

# *Osteria dell'Arte*

---

Italienisches Feinkost-Restaurant



Bochumer Straße 26  
10555 Berlin (Tiergarten)

Öffnungszeiten:

---

Tel. 030 39749863  
Fax. 030 33022944  
Web. [www.osteriadellarte.de](http://www.osteriadellarte.de)

Montag – Freitag 12:00-24:00  
Samstag u. Sonntag 17:00-24:00

## Aperitivi – Aperitif

		€
Prosecco (Sekt)	0,1 l	3,20
Aperol Sekt	4 cl	3,50
Martini (rot oder weiß)	5 cl	2,30
Campari Orange <sup>1</sup>	4 cl	3,50
Campari Soda <sup>1</sup>	4 cl	3,20
Sherry	5 cl	2,50
Aperol Soda	4 cl	3,20

## Antipasti – Vorspeisen

	€
<b>Prosciutto e Melone</b> (Parmaschinken mit Honigmelone)	9,20
<b>Salmone marinato</b> (marinierter Lachs mit Avocados und Krabben in Zitronensauce)	8,70
<b>Mozzarella Caprese</b> (Mozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum)	6,00
<b>Mozzarella di bufala alla Caprese</b> (Büffelweichkäse mit frischen Tomaten und Basilikum)	7,50
<b>Mozzarella Provatura</b> (Mozzarella mit Croutons und Sardellenbutter überbacken)	7,50
<b>Insalata con frutti di mare</b> (Meeresfrüchtesalat)	7,80
<b>Fegato di vitello su rucola</b> (Kalbsleber mit Zwiebeln auf Rucola)	7,80
<b>Antipasto misto</b> (Gemischter Vorspeisenteller)	7,00
<b>Carpaccio di manzo</b> (dünn geschnittenes Rinderfilet auf Rucolabeet mit Champignons, geraspelttem Parmesankäse und Ölzitronensauce)	10,00
<b>Vitello tonnato</b> (dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce)	10,00

---

<sup>1</sup> enthält Farbstoff

## Pasta – Nudeln

	€
<b>Lasagna classica</b> (Schichtnudeln mit Bolognese- und Béchamelsauce überbacken)	7,00
<b>Gnocchi al Gorgonzola e Spinaci</b> (Kartoffelnudeln mit Gorgonzolakäse und Spinat)	8,00
<b>Gnocchi al Pomodoro con Mozzarella</b> (Kartoffelnudeln in Tomatensauce mit Mozzarella und Basilikum)	7,50
<b>Penne alla Vegetaria</b> (Vegetarische Makkaroni)	6,50
<b>Penne ai 4 Formaggi</b> (Makkaroni mit 4 Käsesorten)	7,00
<b>Penne al forno</b> (Makkaroni mit Fleischsauce, Schinken <sup>1</sup> und Ei überbacken)	7,00
<b>Penne con Broccoli e Acciughe</b> (Makkaroni mit Brokkoli und Sardellen)	6,60
<b>Tagliatelle con Salmone e Rucola</b> (Bandnudeln mit Lachs in Hummersauce und Rucola)	7,50
<b>Tagliatelle con punte di Filetto e Funghi</b> (Bandnudeln mit Filetspitzen und Pilzen)	7,50
<b>Spaghetti con Frutti di Mare</b> (Spaghetti mit Meeresfrüchten)	8,00
<b>Spaghetti alla Puttanesca</b> (Spaghetti mit Oliven – Kapern in Tomatensauce)	6,60
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> (Spaghetti mit Speck und Eigelb in Sahnesauce)	6,60
<b>Spaghetti al Pomodoro</b> (Spaghetti in Tomatensauce und Basilikum)	5,80
<b>Spaghetti al Ragù</b> (Spaghetti mit Fleischsauce)	6,50
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> (Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Pfefferschotten - scharf)	5,80
<b>Spaghetti all'Amatriciana</b> (Spaghetti mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce)	6,60

