pomodoro ^{G,L,1,3}	13,90
Tranchen vom gegrillten arg.Rumpsteak, überbackenen mit saftigen Tomaten und Mozzarella an einer Variation von Blattsalaten <i>Tranches of grilled argentinian Rumpsteak, baked with tomatoes and mozzarella on a variation of leaf salad</i>	

SNACKS

Nachos ^{A,G,I,1,3}	4,50
hausgebackene Maistortilla, serviert mit Salsa, Käsedip und Guacamole <i>Homemade cornortilla served with salsa, cheese dip and guacamole</i>	
Nachos überbacken / Nachos gratinated ^{A,G,I,1,3}	5,50
hausgebackene Maistortilla überbacken mit Cheddar & Mozzarella, serviert mit Salsa, Käsedip und Guacamole <i>Homemade cornortilla gratinated with cheddar cheese and mozzarella, served with salsa, cheese dip and guacamole</i>	
Nachos con Pollo ^{A,G,I,1,3}	6,90
hausgebackene Maistortilla mit Hähnchenbrustfilet und Käse überbacken, serviert mit Salsa, Käsedip und Guacamole <i>Homemade cornortilla with chicken breast fillet, gratinated with cheese, served with salsa, cheese dip and guacamole</i>	

FLEISCHSPEZIALITÄTEN / MEAT SPECIALITIES

Maiale ^{H,2,8}	12,90
Gegrilltes Schweinesteak mit Thymian-Zwiebeln auf lauwarmen Rucola-Kartoffelsalat mit Kirschtomaten und Pinienkerne <i>Grilled pork steak with thyme-onions on lukewarm rocket potato salad with cherry tomatoes and pine nuts</i>	
Cotoletta di Maiale ^{A,C,G}	13,50
Gebackenes Schweineschnitzel auf Rahm-Champignons mit Pommes Frites <i>Baked pork cutlets on creamy mushrooms with French fries</i>	
Medaglioni di Maiale ^G	14,80
Gegrillte Schweinefilets mit Babyspinat in Gorgonzolasauce mit Rosmarinkartoffeln <i>Grilled pork fillets with baby spinach in Gorgonzolasauce with rosemary potatoes</i>	
Pollo ^G	12,90
Gegrillte Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse an einer Ofenkartoffel mit Kräuter Quark <i>Grilled chicken breast on mediterranean vegetables on a stove potato with herb curd</i>	
Hähnchenschnitzel / Chicken cutlet ^{A,C,G}	14,90
gebackenes Hähnchenschnitzel mit geriebenen Schafkäse an Pilz-Parmesan Risotto, geschmolzenen Kirschtomaten und frischen Basilikum <i>Baked chicken cutlet with grated feta cheese, mushroom-parmesan risotto, cherry tomatoes and fresh basil</i>	
Lammkotelett vom Grill / Grilled lamb chop ^G	17,90
Gegrilltes Lammkotelett mit mediterranen Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter <i>Grilled lamb chop with mediterranean vegetables, rosemary potatoes and herb butter</i>	
Surf and Turf ^{B,G}	21,90
Rosa gegrilltes argentinisches Rumpsteak (ca. 200g) an einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark, garniert mit gebackener Ananas und 2 Knoblauch-Garnelen. <i>Medium grilled argentinian rump steak (ca. 200g), baked potato with herb curd, garnished with baked pineapple and 2 garlic shrimps</i>	
Rumpsteak mediterran / Mediterranean Rump steak ^G	18,90
Argentinisches Rumpsteak (ca. 200g) vom Grill mit mediterranen Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter <i>Argentinean rump steak (ca. 200g) grilled with mediterranean vegetables, rosemary potatoes and herb butter</i>	
Rinderfilet / Fillet of beef ^{G,I}	23,90
Argentinisches Rinderfilet (ca. 200g) vom Grill auf mediterranen Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Bratenjus <i>Argentinean beef fillet (ca. 200g) grilled with mediterranean vegetables, rosemary potatoes and sauce</i>	
US Entrecote ^G	25,90
Entrecote (ca. 250g) vom Grill mit mediterranen Gemüse, Pommes Frites und Kräuterbutter <i>Grilled Entrecote (ca. 250g) with mediterranean vegetables, French fries and herb butter</i>	

FISCHSPEZIALITÄTEN / FISH SPECIALITIES

Gegrillte Dorade Royal / Grilled sea bream royal ^{D,G,H}	15,90
Gegrillte Dorade, in Nussbutter geschwenkte Rosmarinkartoffeln serviert an einem frischen Blattsalat <i>Grilled sea bream, served with rosemary potatoes stirred in nuts-butter and fresh leaf salad</i>	
Gegrilltes Lachssteak / Grilled salmon steak ^{D,G,H,L,3,11}	14,90
Gegrilltes Lachssteak an feurigem Tomaten-Risotto mit getrockneten Tomaten, Pesto und Rucola <i>Grilled salmon steak with spicy tomato-risotto, dried tomatoes, pesto and rocket salad</i>	

