

BERRETTO

COFFEE | BAR | RESTAURANT



Menu

Antipasti

Pane e Focaccia con Pesto Misto

Warmes, gebackenes Focaccia mit 3 frischen Dips bestehend aus pikanten frischen Oliven-Pesto, Artischoke und Tomate. 5.70

Antipasto Misto

Eine bunte Auswahl an gegrilltem Gemüse, darunter Auberginen, Paprika und Zucchini, verfeinert mit nativem Olivenöl und aromatischen Kräutern. 9.40

Bruschetta

Knusprig gegrillte Baguettescheiben, belegt mit einer frischen Mischung aus reifen Tomaten, Basilikum, nativem Olivenöl und Knoblauch. 7.70

Burrata con Pomodori

Cremige Burrata, aufgesetzt auf dünn geschnittenen Fleischtomaten, verfeinert mit italienischen Kräutergewürzen, dazu zwei Scheiben frisch geröstetes Baguette. 12.30

Caprese

Fruchtige Tomatenscheiben, kombiniert mit cremigem Mozzarella und frischem Oregano-Basilikum, serviert mit einem Ruccola-Salat. 11.50

Carpaccio di Manzo

Zartes, hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, aromatisiert durch Zitrone, Balsamikum, nativem Olivenöl und frisch geriebenem Parmesan. 14.70

Vitello Tonnato

Zart gegartes Kalbfleisch, umhüllt von einer cremigen Thunfischsauce, garniert mit Kapern. 15.60

Zuppa del Giorno

Eine täglich wechselnde, frisch zubereitete Suppe mit saisonalen Zutaten – fragen Sie nach unserer Empfehlung des Tages. 6.50

Pan Pizza con Salsa di Pomodoro

Ofenfrisches, goldbraun gebackenes Pizzabrot, serviert mit einer leicht pikanten, hausgemachten Tomatensauce. 6.70

Insalata

Insalata di Tonno

Ein frischer, gemischter Salat mit zarten Blattsalaten, Thunfisch, gekochtem Ei, Mais und nativem Olivenöl. 11.20

Insalata di Pollo

Knackige Salatvariationen, kombiniert mit zart gegrilltem Hähnchenbrustfilet, serviert mit dem Dressing Ihrer Wahl. 13.80

Insalata di Salmone

Eine erfrischende Mischung aus frischen Salaten, verfeinert mit zartem, geräuchertem Lachs. 14.80

Insalata di Funghi

Aromatischer Champignonsalat, kombiniert mit süßlich-intensiven, getrockneten Tomaten und frischen Kräutern. 12.80

Carpaccio di Barbabietola Rossa

Dünne Scheiben von aromatischer Rote Bete, angerichtet mit Schafskäsewürfeln, gerösteten Pinienkernen, würzigem Rucolasalat, dazu Olivenöl und Zitronensaft. 12.70

Insalata Mista

Ein erfrischender, gemischter Salat, der mit einer Auswahl an zarten Blattsalaten, knackigem Gemüse, Mais sowie hochwertigem Olivenöl verfeinert wird. 7.00

Pasta

Penne all'Arrabbiata*

Penne in einer würzigen Tomatensauce, verfeinert mit frischen Chilischoten und gehackter Petersilie. 11.50

Penne al Pesto Rosso*

Penne kombiniert mit zart gebratener Zucchini, süßer roter Paprika und aromatischen, getrockneten Tomaten. 12.80

Pappardelle con Verdure

Breite Bandnudeln, angerichtet mit saisonalem, gebratenem Gemüse, das in Olivenöl und Kräutern geschwenkt wird. 13.40

Paccheri alla Puttanesca*

Große Paccheri-Nudeln in einer herzhaften Sauce aus reifen Tomaten, Kapern, frischer Petersilie, Peperoncino, schwarzen Oliven und Knoblauch. 13.60

Linguine al Pesto

Zarte Linguine, serviert mit frischer, hausgemachter grüner Pesto, gerösteten Pinienkernen, Parmesankäse und Kirschtomaten. 12.80

Tortellini Ricotta e Spinaci

Tortellini, gefüllt mit cremiger Ricotta und frischem Spinat, verfeinert mit einem Hauch von Haselnüssen, Salbei und Knoblauch. 11.50

❖ *Unsere Pasta-Spezialitäten bieten wir gerne auch in einer veganen Zubereitung an.

Optionale Extras

Pinienkerne	3.50
Hähnchenbruststreifen	6.50
Rinderfiletstreifen	7.50
Garnelen	7.50
Burrata	5,50

Pasta

Spaghetti All'Amatriciana

Spaghetti mit zarten Schweinebäckchen in einer aromatischen Sauce aus passierten Tomaten, Basilikum, Zwiebeln, Weißwein und schwarzem Pfeffer. 13.40

Die Spaghetti Amatriciana mit Zwiebeln ist ein italienischer Klassiker nach uralter Tradition. Das Original stammt aus dem Bergdorf Amatrice, das dieser Pasta ihren Namen verliehen hat.

