

# petrocelli

KU'DAMM

RISTORANTE e BAR

---

# Zuppe

- soup -

ZUPPA DI GAMBERI E ZUCCHINI Fischsuppe mit Lachsfilet, Krabben, Zucchini & Cherrytomaten 12  
ZUPPA PETROCELLI Fischsuppe mit Lachsfilet, Gambas, Venusmuscheln & Baby-Calamari 21

# Antipasti Caldi E Freddi

- cold and warm starters -

CARPACCIO DI SALMONE 16

hauchdünnes Lachsfilet, auf Rucolabett mit einer Zitronettensauce & rosa Pfeffer

CARPACCIO DI MANZO SU RUCOLA E PARMIGIANO 16

hauchdünnes argentinisches Rinderfilet auf Rucolabett & Parmesanflocken

MOZZARELLA DI BUFALA CON PORCINI SU CARPACCIO DI MANZO 22

Büffelmozzarella mit Steinpilzen auf hauchdünnem argentinischen Rinderfilet

TARTARE DI SALMONE frisches Lachstatar auf Avocadobett, mit Frischkäse, Schnittlauch & Sojasauce 16

ANTIPASTO TERRA NOSTRA PER DUE PERSONE 38

gemischter Vorspeisenteller für zwei Personen mit pikanter Salami aus Calabrien, Salami Milano, Parmaschinken, Mozzarella, Bel Paese Käse, Grana Padano Parmesan (16 Monate), Oliven, Artischockenherz, gegrilltes Gemüse aus der Vitrine & Bresaola

CALAMARETTI FRITTI SU RUCOLA Baby-Calamari gebraten mit Chilischoten, Knoblauch & Koriander auf Rucolabett 22

VITELLO TONNATO hauchdünnes Kalbsfilet mit einer Tunfischsauce, Kapern & Sardellen 14

BURRATA auf Crostini, mit lauwarmen Cherrytomaten 18

# Insalate

- salads with famous "Petrocelli" dressing -

INSALATA MISTA gemischter Salat mit Cherrytomaten 9

INSALATA CESARE 12

mit Knoblauch-Crostini, Cherrytomaten, hausg. Caesar-Dressing & Parmesan

+ Burrata 8

+ Maishähnchenfilet 6

+ Gambas 8

INSALATA TONNO SASHIMI gemischter Salat mit gebratenem Tunfisch, Limetten, Chilischoten, Knoblauch & Koriander 20

INSALATA PETROCELLI 16

gemischter Salat mit Rucola, Maishähnchenfilet, Avocado, Mozzarella, Cherrytomaten, Parmaschinken & geröstete Mandeln

INSALATA CAPRESE Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella, Basilikum & Olivenöl 15

RUCOLA E PARMIGIANO Rucolasalat mit Parmesanflocken & Cherrytomaten 12

RUCOLA CON QUATTRO GAMBERI 21

vier gebratene Gambas in Knoblauch-Öl, auf Rucolabett mit Parmesanflocken & frischen Cherrytomaten

INSALATA ROMANA 21

gemischter Salat mit frisch frittiertem Lachsfilet, Krabben, Avocado, Cherrytomaten, Mozzarella & Pinienkerne

INSALATA MIZZIOS 20

Rucolasalat mit gebratenen, argentinischen Rinderfiletmedaillons, frischen Champignons, Rosamrin & Parmesanflocken

POLLO E GAMBERI SU RUCOLA 24

gebratenes Maishähnchenfilet & Gambas auf Rucolabett mit Parmesanflocken

INSALATA MAR JONIO Meeresfrüchtesalat mit Meeresfrüchten aus dem Ionischen Meer 21

# Pasta di Mamma Ada\*

- mamma Ada's homemade pasta -

ORECCHIETTE E FUSILLI PETROCELLI*	18
Mamma's Spiral- & Hütchennudeln mit argentinischen Rinderfiletspitzen in Tomatensauce & Parmesan	
LASAGNE ALLA BOLOGNESE*	16
im Ofen gebacken, mit Bolognesesauce (100% Rind)	
TAGLIATELLE CON PUNTE DI FILETTO E FUNGHI*	20
Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen und Champignons in einer Parmesancreme	
TAGLIATELLE MAR JONIO*	26
Bandnudeln mit Lachsfilet, Gambas, Venus-Muscheln & Baby-Calamari	
TAGLIOLINI AL TARTUFO UMBRO*	23
feine Bandnudeln mit frischem Trüffel aus Umbrien, in zerlassener Butter	
TAGLIATELLE AL SALMONE*	22
Bandnudeln mit norwegischem Lachsfilet in einer Sahnecreme & Rucola	

---

PENNE SORRENTINA	13
mit Tomatensauce, Mozzarella, frischem Basilikum & Parmesan	
SPAGHETTI BOLOGNESE	16
in einer Bolognesesauce (100% Rind), mit Parmesan & frischem Basilikum	
PENNE ALL'ARRABBIATA	13
in einer pikanten Tomatensauce, mit Chilischoten, frischem Basilikum & Parmesan	
SPAGHETTI AGLIO E OLIO	13
mit Knoblauch, Olivenöl & frischem Chili	
SPAGHETTI CON CALAMARETTI	25
mit Baby-Calamari, Knoblauch & Chilischoten	
PENNE CON PUNTE DI FILETTO	20
mit Rinderfiletspitzen in einer Cherrytomatensauce & Parmesan	
SPAGHETTI AI GAMBERI	27
mit Gambas in einer frischen Cherrytomatensauce	