---

<sup>1</sup> gekochtes Formfleisch – Vorderschinken aus Schulterteilen zusammengefügt

## Pizze – Pizzen

(Jede Pizza wird mit Tomatensauce und Mozzarella belegt)

	€
<b>Raffaello</b> (mit Tomaten und Mozzarella)	4,50
<b>Michelangelo</b> (mit Salami <sup>1</sup> )	5,30
<b>Leonardo</b> (mit Champignons)	5,30
<b>Tiziano</b> (mit Schinken <sup>2</sup> )	5,30
<b>Botticelli</b> (mit Thunfisch und Zwiebeln)	5,90
<b>Mantegna</b> (mit Auberginen und Parmesankäse)	5,90
<b>Giotto</b> (mit Schinken <sup>2</sup> , Sardellen, Zwiebeln und Oliven)	6,40
<b>Pirandello</b> (mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse)	7,90
<b>Picasso</b> (mit Meeresfrüchten und Knoblauch)	7,90
<b>Modigliani</b> (mit Artischocken, Paprika, Zwiebeln und Peperoni)	6,90
<b>Verdi</b> (mit scharfer Salami <sup>1</sup> und Champignons)	6,90
<b>Toscanini</b> (mit Auberginen, Schninken <sup>2</sup> und Peperoncino-Öl)	6,60
<b>Rossini</b> (mit vier Käsesorten)	7,50
<b>Grazioli</b> (mit Sardellen, Oliven und Kapern)	6,60
<b>Arte</b> (mit Großgarnelen, Krabben und Knoblauch)	7,90

Extrawünsche werden gerne erfüllt, hierfür berechnen wir jeweils  
zusätzlich 1,20 €.

---

<sup>1</sup> Salami = Plockwurst

<sup>2</sup> gekochtes Formfleisch – Vorderschinken aus Schulterteilen zusammengefügt

## Secondi – Hauptgerichte

(Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert)

	€
<b>Petto di faraona</b> (Perlhuhnbrust mit rosa Pfeffer in Champagnersauce)	13,60
<b>Petto di pollo</b> (Hähnchenbrustfilet in Pilztriosauce)	10,50
<b>Petto di pollo al Mango</b> (Hähnchenbrustfilet mit Mango in Zitronensauce)	10,80
<b>Fegato di vitello alla griglia</b> (Kalbsleber vom Grill mit Zwiebeln)	13,00
<b>Costatine d'agnello alla griglia</b> (Milchlammkotelett vom Grill)	15,00
<b>Schiena d'agnello alle castagne</b> (Lammrücken mit Kastanien gratiniert in Rotweinsauce)	15,20
<b>Filetto di manzo alla griglia</b> (Rinderfilet vom Grill)	14,50
<b>Filetto di manzo all'Arte</b> (Rinderfilet in Speck gewickelt in Rotweinsauce mit Buttergorgonzola)	16,50
<b>Filetto di manzo al pepe verde</b> (Rinderfilet in grüner Pfeffersauce)	15,50
<b>Filetto di manzo ai funghi</b> (Rinderfilet in Champignonsauce)	15,50
<b>Tagliata di manzo</b> (dünne Rumpsteakscheiben auf Rucolabeet mit geraspelttem Parmesankäse und Kirschtomaten)	14,30
<b>Entrecôte alla griglia</b> (Entrecôte vom Grill)	14,50
<b>Filetti di maiale al limone</b> (Schweinefilet in Limettensauce)	11,90
<b>Filetti di maiale ai funghi</b> (Schweinefilet mit Champignons in Sahnesauce)	11,90
<b>Saltimbocca alla Romana</b> (Schweinefilet in Salbeiweinsauce)	12,50
<b>Scaloppa Milanese</b> (paniertes Schweineschnitzel)	10,00

## **Pesce – Fische**

(Alle Fischgerichte werden mit Kartoffeln und Salat serviert)

