

PASCARELLA

ITALIAN GRILL & BAR



ZUPPE / SUPPE / SOUP

- MINISTRONE** 8.50 €
Hausgemachte italienische Gemüsesuppe mit saisonalem Gemüse und Kräutern
Homemade Italian vegetable soup with seasonal vegetables and herbs
- ZUPPA DI POMODORI** ^G 8.50 €
Aromatische Tomatensuppe aus sonnengereiften Tomaten, fein gewürzt und verfeinert mit einem Hauch von Basilikum
Aromatic tomato soup made from sun-ripened tomatoes, delicately seasoned and refined with a hint of basil
-

ANTIPASTI / VORSPEISEN / APPETIZERS

- MOZZARELLA CAPRESE** ^{G,H,L,M} 16.50 €
Edeler Büffelmozzarella mit Tomaten, frischem Basilikum und Olivenöl
Premium buffalo mozzarella with tomatoes, fresh basil and olive oil
- VITELLO TONNATO** ^{B,C,D,G,L} 17.50 €
Dünne Kalbfleischscheiben mit Rucola, Thunfischmayonnaise und Kapern
Sliced veal with arugula, tuna mayonnaise, and capers
- CARPACCIO DI MANZO CON TARTUFO** ^{H,L,M} 24.50 €
Zarte Rinderfiletscheiben mit Rucola, Parmesan und saisonalem Trüffel
Tender slices of beef filet with arugula, parmesan and seasonal truffle
- ZUCCHINE IMPANATE E FRITTE** ^{A,C,G,M} 15.50 €
Zucchinigemüse paniert und knusprig ausgebacken, mit Sauce Tartare
Breaded and crispy fried zucchini and tartar sauce
- BABY CALAMARETTI FRITTI** ^D 23.50 €
Gebratene Baby-Calamari mit Zitrone
Fried baby-calamari with lemon
- FORMAGGIO MISTO** ^{G,H, D} 18.50 €
Gemischte italienische Käsevariation mit Feigensenf, Walnüssen und Trauben
Selection of Italian cheese, with fig mustard, walnuts and grapes
- ANTIPASTO MISTO** 17.50 €
Gemischte Vorspeisenplatte
Mixed appetizer platter
-

FOCACCIA / PIZZABROT / ITALIEN FLATBREAD

- FOCACCIA ROSMARINO E GRANA** ^{A,G} 10.00 €
Pizzabrot mit Rosmarin und Parmesan
Pizza bread with rosemary and parmesa
- FOCACCIA MEDITERRANEA** ^{A,G} 11.50 €
Pizzabrot mit Tomate und Mozzarella
Pizza bread with tomato and mozzarella



INSALATA / SALATE / SALADS

- INSALATA MISTA** ^{A,L,M} **13.50 €**
Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurke, Walnüsse und Hausdressing
Mixed salad with cherry tomatoes, cucumber, walnuts and house dressing
- INSALATA POMODORI** ^{A,L,M} **12.50 €**
Kirschtomaten & Fleischtomate, Rote Zwiebeln, Basilikum und Oregano
Cherry tomatoes, tomatoes, red onions, basil and oregano
- INSALATA PULCINELLA** ^{A,C,G,L,M} **16.50 €**
Gemischter Blattsalat mit Tunfisch, Kirschtomaten und Schafskäse
Mixed leaf salad with tuna, cherry tomatoes and feta cheese
- INSALATA PASCARELLA** ^{A,G,L,M} **25.50 €**
Gemischter Blattsalat mit gegrillten Rinderfiletscheiben, Parmesan, getrocknete Tomaten Artischocken, Kirschtomaten, gegrillte Zucchini und Paprika
Mixed leaf salad with grilled beef filet slices, parmesan, dried tomatoes, artichokes, cherry tomatoes, grilled zucchini and bell peppers
-

