

Ristorante



La Cantina Rosso

Lietzenburger Str. 83 — 10719 Berlin
030 887 136 49 — info@lacantina-rosso.de
www.lacantina-rosso.de

Ristorante
La Cantina Rosso

Echte italienische Leidenschaft

~ Aperitivi ~

MARTINI 5 cl 7.5

bianco, rosso oder dry

bianco, rosso or dry

CAMPARI SODA 0,2l 8

mit Mineralwasser

with sparkling water

CAMPARI ORANGE 0,2l 8

mit Orangensaft

with orange juice

PROSECCO 0,1l 6.5

italienischer Sekt, trocken

italian sparkling wine, dry

PROSECCO-APEROL Glas 7.5

APEROL-SPRITZ 0,2l 8

Aperol mit Prosecco und Mineralwasser

Aperoll with prosecco and mineral water

HUGO 0,2l 7.5

Prosecco mit Holundersirup und frischer Minze

prosecco with elderberry syrup and fresh mint

BITTERINO 0,1l 5.5

alkoholfreier Aperitif, pur oder mit Mineralwasser

non-alcoholic aperitif on request with mineral water



Ristorante La Cantina Rosso

Echte italienische Leidenschaft

Antipasti

BURRATA CON POMODORINO, RUCOLA 15.5 **IN OLIO EXTRAVERGINE**

Burrata mit Kirschtomaten, Rucola und Olivenöl
Burrata with cherrytomatoes, arugula and oliveoil

ANTIPASTO VEGETARIANO O MISTO 17.5

Antipasti vegetarisch oder gemischt
Antipasti vegetarian oder mixed

CARPACCIO DI MANZO 17

Hauchdünnes Rinderfilet mit Parmesan, Rucola, Olivenöl und Zitrone
wafer-thin beef fillet with parmesan, arugula, oliveoil and lemon

VITELLO TONNATO 16.5

Geschmorte dünne Scheiben vom Kalbsrücken in Thunfisch-Kapern-Creme
braised thin slices saddle of veal with tuna-caper sauce

BRUSCHETTA 7.5

Bruschetta mit Tomaten, Basilikum, Zwiebeln und Olivenöl
Bruschetta with tomatoes, basil, onion and oliveoil

Insalate

Salatdressing (hausgemacht)

INSALATA DI SCAMPI 18.5

Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Scampi und hausgemachtem Dressing
mixed salad with cherry tomatoes, scampi and homemade dressing

INSALATA DI TONNO 13.5

Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebel,
mixed salad with tuna, onion, cherry tomatoes and homemade dressing

INSALATA FILETTO 19.5

Gemischter Salat mit Rinderfiletstreifen,
Champignons und gehobeltem Parmesankäse
mixed salad with beef fillet, mushrooms on Parmesan cheese

INSALATA POLLO 15

Gegrillte Hähnchenbruststreifen, Champignons und Lauchzwiebeln
mit Oliven und Cherrytomaten auf gemischtem Salat
grilled chicken breast strips, mushrooms and spring onions
with olives and cherry tomatoes on mixed salad

INSALATA RUCOLA E PARMIGIANO 13.5

Rucolasalat mit Parmesankäse und Kirschtomaten
arugula salad with parmesan cheese and cherry tomatoes



Ristorante La Cantina Rosso

Echte italienische Leidenschaft

~ Zuppe ~

CREME DI POMODORO 7.5
Tomaten Cremesuppe (tomato cream soup)

MINISTRONE 8.5
Gemüsesuppe (vegetable soup)

ZUPPA DI PESCE ALLA MEDITERRANEA 15
Fischsuppe (fishsoup)

~ Steinofen-Pizza ~

PIZZA BIANCO TARTUFO 20.5
Pizza mit frischen schwarzen Trüffeln
Pizza with fresh black truffles

PIZZA SCAMPI 18.5
Pizza mit Scampi und Creme Fraiche
Pizza with scampi and Creme Fraiche

PIZZA CAPRICCIOSA 16.5
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken,
Ei, schwarzen Oliven und Artischocken
Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, parma ham,
egg, black olives and artichokes

PIZZA ALLA DIAVOLA 15.5
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella
und scharfer Salami
Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese
and hot salami

PIZZA CON PERE 14.5
Pizza mit Birnen, Gorgonzola und Walnuss
with pears, Gorgonzola and walnut

PIZZA VEGETARIANA 13.5
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella
und gegrilltem Gemüse
Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese
and grilled vegetables

PIZZA MARGHERITA 11
Pizza Margherita mit Tomatensoße,
Mozzarella und Basilikum
Pizza Margherita with tomato sauce,
mozzarella cheese and basil