	€
<b>Scampi alla griglia</b> (Garnelen vom Grill)	15,00
<b>Scampi al vino bianco</b> (Garnelen in Weißweinsauce)	15,40
<b>Scampi al pepe verde</b> (Garnelen in Hummersauce mit grünem Pfeffer)	15,70
<b>Salmone alla Principessa</b> (Lachsfilet mit Spargel gefüllt und mit Sauce Bernaise gratiniert)	13,90
<b>Salmone alla senape</b> (Lachsfilet in Senfsauce)	13,40
<b>Filetto di rombo allo zafferano</b> (Steinbuttfilet in Safransauce)	16,50

Weitere Fischarten bieten wir Ihnen gerne auf Nachfrage an.

## Bevande analcoliche – alkoholfreie Getränke

### Alkoholfreie Getränke

		€
Coca Cola <sup>1 2 3</sup>	0,2 l	1,80
Coca Cola <sup>1 2 3</sup>	0,4 l	3,40
Fanta <sup>1 2 3</sup>	0,2 l	1,80
Fanta <sup>1 2 3</sup>	0,4 l	3,40
Spezi <sup>1 2 3</sup>	0,2 l	1,80
Sprite	0,2 l	1,80
Mineralwasser	0,75 l	4,40
San Pellegrino	0,25 l	2,10
San Pellegrino	0,75 l	4,70
Bitter Lemon <sup>4</sup>	0,2 l	2,20
Tonic Water <sup>4</sup>	0,2 l	2,20
Apfelschorle	0,2 l	1,90
Apfelschorle	0,4 l	3,20
Malztrunk <sup>1</sup>	0,33 l	2,10

### Säfte

		€
Orangensaft	0,2 l	2,10
Apfelsaft	0,2 l	2,10
Birnennektar	0,2 l	2,10
Pfirsichnektar	0,2 l	2,10

### Warme Getränke

		€
Kaffee <sup>2</sup>		1,70
Espresso <sup>2</sup>		1,70
Cappuccino <sup>2</sup>		2,20
Milchkaffee <sup>2</sup>		2,20
Glas Tee		1,70
Heisse Schokolade		2,50

---

<sup>1</sup> enthält Farbstoff

<sup>2</sup> koffeinhaltig

<sup>3</sup> enthält Benzoesäure

<sup>4</sup> chininhaltig

## Bevande alcoliche – alkoholische Getränke

### Rotweine

	¼ l	½ l	1 l
	€	€	€
Vino della Casa	3,70	7,40	14,00
Chianti	3,90	7,80	15,00
Lambrusco (süss)	3,70	7,40	14,00
Rosé (trocken)	3,70	7,40	14,00

### Weißweine

	¼ l	½ l	1 l
	€	€	€
Vino della Casa	3,70	7,40	14,00
Pinot Grigio	3,90	7,80	15,00
Frizzantino (süss)	3,70	7,40	14,00
Weinschorle	2,80		

### Cognac und Brandy

		€
Remy Martin	2 cl	3,20
Vecchia Romagna	2 cl	2,30
Asbach Uralt	2 cl	2,30

### Spirituosen

		€
Grappa	2 cl	2,30
Ramazotti <sup>2</sup>	2 cl	2,30
Amaro averna <sup>2</sup>	2 cl	2,30
Fernet Branca	2 cl	2,30
Branca Menta <sup>2</sup>	2 cl	2,30
Wodka	2 cl	1,90
Jägermeister	2 cl	2,00

### Whisky

		€
Jack Daniels	2 cl	2,80
Jonny Walker	2 cl	2,60

### Biere vom Fass

		€
Warsteiner	0,3 l	2,10
Warsteiner	0,5 l	3,20
Jever	0,3 l	2,10
Jever	0,5 l	3,20
Paulaner Hefeweizen	0,3 l	2,10
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	3,20
Alsterwasser	0,3 l	2,10

### Flaschenbiere

		€
Kristallweizen	0,5 l	3,20
Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5 l	3,20