PASTA / NUDELGERICHTE / PASTA DISHES

- SPAGHETTI POMODORO** ^{A,C} **16.00 €**
Spaghetti mit aromatischer Tomatensauce, frischem Basilikum und Olivenöl
Spaghetti with aromatic tomato sauce, fresh basil and olive oil
- SPAGHETTI AGLIO E OLIO E PEPERONCINO** ^{A,C} **16.00 €**
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino
spaghetti with garlic, olive oil and chili pepper
- TAGLIATELLE SALMONE** ^{A,C,D,G} **21.50 €**
Tagliatelle mit zartem Lachs in einer feinen Tomaten-Sahnesauce
Tagliatelle with tender salmon in a tomato-cream sauce
- PENNE ALL'ARRABBIATA** ^{A,C,L} **18.00 €**
Penne in pikanter Tomatensauce mit Knoblauch, Olivenöl und Chili
Penne in a spicy tomato sauce with garlic, olive oil and chili
- RIGATONI ALLA SICILIANA** ^{A,C} **24.00 €**
Rigatoni in pikanter Tomatensauce, Rinderfiletspitze und Auberginen
Rigatoni in spicy tomato sauce with beef filet and eggplant
- PENNE PASCARELLA** ^{A,C,G,L} **24.00 €**
Penne in Tomaten-Sahnesauce mit Rinderfiletspitze und Champignons
Penne in tomato-cream sauce with beef filet and mushrooms
- LINGUINE AL PESTO GENOVESE** ^{A,C,H,L,M} **17.50 €**
Linguine mit Basilikum Pesto, Pinienkerne und Parmesan
Linguini with basil pesto, pine nuts and parmesan
- LINGUINE FRUTTI DI MARE** ^{A,B,C,D,G,R} **24.00 €**
Linguini mit einer Auswahl an Meeresfrüchten in Tomatensauce mit Knoblauch, Olivenöl und frischen Kräutern
Linguini with a selection of seafood in tomato sauce with garlic, olive oil and fresh herbs



CLASSICO / KLASSIKER / CLASSICS

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{G,P,Q} Zarte Kalbsmedaillons mit luftgetrocknetem Parmaschinken und frischem Salbei, in Weißwein-Butter-Sauce <i>Tender veal medallions with parma ham and fresh sage in a white wine butter sauce</i>	28.50 €
SCALOPPINE GORGONZOLA ^{A,G} Feine Kalbsmedaillons in cremiger Gorgonzola-Sauce <i>Fine veal slices in a creamy gorgonzola sauce</i>	28.50 €
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE 200 G ^{G,L,M} Rinderfilet in aromatischer grüner Pfeffersauce <i>Beef filet in a fragrant green peppercorn sauce</i>	35.50 €
FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA ^G Fein gebratene Kalbsleber mit aromatischer Salbeibutter <i>Pan-seared veal liver with fragrant sage butter</i>	26.50 €
TAGLIATA DA ENTRECOTE ^G Gegrilltes U.S. Entrecote, in streifen geschnitten auf Rucola, saisonalem Trüffel und Parmesan <i>Grilled U.S. entrecote, sliced and served on arugula with seasonal truffle and parmesan</i>	37.00 €

PESCE / FISCH / FISH

FILETTO DI DORADE ALLA GRIGLIA ^{A,D} Gegrillte Doradenfilets <i>Grilled sea bream fillets</i>	27.00 €
SALMONE ALLA GRIGLIA ^{A,D,G} Gegrilltes Lachsfilet <i>Grilled salmon fillet</i>	25.50 €
GAMBERONI ALLA GRIGLIA ^B Gegrillte 6/8er Riesengarnelen <i>Grilled 6/8 King Prawns</i>	25.50 €
POLIPO ALLA LIVORNESE ^R Tintenfisch mit Tomatensauce, Kapern, Chili und Oliven <i>Octopus with tomato sauce, capers, chili and olives</i>	32.50 €
ANELLI DI CALAMARO FRITTI ^{G,R} Frittierte Calamari-Ringe mit Cocktailsauce <i>Fried calamari rings with cocktail sauce</i>	21.50 €
PESCE MISTO ALLA GRIGLIA für 2 Personen / for 2 Gemischte Fischplatte vom Grill <i>Mixed grilled fish platter</i>	82.00 €



CARNE ALLA GRIGLIA / FLEISCH VOM GRILL / GRILLED MEATS

LOKUM Tournedos 250 g	37.00 €
LOKUM Tournedos 350 g	48.00 €
Rinderfilet 250 g	37.00 €
Chateaubriandi 500 g	75.00 €
U.S. Entrecote 300 g <i>dry aged</i>	45.00 €
T-Bone 600 g <i>dry aged</i>	80.00 €
Costolette di Agnello 300 g <i>Lammkoteletts</i> <i>Lammchops</i>	36.00 €

CONTORNI / BEILAGEN / SIDES

Insalata Mista ^{A,L,M} <i>Beilagensalat / Side salad</i>	6.50 €
Patate Arrosto <i>Rosmarinkartoffeln / rosemary potatoes</i>	6.50 €
Fagiolini <i>Grüne Bohnen / Green beans</i>	6.50 €
Purea di Patate Tartufata ^G <i>Getrüffeltes Kartoffelpüree / Truffled mashed potatoes</i>	8.50 €
Patatine Fritte ^{A,Q,P} <i>Pommes / French fries</i>	6.50 €
Spinaci <i>Blattspinat / Spinach</i>	6.50 €
Piccola Porzione di Spaghetti Aglio e Olio ^G <i>Kleine Portion / Little portion</i>	7.50 €