Ristorante La Cantina Rosso

Echte italienische Leidenschaft

~ Pasta ~

FETTUCCHINE AL TARTUFO 24.5

Hausgemachte Fettuccine mit Parmesan-Creme-Soße
und frischen schwarzen Trüffeln
homemade fettuccine with fresh black truffle
in parmesan-creme-sauce

FETTUCCHINE PESTO, PINOLI E BURRATA 22.5

Hausgemachte Fettuccine Pesto, Pinienkerne und Burrata
homemade Fettuccine Pesto, Pine Nuts and Burrata

PAPPARDELLE ALLO SPEZZATINO 20.5

Pappardelle mit Rinderfiletspitzen in Tomatensoße
Pappardelle with rinder fillet tips in tomato sauce

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 19.5

Spaghetti mit Venusmuscheln in Weissweinsoße, Knoblauch und Cherrytomaten
Spaghetti with clam in white wine sauce, garlic and cherry tomatoes

LINGUINE AGLI SCAMPI 19

Linguine mit Garnelen, Kirschtomaten und Kräutern
Linguine with shrimp, cherrytomatoes and herbs

LINGUINE FRUTTI DI MARE 18

Linguine mit Meeresfrüchten in Weißweinsauce
Linguine with seafood in white wine sauce

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO 15

Spaghetti mit Knoblauch in Olivenöl und Peperoni
Spaghetti with garlic in olive oil and pepperoni

SPAGHETTI CARBONARA 14.5

Spaghetti mit Parmesan, Ei und Panceta
Spaghetti with parmesan, egg and bacon

GNOCCHETTI SARDI AL RAGÙ DI MANZO 17

Gnocchi mit Rinderragout
Gnocchi with beef stew

FARFALLE VEGETARIANE 13.5

Schmetterlingsnudeln mit saisonalem Gemüse
Butterfly noodles with seasonal vegetables

PENNE ALL'ARRABBIATA 14

Penne in Tomatensoße mit scharfen Peperoni, Knoblauch,
Olivenöl und frischer Petersilie
penne in tomatosauce with hot peppers, garlic,
oliveoil and fresh parsley



Ristorante La Cantina Rosso

Echte italienische Leidenschaft

Carne

FILETTO AL BAROLO 40.5

Rinderfilet (200gr aus Neuseeland) mit gegrilltem saisonalem Gemüse
Beef fillet (200 gr from New Zealand) with grilled seasonal vegetables

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 30.5

Kalbsmedaillons überbacken mit Mozzarella
serviert mit Rosmarinkartoffeln und Salat
Veal medallions baked with mozzarella
served with rosemary potatoes and salad

BISTECCA ALLA GRIGLIA 32

Steak (200 gr aus Neuseeland) mit Olivenöl und Rosmarinkartoffeln
Steak (200 gr from New Zealand) with olive oil and rosemary potatoes

FETTINE DI VITELLO AL MARSALA 30.5 CON AGGIUNTA DI GRANA

Kalbsfilet mit Marsalasoße, Granakäse,
Champignons und Rosmarinkartoffeln
Veal fillet with marsal souce, grana cheese,
mushrooms and rosemary potatoes

FILETTO DI AGNELLO CON SALSAL 39 AL TIMO E AGLIO

Lammfilet mit Knoblauch Thymian Sauce und Rosmarinkartoffeln
Lamb fillet with garlic thyme sauce and rosemary potatoes

Pesce

GAMBERI (2/4) ALLA GRIGLIA 39.5 SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

Gambas (2/4) vom Grill, Kirschtomaten und Spaghetti
mit Knoblauch, Öl und Chilischote (2 st.)
grilled Gambas with cherry tomatoes and spaghetti
with garlic, oil and chilli pepper

ORATA ALLA GRIGLIA 29

Frische Dorade vom Grill mit Spinat und Rosmarinkartoffeln
grilled sea bream with spinach and rosemary potatoes

FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA 26.5

Frisches Lachsfilet vom Grill mit gemischtem Salat
und Rosmarinkartoffeln
fresh grilled salmon steak with mixed salad and rose mary potatoes

FILETTO DI LUCCIO AL VINO BIANCO 25.5

Zanderfilet in Weißweinsauce mit Salzkartoffeln
pikeperch fillet in white wine sauce and boiled potatoes



Ristorante La Cantina Rosso

Echte italienische Leidenschaft

~ Dolci ~

TIRAMISÚ 9.5

Mascarpone Creme mit Löffelbiskuits getränkt
in Espresso und Amaretto
mascarpone cream with soaked spoon biscuit
in espresso and amaretto

PANNA COTTA 9.5

Puddingartiges italienisches Sahnedessert
pudding-like italian cream dessert

SORBETTO AL LIMONE 10.5

Zitroneneis mit Prosecco
Lemon ice with prosecco

ZABAGLIONE 11.5

(Weinschaumcreme) Eigelb und Zucker
aufgeschäumt mit Marsala
(wine foam creme) foamed egg yolk
and sugar with marsala