# Pizze Petrocelli Ø 38cm

MARGHERITA	12
Tomaten, Mozzarella & Basilikum	
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI	15
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken & Champignons	
GORGONZOLA E NOCI	16
Sahne, Mozzarella, Gorgonzola & frische Walnüsse	
TONNO E CIPOLLA	16
Tomaten, Mozzarella, Tunfisch & Zwiebeln	
TERRA VECCHIA	17
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami & Bel Paese Käse	
CICERONE	20
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten & Parmesanflocken	
GOLOSA	20
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten & Parmaschinken	
CIOCIARA	19
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, pikante Salami, Champignons, Artischockenherzen & Oliven	
GAMBERI	21
Tomaten, Mozzarella & vier Gambas in Knoblauch-Persilien-Öl	
TARTUFO FRESCO	25
Sahne, Mozzarella, Trüffelöl & frischer Trüffel	
MAR JONIO	23
Tomaten, Mozzarella, Lachsfilet, Gambas, Venusmuscheln & Baby-Calamari	
ALEXA	22
Tomaten, Mozzarella, frische Cherrytomaten, Rucola, Burrata	

## Pesce - fish -

SALMONE ALLA GRIGLIA SU RUCOLA 25  
gegrilltes, frisches Lachsfilet (ca. 320g Frischgewicht) auf Rucolabett mit einer Zitronettensauce

ORATA O BRANZINO FRESCO DI MARE ALLA GRIGLIA 28  
gegrillte, frische Dorade oder Loup de Mer (ca.500g Frischgewicht) mit Beilage

SCAMPONE ca. 110g Stück 15 3 Stück 41  
Großgamba - Zubereitung nach Wunsch, mit Salatbeilage

SOGLIOLA INTERA FRESCA 32  
frische Seezunge - wird am Tisch filetiert Zubereitung nach Wunsch:  
vom Grill | mit zerlassener Butter & Parmesan | in einer Zitronen-Minz-Sauce

BISTECCA TONNO ALLA GRIGLIA Tunfischsteak vom Grill mit Beilage 28

## Carne - meat -

FETTINA SFRISCIULATA DI MANZO ARTE MAMMA ADA 26  
argentinische Rinderfiletscheiben (ca.260g Frischgewicht) in einer Sauce aus Weißwein, Knoblauch & Rosmarin mit Beilage

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PORCINI SU RUCOLA 34  
argentinisches Rinderfilet vom Grill (ca. 260g Frischgewicht) auf Rucolabett mit gebratenen Steinpilzen

FILETTO DI MANZO TRANCIATO 36  
argentinisches Rinderfilet vom Grill (ca. 260g Frischgewicht), tranchiert, auf Kartoffelpüree mit Pachinocherrytomaten & Trüffelöl

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA argentin. Rinderfilet vom Grill (ca. 260g Frischgewicht) mit Beilage nach Wunsch 30

FILETTO DI MANZO CON PORCINI E TARTUFO 38  
argentinisches Rinderfilet vom Grill (ca. 260g Frischgewicht) mit gebratenen Steinpilzen & frischem Trüffel

ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA 29  
Entrecôte vom Grill mit  
Pfeffercremesauce | süßer Balsamicocrema | New York Style mit frischer Butter & Kräutern

## Torte E Dessert - homemade cakes & desserts -

PINAS HOMEMADE TIRAMISU nach traditionellem Rezept der Familie Petrocelli 7

PANNA COTTA italienischer Sahnepudding 7

PROFITEROLS mit Chantillycreme gefüllte Windbeutel, umhüllt von Mousse au Chocolat 7

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO Schokokuchen gefüllt mit einer Schokoladencreme, warm serviert mit Vanillesauce 7

CASSATA DI GELATO ALLA SIZILIANA Eis auf sizilianische Art 7

FRISCHE ERDBEEREN mit süßer Balsamicocrema & Vanilleeis 10

DESSERT MISTO PER DUE PERSONE gemischte Dessertplatte für zwei Personen 20

# Bevande beverages . getränke

## Aperitivi aperitif . aperitif

APEROL SPRITZ <sup>2</sup>	0,2 l	10,00
HUGO Prosecco, Holundersirup, frische Minze	0,2 l	10,00
SANBITTER <sup>2</sup> alkoholfreier Aperitif	98 ml	5,50

### Longdrinks

WODKA oder GIN	&	TONIC <sup>5,6</sup> RED BULL <sup>1,2,3</sup> SOFTDRINK	0,2 l	11,00
----------------------	---	--	-------	-------

### Spremuta frisch gepresste säfte

SUCCO DI ARANCIA Orangensaft	0,2 l	5,50
------------------------------	-------	------