SALSE / SAUCEN

Salsa al Pepe Verde ^{G,O,P} <i>Grüne Pfeffersauce / Green pepper sauce</i>	6.50 €
Salsa al Vino Rosso ^G <i>Rotweinsauce / Red wine sauce</i>	6.50 €



PIZZA

Alle Pizzen sind mit Mozzarella und Tomatensauce belegt und ca 33 cm groß
All pizzas are topped with mozzarella and tomato sauce and are 33 cm in diameter

PIZZA MARGHERITA ^{A,G} Frischem Basilikum <i>Fresh basil</i>	14.50 €
PIZZA FUNGHI ^{A,G} Frische Champignons <i>Fresh mushrooms</i>	15.50 €
PIZZA SALAMI ^{A,G,O,Q} Salami	16.50 €
PIZZA VEGETARIANA ^{A,G} Gegrilltes Gemüse <i>Grilled vegetables</i>	16.50 €
PIZZA SPINACI E GORGONZOLA ^{A,G} Spinat & Gorgonzola <i>Spinach & Gorgonzola</i>	18.00 €
PIZZA NAPOLI ^{A,D,G,O} Sardellen , Oliven und Kapern <i>Anchovies , olives and capers</i>	17.00 €
PIZZA DIAVOLO ^{A,G,Q} Scharfe Salami, Paprika und Parmesan <i>Spicy salami, bell peppers and parmesan</i>	17.50 €
PIZZA TONNO E CIPOLLA ^{A,D,G} Thunfisch und Zwiebeln <i>Tuna and onions</i>	17.50 €
PIZZA MISTA ^{A,G,O,Q} Salami , Schinken und frischen Champignons <i>Salami , ham and fresh mushrooms</i>	17.50 €
PIZZA PARMA ^{A,G,Q} Parmaschinken , Rucola und Parmesan <i>Parma ham , arugula and parmesan</i>	22.00 €
PIZZA FRUTTI DI MARE ^{A,D,G,H,R} Meeresfrüchte <i>Seafood</i>	22.00 €
PIZZA AL TARTUFO E BURRATA ^{A,G} Burrata, Rucola und saisonaler Trüffel <i>Burrata, arugula and seasonal truffle</i>	24.50 €



DESSERT

PANNA COTTA FRUTTI DI BOSCO ^G Gekochte Sahne mit Waldfrüchten <i>Cooked cream with wild berries</i>	9.50 €
TIRAMISU ^{A, C, G} Löffelbiskuits , Mascarpone Creme und Espresso <i>Ladyfingers , mascarpone cream and espresso</i>	9.50 €
TARTUFO CLASSICO ^{C, G} Schokoladen-Zabaione Eis mit Trüffel <i>Chocolate zabaglione ice cream with truffle</i>	9.50 €
CREAM CARAMEL ^{C, G} Vanille-Karamell Creme mit einer schicht Goldbraunem Karamell <i>Vanilla caramel cream with a delicate layer of golden caramel</i>	9.50 €
SORBET LEMON Hausgemachtes Zitronensorbet <i>Homemade Lemon Sorbet</i>	12.50 €
ZABAIONE ^{C, G} Luftig geschlagene Eigelb crem mit Marsala-Wein <i>Lightly whipped egg yolk cream with Marsala wine</i>	10.50 €
CASSATA ^G Himbeeren, Vanille und Waldfrüchte <i>Raspberries, vanilla and wild berries</i>	9.50 €



APERITIVO / APERITIF

PROSECCO	0,1 l	7.00 €
PROSECCO ROSE	0,1 l	7.50 €
PROSECCO APEROL 2,5	0,2 l	9.50 €
MARTINI	5 cl	5.50 €
CAMPARI SODA 2	5 cl	7.50 €
CAMPARI ORANGE 2	5 cl	7.50 €
MOET CHANDON	0,1 l	14.50 €
MOET CHANDON ROSE	0,1 l	19.00 €

BEVANDE CALDE / WARMER GERÄNKE / HOT DRINKS

KAFFEE 10		3.50 €
ESPRESSO 10		3.00 €
DOPPELTER ESPRESSO 10		4.00 €
ESPRESSO MACCHIATO		3.00 €
CAPPUCCINO 3,10		4.00 €
LATTE MACCHIATO 3,10		4.50 €
SCHWARZTEEMISCHUNG 10		3.00 €
GRÜNER TEE 10		3.00 €
PFEFFERMINZTEE		3.00 €
KAMILLENTÉE		3.00 €
FRÜCHTETEE		3.00 €