### Long Drink

		€
Gin Tonic <sup>1</sup>	2 cl	3,40
Wodka Lemon <sup>1</sup>	2 cl	3,40
Whisky Cola <sup>2 3 4</sup>	2 cl	3,60

### Liköre

		€
Sambuca <sup>2</sup>	2 cl	2,10
Amaretto <sup>2</sup>	2 cl	2,10
Cointreau	2 cl	2,30
Limoncello	2 cl	2,10

<sup>1</sup> chininhaltig

<sup>2</sup> enthält Farbstoff

<sup>3</sup> koffeinhaltig

<sup>4</sup> enthält Benzoesäure

## Dolci – Dessert

	€
Tirami Su'	3,90
Crema Caramell	3,90
Panna Cotta	3,90
Crêpes al Mango mit Zitroneneis	4,50

## Formaggi – Käse

	€
Formaggio misto (gemischte Käseplatte)	7,20
Gorgonzola	3,90
Grana Padana	3,90

## Gelati – Eis

	€
Gelato misto (gemischtes Eis)	2,10
Cassata	3,60
Tartufo	3,60
Banana Split	4,10

*Osteria dell'Arte*

Bochumer Straße 26  
10555 Berlin (Tiergarten)  
Tel. 030 39749863  
[www.osteriadellarte.de](http://www.osteriadellarte.de)

## Zuppe – Suppen

	€
<b>Minestrone</b> (Gemüsesuppe)	3,70
<b>Zuppa di patate con salmone</b> (Kartoffelcremesuppe mit Lachs)	4,40
<b>Crema dell' Arte</b> (Tomaten- und Spinatcremesuppe raffiniert getrennt)	4,40
<b>Crema Aurora</b> (Brokkolicremesuppe mit Mandelsplittern)	3,70
<b>Zuppa di Pomodoro</b> (Tomatencremesuppe mit Sahnehaube)	3,70

## Insalate - Salate

	€
<b>Insalata Tonno</b> (Thunfischsalat mit Ei garniert)	6,50
<b>Insalata Campagnola</b> (Großer gemischter Salat mit Schafskäse, Schinken <sup>2</sup> und Oliven)	6,50
<b>Insalata con salmone</b> (Großer gemischter Salat mit mariniertem Lachs, Champignons und Artischocken)	7,80
<b>Insalata mista</b> (Großer gemischter Salat)	5,00
<b>Insalata di rucola</b> (Rucolasalat mit geraspelttem Parmesankäse und Kirschtomaten)	7,50
<b>Insalata mista con pollo</b> (Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen)	7,90

# Happy Hour

Montag-Freitag

16:00-19:00Uhr

## Pizze – Pizzen

(Jede Pizza wird mit Tomatensauce und Mozzarella belegt)

	€
<b>Raffaello</b> (mit Tomaten und Mozzarella)	3,50
<b>Michelangelo</b> (mit Salami <sup>1</sup> )	3,50
<b>Leonardo</b> (mit Champignons)	3,50
<b>Tiziano</b> (mit Schinken <sup>2</sup> )	3,50
<b>Botticelli</b> (mit Thunfisch und Zwiebeln)	3,50
<b>Mantegna</b> (mit Auberginen und Parmesankäse)	3,50
<b>Giotto</b> (mit Schinken <sup>2</sup> , Sardellen, Zwiebeln und Oliven)	3,50
<b>Modigliani</b> (mit Artischocken, Paprika, Zwiebeln und Peperoni)	3,50
<b>Verdi</b> (mit scharfer Salami <sup>1</sup> und Champignons)	3,50
<b>Toscanini</b> (mit Auberginen, Schninken <sup>2</sup> und Peperoncino-Öl)	3,50
<b>Grazioli</b> (mit Sardellen, Oliven und Kapern)	3,50

---

<sup>1</sup> Salami = Plockwurst

<sup>2</sup> gekochtes Formfleisch – Vorderschinken aus Schulterteilen zusammengefügt