### Bevande Calde heißgetränke

ESPRESSO <sup>1</sup>	2,80	
ESPRESSO koffeinfrei	3,30	
ESPRESSO <sup>1</sup> doppio	3,80	
ESPRESSO MACCHIATO <sup>1</sup> mit Milch	3,10	
CAPPUCCINO <sup>1</sup>	3,60	
LATTE MACCHIATO <sup>1</sup>	4,50	
GLAS TEE <sup>1</sup> Grün, Kamille, Schwarz (Darjeeling, Earl Grey, Assam)	0,4 l	5,00
Hagebutte, Früchte, frische Minze, Multi		
FRISCHE MINZE/FRISCHER INGWER	0,4 l	6,00
TASSE KAFFEE <sup>1</sup>	3,50	

### Vini Aperti offene weine

VINI BIANCHI . Weißweine	0,1 l	0,2 l	0,5 l
PINOT GRIGIO	4,00	7,50	16,00
SOAVE	4,00	7,50	16,00
VINI ROSSI . Rotweine	0,1 l	0,2 l	0,5 l
CHIANTI DOCG	4,00	7,50	16,00
MONTEPULCIANO	4,00	7,50	16,00
ACQUA E VINO . Weinschorle	0,2 l		
ROSSO O BIANCO . rot oder weiß	6,50		

### Champagner

MOËT & CHANDON ROSÉ	0,1 l	0,75 l
MOËT & CHANDON	15,50	115,00
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL	14,00	95,00
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL ROSÉ	120,00	
VEUVE CLICQUOT	145,00	
RUINART	95,00	
RUINART ROSÉ	95,00	
DOM PERIGNON	145,00	
	260,00	

### Prosecco

PROSECCO VALDO	0,1 l	0,75 l
PROSECCO VALDO, ROSÉ	7,00	42,00
	7,00	42,00

### Acqua mineralwasser

SAN PELLEGRINO sparkling	0,5 l Fl.	5,00
ACQUA PANNA still	0,5 l Fl.	5,00

### Birre Alla Spina biere vom fass - frisch gezapft

CARLSBERG	0,25 l	4,00
ANGELO PORETTI original italienisches bier	0,25 l	4,50

### Birre In Bottiglia flaschenbiere

DUCKSTEIN ORIGINAL	0,5 l	6,50
ERDINGER KRISTALLWEIZEN	0,5 l	6,00
ERDINGER HEFEWEIZEN	0,5 l	6,00
ERDINGER HEFEWEIZEN dunkel	0,5 l	6,00
ERDINGER HEFEWEIZEN alkoholfrei	0,5 l	6,00
LÜBZER ALKOHOLFREI	0,33 l	4,50

### Bevande Analcoliche alkoholfreie getränke

APFELSAFT naturtrüb	0,2 l	4,00
	0,4 l	6,00
APFELSAFTSCHORLE naturtrüb	0,2 l	3,80
	0,4 l	5,50
COCA COLA <sup>1,2</sup> , ZERO <sup>1,2,3,4</sup>	0,25 l Flasche	4,50
FANTA <sup>2,6</sup> , SPRITE <sup>6</sup>	0,2 l	4,00
FANTA <sup>2,6</sup> , SPRITE <sup>6</sup>	0,4 l	6,00
FEVER TREE GINGER ALE <sup>2</sup>	0,2 l	5,50
FEVER TREE TONIC WATER <sup>5,6</sup>	0,2 l	5,50
FEVER TREE BITTER LEMON <sup>5,6</sup>	0,2 l	5,50
FEVER TREE SODA WATER	0,2 l	5,50
RED BULL <sup>1,2,3</sup>	0,25 l	6,80

### Aperitivi aperitif

CAMPARI <sup>2</sup>	5 cl	7,00
CAMPARI ORANGE <sup>2</sup>	0,2 l	10,00
CAMPARI SODA <sup>2</sup>	0,2 l	10,00
CAMPARI MARTINI <sup>2</sup>	0,2 l	10,00
MARTINI D'ORO <sup>2</sup>	5 cl	8,50
MARTINI ROSSO <sup>2</sup>	5 cl	8,50
MARTINI BIANCO	5 cl	8,50
MARTINI SECCO DRY	5 cl	8,50
CYNAR <sup>2</sup>	5 cl	7,00

### Liquori likör

AMARO LUCANO <sup>2</sup>	2 cl	7,00
AMARO AVERNA <sup>2</sup>	2 cl	7,00
AMARETTO <sup>2</sup>	2 cl	7,00
BAILEYS <sup>2</sup>	2 cl	7,00
SAMBUCA	2 cl	7,00
VECCHIA ROMAGNA <sup>2</sup>	2 cl	7,50
REMY MARTIN <sup>2</sup>	2 cl	7,50
BALLANTINES WHISKEY <sup>2</sup>	2 cl	8,50
CHIVAS SCOTCH WHISKEY <sup>2</sup>	2 cl	9,50
JACK DANIELS WHISKEY <sup>2</sup>	2 cl	8,50
BACARDI RUM <sup>2</sup>	2 cl	7,50
GIN	2 cl	7,50