



PASTA & VINO | STARGARDER STR. 72 | 10437 BERLIN
| +49 30 609 479 17

WWW.PASTA-VINO.NET

Unser Team

Fatmir Alushi „Miri“

Miri stammt aus Tirana in Albanien und lebt seit 1990 in Deutschland. Im schönen Saarland absolvierte er seine Ausbildung als Koch ehe er seine Erfahrungen speziell in der mediterranen Küche sammelte. Miri arbeitete u. a. im Dressler und als Chef der Küche im Reinhardts ehe er sich selbstständig machte und das Landhaus im Botanischen Garten betrieb.

Seit 2014 ist Miri Inhaber, Koch und Herz-und-Seele von Pasta & Vino.

Yoshimitsu Kihara „Yoshi“

Yoshi stammt aus der Region Okkaido in Japan und ist gelernter Koch. Er sammelte 12 Jahre Arbeitserfahrung in Palermo, Mailand und in Venetien. Als Chef der Küche war Yoshi unter anderem im Sternelokal „La Taverna“ sowie dem „Collaredo di Monte Albana“ in Udine beschäftigt.

Aperitiv

APEROL SPRITZ ¹	0,2 L	6,50
CAMPARI ORANGE / SODA ¹		6,50
MARTINI DRY / ROSSO / BIANCO ¹	5 cl	5,50

Antipasti

	KLEIN	GROSS
VERDURE ALLA GRIGLIA ^{G,D,K} verschiedene Gemüse und Pilze mit Olivenöl, Balsamico und Basilikumpesto <i>variety of vegetables and mushrooms with olive oil, balsamic vinegar and pesto</i>	3,80	9,50
BRUSCHETTA ^I mit Tomatenwürfeln, Olivenöl und Petersilie <i>with diced tomatoes, olive oil and parsley</i>	3,80	
CAPONATA ^{I,E,G,K} süßsauer eingelegte Aubergine mit Pinienkernen, Kapern, Sellerie, Oliven und roten Zwiebeln <i>eggplant with pine nuts, capers, celeriac, olives and red onions in a sweet and sour sauce</i>	3,80	9,50
VITELLO TONNATO ^{A,B} Kalbsbraten kalt serviert in Thunfisch-Kapernsoße <i>roasted veal served cold in a tuna and caper sauce</i>	4,50	10,50
INSALATA DI POLIPO ^{N,E} Oktopus-Salat mit Kartoffeln und Sellerie <i>salad of octopus with potatoes and celeriac</i>	4,50	10,50
SARDE IN SAOR ^{I,B} süßsauer eingelegte frittierte Sardellen <i>fried anchovies in a sweet and sour sauce</i>	4,50	10,50
CAPRESE ^{D,G,K} Büffelmozzarella mit Kirschtomaten, Olivenöl, Balsamico und Pesto <i>with cherry tomatoes, olive oil, balsamic vinegar and pesto</i>	4,50	10,50
CONFIT D'ANATRA ^G Entenfleisch von der Keule mit eingelegten roten Zwiebeln, Äpfeln <i>duck meat from the leg with pickled red onions and apples</i>	4,50	10,50

Pasta

SPAGHETTI CON PANCETTA ^{A,I}	9,50
frische, selbstgemachte Spaghetti mit Bauchspeck, Zwiebeln, Knoblauch, Kirschtomaten und Petersilie <i>fresh, homemade pasta with bacon, onions, garlic, cherrytomatoes and parsley</i>	
SPAGHETTI MENTA ^{D,A,I}	11,80
frische selbstgemachte Spaghetti mit eingearbeiteter Minze, frischem Spinat und Ricotta <i>homemade mint pasta with fresh spinach and ricotta</i>	
TORTELLONI CON RICOTTA ^{D,A,I}	12,40
selbstgemachte, mit Ricotta gefüllte Tortelloni auf Apfel-Chicorée in Honig-Rosmarinsauce <i>homemade tortelloni filled with ricotta on chicory and apple with a honey and rosemary sauce</i>	
PAPPARDELLE AL RAGOUT ^{A,E,I}	11,90
hausgemachte breite Nudeln mit Kalbsragout <i>homemade pasta with veal ragout</i>	
GNOCCHI BURRO E SALVIA ^{A,I,D,G}	8,90
hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Butter, Salbei und Parmesan <i>homemade potatoe gnocchi with butter, sage and parmesan</i>	
TAGLIATELLE AL SALMONE ^{A,B,I}	12,50
frische, selbstgemachte breite Nudeln mit frischem Lachs, Kirschtomaten, Knoblauch und Rucola <i>fresh, homemade pasta, salmon, cherrytomatoes and rucola</i>	

