

# petrocelli

KU'DAMM

---

## BUSINESS LUNCH

12 - 16

---

### Antipasti

<b>VITELLO TONNATO</b> KENNT JEDER	8
<b>CROSTINI AL POMODORO</b> KROSSE BROTSCHREIBEN MIT MARINIERTEN PACHINO-CHERRYTOMATEN, ZWIEBELN, KNOBLAUCH & OLIVENÖL	8
<b>RUCOLA CON PARMIGIANO E POMODORINI</b> RUCOLA-SALAT MIT PARMESANFLOCKEN & CHERRYTOMATEN	8
<b>BRESAOLA CON PINOLI E PARMIGIANO OLIO TARTUFATO</b> BÜNDNERFLEISCH MIT PINIENKERNEN, DAZU PARMESANSCHREIBEN & TRÜFFELÖL	9
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> RINDERFILETCARPACCIO AUF RUCOLABETT MIT PARMESANFLOCKEN	10

### Pesce e Carne

<b>SALMONE ALLO ZAFFERANO</b> FRISCHES LACHSFILET IN EINER SAFRANCREMESAUCE, DAZU KARTOFFELBEILAGE	14
<b>TRANCETTO DI SALMONE</b> NORWEGISCHES LACHSFILET MIT STEINPILZRISOTTO	14
<b>FILETTO DI POLLO IN CREMA DI PARMIGIANO E FUNGHI</b> MAISHÄHNCHENFILET IN EINER CHAMPIGNON-PARMESANCREME	12

# petrocelli

KU'DAMM

---

## BUSINESS LUNCH

12 - 16

### Pizza

<b>MARGHERITA</b> TOMATEN & MOZZARELLA FRAGEN SIE UNSER TEAM NACH WEITEREN BELÄGEN MIT AUFPREIS	7
---	---

### Pasta

<b>SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE</b> KENNT JEDER	9
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> KENNT JEDER	8
<b>PENNE CON CARCIOFI E PANCETTA</b> MIT ARTISCHOCKENHERZEN, GEBRATENEM SPECK & KNOBLAUCH IN EINER TOMATEN-SAHNE-SAUCE	8
<b>PENNE AL SALMONE E VODKA</b> MIT NORWEGISCHEM LACHSFILET IN EINER VODKA- CHEFSAHNECREME	10
<b>LASAGNE ALLA BOLOGNESE</b> HAUSGEMACHTE LASAGNE NACH BOLOGNA-ART	10

### Risotto

<b>AL TARTUFO</b> IN EINER TRÜFFELPATÉ & PARMESAN	10
<b>AI FUNGHI</b> MIT CHAMPIGNONS & PARMESANCREME	9