TARTUFO CLASSICO 9.5

Eiscreme
ice cream

PICCOLI ASSAGGI DI DOLCI 14

Gemischte Dessertplatte
mixed dessert

~ Bevande calde ~

Warme Getränke / hot drinks

Kaffee Tasse	3.5
Espresso	4
Espresso Macchiato	4.5
Doppelter Espresso	5
Cappuccino Tasse	4.5
Milchkaffee Tasse	4.5
Latte Macchiato Glas	4.5
Heiße Schokolade Glas	4.5
Tee Tasse	4
Espresso Corretto	6.5
Grappa / Sambuca	
Irish Coffee Whiskey Glas	8



Ristorante
La Cantina Rosso

Echte italienische Leidenschaft

Bevande
Getränke / drinks

**ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
(SOFT DRINKS)**

	0,2l	0,4l
Coca Cola	4	5.5
Coca Cola Light	4	5.5
Coca Cola Zero	4	5.5
Fanta	4	5.5
Sprite	4	5.5
Mezzo Mix (Spezi)	4	5.5
Schweppes Bitter Lemon Fl	4.5	
Schweppes Tonic Water Fl	4.5	
Schweppes Ginger Ale Fl	4.5	

WASSER (WATER)

	0,25 l	0,75 l
San Pellegrino Fl	4	8
Acqua Panna Fl	4	8

SÄFTE (JUICES)

	0,2l	0,4l
Saftschorle	4	5.5
Apfelsaft	4	5.5
Orangensaft	4	5.5
Kiba (Kirsch-Banane)	4	5.5
Frisch gepresster Orangensaft	5	8



Ristorante La Cantina Rosso

Echte italienische Leidenschaft

Bevande

Getränke / drinks

BIERE (BEER)		
	0,2 l	0,4 l
König Pilsener vom Fass Glas	4	
König Pilsener vom Fass Krug		5.5
Gespritztes Bier	4	5.5
Bier mit Fanta, Sprite oder Cola		
Beer with Fanta, Sprite or Coke		
	Flasche	0,5 l
Benediktiner Hell		5.5
Benediktiner Weissbier		5.5
Benediktiner Dunkel		5.5
Benediktiner Alk. Frei		5.5
Bitbrger Alk. Frei 0,3 l	4	
Berliner Weiße 0,33 l	4.7	
mit Schuss Rot oder Grün		
with shot red or green		
OFFENE WEINE (WINE)		
WEISSWEIN (WHITEWINE)		
	0,2 l	0,5 l
Bianco Sicilia	6.5	14
Pinot Grigio	7	14.5
Rosé Wein	6.5	14
Chardonnay	7	14.5
ROTWEIN (REDWINE)		
Nero d'Avola	6.5	13
Chianti	7	14.5
Montepulciano	7	14.5
Lambrusco (Perlwein)	6	11
Merlot	7	14.5
Weinschorle weiß oder rot	6	11
Wine spritzer white or red		
LONGDRINKS		
	2 cl	4 cl
Wodka Bitter Lemon	6.5	9.0
Whisky Cola	6.5	9.0
Gin-Tonic	6.5	9.0
Cuba Libre	6.5	9.0

Ristorante
La Cantina Rosso

Echte italienische Leidenschaft

Bevande
Getränke / drinks

GRAPPA

	2 cl	
Grappa Hausmarke	4.5	
Prosecco	6	
Chardonnay (Nonino)	6	
Grappa Moscato	6	
Amarone (Marzadro)	7.5	
Grappa Barolo	6	
Nardini	5	

WHISKY / COGNAC

	2 cl	4 cl
Veccia Romagna	3.9	7
Jim Beam	3.7	7
Jack Daniels	3.7	7
Johnnie Walker (Red Label)	4	7
Ballantine's	4.5	7.5
Chivas Regal	5	9
Hennessy VSOP	5	9
Johnnie Walker (Black Label)	5	9
Remy Martin VSOP	5.5	9.5
Glen Grant	5.5	9.5
Highland Park	5.5	9.5
The Glenrothes	6.5	12.5

**MAGENBITTER &
KRÄUTERLIKÖRE**

	2 cl
Underberg	4.5
Limoncello	3.5
Ramazzotti	4.5
Averna	4.5
Fernet Branca	4
Fernet Menta	4
Amaretto	3.5
Sambuca Molinari	3.5
Baileys Irish Cream	4.5

KLARE & SCHNÄPSE

	2 cl
Absolut Vodka	3.7
Schladerer Himbeergeist	3.7
Schladerer Williamsbirne	3.7
Aalborg Jubiläums Aquavit	3.7
Linie Aquavit	3.7

**Sprechen Sie uns gern an und fragen Sie nach
unseren besonderen Empfehlungen!**

**Talk to us and ask for
our special recommendations!**