Salat

INSALATA RUCOLA E RICOTTA A,D,I,K 8,90

mit gebratenen Apfelscheiben, frischem Ricotta,

Pinienkernen und Parmesan

with fried apple slices, fresh ricotta cheese, pine nuts and parmesan

INSALATA FINOCCHIO E SALMONE B 11,80

Fenchel-Orangensalat mit gebratenem Lachsfilet

fennel-orange salad with fried salmon filet

INSALATA RUCOLA E RADICCHIO CON PETTO D'ANATRA 13,40

Rucola-Radicchio-Salat mit gebratener Entenbrust und Früchten

rucola-radicchio salad with fried duck breast and fruits

Dessert

PANNA COTTA ^D mit Beerenmischung <i>with mixed berries</i>	4,50
TIRAMISÙ ^{D,A,I}	5,50
SEMI FREDDO DI PECORINO ^{D,A,K,G} mit Krokant und Rotweinbirne <i>with brittle and red wine-poached pear</i>	5,50
TORTA DI MONDORLE E LIMONE ^{A,D,K} mit Früchten der Saison und Vanilleeis <i>lemon-almond cake with seasonal fruits and vanilla icecream</i>	6,50
TORTINO CALDO DI CIOCCOLATO ^{D,A,I} mit flüssigem Kern, Eis und Früchten der Saison <i>chocolate cake with seasonal fruits and icecream</i>	7,50
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI ^D italienische Käsevariation <i>italian cheese variety</i>	1 Person 10,00 2 Personen 17,00

Alkoholfreie Getränke

ACQUA PANNA / SAN PELEGRINO	0,2 L	2,00
	0,75 L	5,80
SAFTSCHORLE	0,2 L	2,50
<i>apple juice, apple spritzer</i>	0,4 L	4,00
BANANENEKTAR/KIRSCHNEKTAR/O-SAFT/APFELSAFT	0,2 L	2,50
<i>banana nectar / cherry nectar / orange juice / apple juice</i>	0,4 L	4,00
KIBa	0,2 L	2,50
<i>cherry and banana nectar mix</i>	0,4 L	4,00
COCA COLA ^{1,3,9} FANTA ^{1,3} / SPRITE ² / SPEZI ^{1,3,9}	0,2 L	2,50
	0,4 L	4,00
BIONADE ¹	0,33 L	3,50
SCHWEPPEs TONIC ¹⁰ / GINGER ALE ¹ / BITTER LEMON ^{3,10}		2,50
MALZBIER ¹	0,33 L	3,00
<i>malt beer</i>		

Warme Getränke

ESPRESSO ⁹	2,00
ESPRESSO DOPPIO ⁹	3,50
ESPRESSO MACCHIATO ^{9,D}	2,20
AMERICANO ⁹	2,40
CAPPUCCINO ^{9,D}	3,00
MILCHKAFFEE ^{9,D}	3,50
LATTE MACCHIATO ^{9,D}	3,50
GLAS TEE ^G (nach Angebot)	2,50
<i>glass of tea (according to availability)</i>	

Bier

BIRRA NOSTRA AZZURO ^D	0,33 L	3,50
WARSTEINER / WARSTEINER ALKOHOLFREI ^D	0,33 L	3,00
<i>Becks / Becks non-alcoholic</i>		
HEFEWEIZEN HELL / ALKOHOLFREI ^D	0,5 L	3,90
<i>pale wheat beer /non-alcoholic</i>		

Prosecco

SPUMANTE DI VALDOBIADENNE DOCG ^G	0,1 L	5,50
COSORZIO LA MARCA VENETO ^G	0,7 L	26,00

Weiss Wein

WEINSCHORLE ^G <i>spritzer</i>	0,2 L	4,00
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC ^G Italo Pietrantoni Abruzzen Leicht, trocken, harmonisch <i>light, dry, harmonic</i>	0,2 L 0,5 L	5,00 9,00
CATARRATTO DI SICILIA IGT, Bio ^G Cooperative Valdibella / Sizilien Mineralisch, frisch und delikates <i>mineral, fresh, delicate</i>	0,2 L 0,5 L	5,50 10,00
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO Teruzzi & Puthod Toskana Klassiker, strohgelb mit einem Duft von reifer Ananas und Zitrusfrüchten <i>classic, straw-coloured with a scent of ripe pineapple and citrus fruits</i>	0,75 L	24,00

GRAUBURGUNDER STRAIGHT^G

0,75 L

28,00

Krämer | Rheinhessen

Trockener, mineralischer Grauburgunder mit Biss und Schmelz

sowie reichlich gelben und exotischen Früchten in der Nase,

danach wird er nussig, cremig – eben straight!

In Edelstahl und im Holzfass vergoren.

dry and mineral Grauburgunder with lots of yellow and exotic fruits in the nose,

than nutty and creamy - just „straight“,

with a juicy and beautiful flow, long finish

ROERO ARNEIS DOC "TISTIN"^G

0,75 L

30,00

Marziano Abbona | Piemont

100 % Arneis, edler und vollmundiger Wein,

Duft nach Birnen und Pfirsich, gut ausbalanciert.