BEVANDE / KALTE GETRÄNKE / SOFT DRINKS

COCA COLA 1,2,4,6,7,8	0,2 l	3.50 €
COCA COLA ZERO 1,2,4,6,7,8	0,2 l	3.50 €
FANTA 2,3,4	0,2 l	3.50 €
SPRITE 4	0,2 l	3.50 €
SCHWEPPE GINGER ALE 2	0,2 l	3.50 €
SCHWEPPE BITTER LEMON 3,5	0,2 l	3.50 €
SCHWEPPE TONIC WATER 5	0,2 l	3.50 €
CRODINO 2	0,1 l	3.50 €
ORANGENSAFT	0,2 l	3.50 €
APFELSAFT	0,1 l	3.50 €
PFIRSICHNEKTAR	0,2 l	3.50 €
TOMATENSAFT	0,2 l	3.50 €
VIO	0,25 l	3.50 €
	0,75 l	7.00 €
SAN PELLEGRINO	0,25 l	3.50 €
	0,75 l	7.00 €



BIERA / BIER / BEERS

WARSTEINER VOM FASS ⁵	0,3 l	4.50 €
	0,4 l	5.50 €
KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN ⁵	0,5 l	5.50 €
KÖNIG LUDWIG KRISTALLWEIZEN ⁵	0,5 l	5.50 €
KÖNIG LUDWIG DUNKEL ⁵	0,5 l	5.50 €
KÖNIG LUDWIG ALKOHOLFREI ⁵	0,5 l	5.50 €
WARSTEINER ALKOHOLFREI ⁵	0,33 l	4.50 €

GRAPPA

	2cl	
GRAPPA DI PROSECCO		7.00 €
GRAPPA DI CHARDONNAY		6.00 €
GRAPPA DI NARDINI		7.50 €
GRAPPA DI NARDINI RISERVA		7.50 €
GRAPPA DI BAROLO		8.50 €
GRAPPA DI NONINO		7.50 €

LIQUORI / LIKÖRE / LIQUEURS

	2cl	
AVERNA		4.50 €
RAMAZOTTI		4.50 €
FERNET BRANCA		4.50 €
FERNET MENTA		4.50 €
SAMBUCA		4.50 €
AMARETTO		4.50 €
BAILEYS IRISCH CREAM		4.50 €
LIMONCELLO		4.50 €



WHISKY

	2cl
BALLANTINES	6.50 €
JACK DANIELS	7.50 €
JIM BEAM	6.50 €
JOHNNIE WALKER RED LABEL	6.50 €
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	7.50 €
CHIVAS REGAL (12 JAHRE)	8.00 €

COGNAC

	2cl
MARTELL V.S	7.00 €
HENNESSY V.S.O.P	8.00 €
REMY MARTIN V.S.O.P	7.00 €
VECCHIA ROMAGNA	6.50 €
PAPIDOUX, CALVADOS V.S.O.P	7.00 €

DISTILLATI / SPIRITUOSEN / SPIRITS

	2cl
BACARDI	7.00 €
GORDONS GIN	7.00 €
ABSOLUT VODKA	7.00 €



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

ALLERGENS & ADDITIVES

- | | |
|--|---|
| A Glutenhaltiges Getreide
Gluten | 1 Süßungsmittel
Sweeteners |
| B Krebstiere
Crustaceans | 2 Chininhaltig
Quinine |
| C Eier
Egg | 3 Milch / Laktose
Milk / Lacto protein |
| D Fisch
Fish | 4 Eier
Eggs and egg products |
| E Erdnüsse
Peanuts | 5 Glutenhaltiges Getreide
Grain containing gluten |
| F Soja Soy | 6 Schwefeldioxid & Sulfite
Sulphur dioxide & Sulfites |
| G Milch / Laktose
Milk / Lactose | 7 Nüsse
Nuts |
| H Schalenfrüchte
Tree Nuts | 8 Sellerie
Celery |
| L Sellerie
Celery | 9 Theinhaltig
Theine |
| M Senf
Mustard | 10 Koffeinhaltig
Caffeine |
| N Sesam
Sesame | 11 Antioxidationsmittel
Antioxidans |
| O Schwefeldioxid & Sulfite
Sulphites | 12 Enthält Farbstoffe
Contains Dyes |
| P Lupine
Lupin | 13 Säuerungsmittel
Acidifier / Acidity regulator |
| Q Konservierungsstoffe
Preservatives | |
| R Weichtiere
Molluscs | |

PASCARELLA

ITALIAN GRILL & BAR

Schlüterstraße 69, 10625 Berlin

Tel.: 030 327 64 64 1