Tagliatelle alla Bolognese

Hausgemachte Tagliatelle mit einer herzhaften Bolognese-Sauce aus Rinderhacktem, aromatischem Rotwein, passierten Tomaten, Basilikum und Grana Padano. 12.80

In der Hauptstadt der Region Emilia-Romagna, Bologna, wurde während der Renaissance aus Ragoût das berühmte Ragù. Aus dieser Zeit stammt dieses älteste bekannte Rezept für Nudeln mit Ragù, das aus Imola bei Bologna kommt.

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti in einer cremigen Carbonara-Sauce mit Schweinebacke, Ei, Parmesan, Pecorino Romano und frisch gemahlenem Pfeffer. 14.80

Laut Lebensmittelhistoriker Luca Salvini gibt es die Pasta alla Carbonara in ihrer heutigen Form erst seit 1944. Gekocht von einem italienischen Koch in Riccione. Mit deren Speck-Ration und Eigelbpulver erschuf er das neue Gericht.

Paccheri Gamberi e Zucchini

Paccheri-Nudeln mit zarten Scampis, Zucchini, Cherry-Tomaten und einer sahnigen Sauce aus Butter, Weißwein und Sahnecreme. 16.90

Paccheri Gamberi e Zucchini ist ein klassisches Gericht aus Süditalien und verwendet die charakteristischen Paccheri-Nudeln, die in der neapolitanischen Küche beheimatet sind. Es kombiniert die Frische von Scampis und Zucchini mit einer cremigen Weißweinsauce.

Pizza

dal forno a pietra

Margherita

Ein klassisches Gericht mit fruchtiger Tomatensauce, frische Mozzarella und frischem Basilikum. 9.80

Capricciosa

Ein reichhaltiger Belag aus Tomatensauce, saftigem Prosciutto Cotto, hausgemachter Mozzarella, frischen Champignons, Artischocken, aromatischen Oliven und Basilikum. 14.40

Tonno

Eine köstliche Kombination aus aromatischer Tomatensauce, zartem Thunfisch und Oliven, verfeinert mit fein gehackten Zwiebeln, Mozzarella und frischem Basilikum. 13.40

🍷 Verdure Vegano

Eine vegane Genusskreation: Knackiger Mais, schwarze Oliven, bunte Paprika, saisonales Gemüse, getrocknete Tomaten und frische Champignons. 12,40

Parma Miele

Cremige Crème-fraîche-Sauce, zarter Parmaschinken, aromatischer Ziegenkäse, geröstete Pinienkerne, ein Hauch von Honig und frisches Basilikum. 16.40

Optionale Extras

Pinienkerne	3.50
Hähnchenbruststreifen	6.50
Rinderfiletstreifen	7.50
Garnelen	7.50
Buratta	5,50

Filetto

SECONDI DI PESCE

Filetto di Salmone con Patate e Verdure

Ein zartes Lachsfilet, sanft gegart, das mit seinem fein-würzigen Geschmack und der saftigen Textur überzeugt. 26.60

Filetto di Orata con Patate e Verdure

Ein zartes Doradenfilet, perfekt gegart, das mit seinem milden, aromatischen Geschmack und der saftigen Textur begeistert. 22.30

🍷 Berretto Vegano con Patate e Verdure

Eine köstliche, vegane Spezialität aus Sojabasis, die mit ihrem aromatischen Geschmack und der perfekt abgestimmten Textur überzeugt. 18.90

SECONDI DI CARNE

Filetto di Manzo

Ein zartes Rinderfilet, perfekt gegart, mit intensiven Aromen und einer saftigen Textur – ein wahrer Genuss für Fleischliebhaber. 33.40

Saltimbocca alla Romana

Zarte Kalbschnitzel, verfeinert mit Schinken und Salbei, in einer aromatischen Weißweinsauce geschwenkt - ein klassisches Gericht der römischen Küche. 22.80

Cotoletta di Tacchino alla Milanese

Paniertes Truthahnschnitzel, goldbraun und knusprig gebraten, das mit seiner saftigen Füllung und dem intensiven Geschmack begeistert. 21.50

*Alle Gerichte enthalten als Beilage knusprig-gebratene Kartoffeln, gegrilltes Gemüse der Saison sowie einen gemischten Beilagensalat.

Dessert

Cassata

Ein traditionelles italienisches Dessert mit cremiger Ricotta, kandierten Früchten und einem Hauch von Likör – süß und unwiderstehlich. 7.50

Limoncello-Sorbet

Ein erfrischendes Sorbet mit dem intensiven Geschmack von italienischem Limoncello, perfekt, um eine Mahlzeit frisch ausklingen zu lassen. 8.00

Tiramisù*

Schichten aus Mascarponecreme, in Espresso getränkten Löffelbiskuits und einem Hauch Kakao – hausgemacht und unwiderstehlich. 8.00

Panna Cotta

Eine samtige Sahnecreme, zart und perfekt im Geschmack, serviert mit einer fruchtigen Beerensoße oder einem Hauch von Karamell. 8.00

Tartufo bindi

Ein verführerisches Schokoladendessert mit einer cremigen Füllung und zartem Schokoladenüberzug. 8.00

🍷 *Tiramisù ist auf Wunsch auch in veganer Variante erhältlich. +2.50

BERRETTO

COFFEE | BAR | RESTAURANT



Buon appetito!