100 % Arneis, precious and full-bodied wine

with a scent of pear and peach, well balanced

Rosé

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC ^G

Italo Pietrantoni | Abruzzen

Würzige, liebliche Note

spicy smooth note

0,2 L 5,00

0,5 L 9,00

Rot Wein

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC ^G

Italo Pietrantoni | Abruzzen

Sehr typisches Bouquet, rund und harmonisch.

very typical bouquet, round and harmonic

0,2 L 5,00

0,5 L 9,00

NERO D'AVOLA IGT, BIO ^G

Cooperative Valdibella | Sizilien

Von intensiver kraftvoller Fülle.

with intense powerful richness

0,2 L 5,50

0,5 L 10,00

PRIMITIVO SALENTO ^G

Candido | Apulien

Duft von Waldfrüchten, am Gaumen ausgewogen.

scent of forest fruits, balanced on the palate

0,75 L 24,00

CHIANTI RISERVA DOCG "URBANA" ^G 0,75 L 24,00

Fattorie Parri | Toskana

Rubinrot und typisch, würziges Bouquet von Steinobst und Waldboden,
kraftvoll mit weichem Tannin.

ruby red with typical aromatic note of stone fruits and forest soil, powerful with smooth tannin

NEBBIOLO D'ALBA DOC "BRICCO BARONE" ^G 0,75 L 30,00

Marziano Abbona | Piemont

100 % Nebbiolo-Trauben von alten Rebstöcken,
intensive Blume von roten Früchten, zart mit Holz, unterlegt,
elegant mit viel Struktur und langem Finale.

100 % Nebbiolo grapes from old vines, intense bouquet of red fruits,

underlayed with a gender hint of wood, elegant with lots of structure and a long final

SALENTINO ROSSO RISERVA DOC ^G 0,75 L 24,00

San Martino | Apulien | Malvasia Nera, Negroamaro

Warmer, fruchtig-würziger Duft mit Aromen von Dörrfrüchten,
eingelegten Kirschen, Tabak und feiner Holznote.

Im Mund zeigt der Wein eine harmonische Struktur,
mit milden Tanninen und angenehmer Säure.

Es entfalten sich attraktive Kirsch- und Brombeertöne.

warm and fruity flavours of dry fruits, cherry and a fine tobacco - wood aroma.

Harmonic taste of cherry and blackberries with harmoniously integrated tannins.

BARBERA D'ALBA SUPERIORE „DINA“ DOC ^G 0,75 L 28,00

Angelo Negro & Figli | Roero | Piemont

Er besticht durch sein würziges Bouquet und seine Frische und Frucht am Gaumen. Ein unkomplizierter, reintoniger Wein mit saftigem Trinkfluss.

aromatic bouquet, fresh and fruity; easy drinking wine with a beautiful juicy flow,

MORELLINO DI SCANSANO DOCG BIODYNAMISCH ^G 0,75 L 36,00

Tenuta Valdifalco - Loacker | Maremma | Toskana

Kirsche, Cassis, Himbeere und Brombeere „verheiraten“ sich mit zarten Röst- und Kaffeedüften; der Morellino ist von vollmundig-fruchtiger Struktur, mit viel samtenem Tannin - er ist finessenreich, zupackend mit lang anhaltendem Abgang.

complex fruits of cherry, cassis, raspberry, blackbeery and roasted aromas.

Full-body, structured, fruity, mellow tannins and long finish

LODOLAIA SYRAH IGT BIODYNAMISCH ^G 0,75 L 42,00

Tenuta Valdifalco - Loacker | Maremma / Toskana

Bouquet von Holunder und Heidelbeere, aromatische Würze mit kräftigem Körper, viel Schmelz und Tiefe.

organic, bouquet of elderberry and blueberry,

aromatic spice with vigorous body, lots of smooth creaminess and depth

Spirituosen

RAMAZZOTTI	2 CL	3,50
AVERNA	2 CL	3,50
FERNET BRANCA	2 CL	3,50
SAMBUCA MOLINARI	2 CL	3,50
LIMONCELLO ¹	5 CL	4,50
GRAPPA NONINO BIANCA	2 CL	4,00
GRAPPA BARRIQUE CHARDONNAY	2 CL	6,00

zur Info

Allergene / Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt,
7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig,
11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst,
14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin
(kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

a) Ei/ egg,
b) Fisch/ fish,
c) Schalentiere/ shellfish,
d) Milch/milk,
e) Sellerie,
f) Sesam/ sesame,
g) Sulfit/ sulfite,
h) Erdnüsse/ peanuts,
i) Gluten/ gluten,
j) Lupine/ lupine,
k) Schalenfrüchte,
l) Senf/ mustard,
m) Soja/ soy,
n) Weichtiere/ univalve