PFANNENGERICHTE / PAN DISHES

Vegi Pfanne / Vegetarian pan ^{G,H,L,3,11}	10,90
Gebratenes Gemüse mit roten Pesto auf Kräuterris und Parmesanflocken <i>Fried vegetables with red pesto on herbal rice and Parmesan flakes</i>	
Curry-Mango Reispfanne / Curry-mango rice pan ^G	13,90
mit gegrillter Hähnchenbrust, gebratenen Gemüse und gebackener Ananas <i>with grilled chicken breast, fried vegetables and baked pineapple</i>	
Feurige Sizilianerpfanne / Grilled salmon steak ^{G,H,L,3,11}	14,90
Scharf gebratene Rindfleischstreifen auf feurigen Tomatenrisotto mit gebackenen Rucola und geriebenen Schafskäse <i>Spicy beef strips on fiery tomato risotto with baked arugula and grated feta cheese</i>	

BERLINER SPEZIALITÄTEN / BERLIN SPECIALS

Kartoffelsuppe / Potato soup ^{1,2,3,4}	5,90
mit Bockwurst <i>with bockwurst</i>	
Currywurst / Curry sausage ^{1,2,3,4,6,10}	9,90
2 Currywürste mit hausgemachter Currysauce und gebackenen Pommes Frites <i>2 curry sausages with homemade curry sauce and baked french fries</i>	
Kasseler ^{2,11}	12,90
2 Scheiben Kasseler mit Sauerkraut an lauwarmen Kartoffelsalat <i>2 slices of Kasseler with sauerkraut on lukewarm potato salad</i>	
Pizza Berlin Style ^{1,2,3,4,6,10}	9,90
mit hausgemachter Currysauce und Currywurst nach Berliner Art <i>with homemade currysauce and curry sausage Berlin style</i>	

PASTA

Auf Anfrage servieren wir ihnen die Nudelgerichte auch gerne mit glutenfreier Penne^M <i>Please ask the service, when you like to eat your pasta gluten-free!^M</i>	
Spaghetti Aglio e Olio ^{A,G}	6,90
mit Chili, Knoblauch, Petersilie und Parmesan <i>with chili, garlic, parsley and parmesan</i>	
Spaghetti alla Puttanesca ^{A,D,G,5,11}	8,50
"Vincenzo´s Lieblingsnudeln" / "Vincenzo´s favourite pasta" in einer Tomatensauce, mit Sardellen, Kapern, Oliven, Thunfisch und Parmesan. Pikant <i>In a tomato sauce, with anchovies, capers, olives, tuna and Parmesan. Spicy</i>	
Spaghetti Bolognese ^{A,G,I}	8,90
mit Rinderhackfleisch in Tomatensoße, Petersilie und Parmesan <i>with minced beef in tomato sauce, herbs, garlic and parmesan</i>	
Spaghetti Carbonara ^{A,C,G,2,4}	7,90
mit Pancetta, Zwiebeln, Frisches Bio-Eigelb und Parmesan <i>with Pancetta, onions, organic egg yolk and parmesan</i>	
Spaghetti alla Vincenzo ^{A,B,I}	11,50
Mit einer fruchtigen Tomatensauce, Knoblauch, Scampi, Zwiebeln (leicht pikant) <i>With tomato sauce, scampi, garlic and onions (slightly spicy)</i>	
Spaghetti al Pesto ^{A,G,H}	7,50
Mit Pinienkerne, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch und frisch gehobellen Parmesankäse <i>with pine nuts, basil, olive oil, garlic and fresh Parmesan cheese</i>	
Lasagne al forno ^{A,G,I,12}	8,90
mit Rindergehacktes, Sauce Bechamel, Nudelplatten und Parmesan <i>with minced beef, sauce bechamel, lasagne slices and parmesan</i>	
Penne Salmone e Vodka ^{A,8,6,2}	8,50
mit Räucherlachs, Zitronen-Vodkasauce, Frühlingslauch, Cherrytomaten und Parmesan <i>with smoked salmon, lemon-vodka sauce, spring leek, cherry tomatoes and parmesan</i>	
Penne Arrabiata ^{A,G,15}	7,50
mit Tomatensoße, Chili, Knoblauch, Petersilie, Cherrytomaten, Oliven und Parmesan <i>with tomato sauce, chili, garlic, parsley, cherry tomatoes, olives and parmesan</i>	
Penne alla Verdura ^{A,G}	7,50
mit feinem Olivenöl und mediterranem Gemüse <i>with fine olive oil and mediterranean vegetables</i>	
Penne con Carne di Manzo ^{A,G,I}	10,90
gebratene Rinderstreifen, Champignons, Kräuterrahm, Jus und Parmesan <i>fried beef slices, mushrooms, cream flavoured with herbs and parmesan</i>	
Gnocchi Freddo e Calde ^G	8,90
in Salbeibutter mit Babyspinat, Kirschtomaten, Chili und Pecorino <i>in sage butter with baby spinach, cherry tomatoes, chili and pecorino cheese</i>	
Gnocchi Gorgonzola ^{G,7}	9,90
in Gorgonzolasauce mit Babyspinat <i>in gorgonzola sauce with baby spinach</i>	