



BERLIN POTSDAMER PLATZ 1

Liebe Gäste, sollten Allergiker unter Ihnen sein, dann sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an, damit wir Ihnen zu unseren Gerichten beratend zur Seite stehen können

## ESSENZA AM MITTAG BERLINALE LUNCH MENU Pastagerichte/Pasta courses

- TAGLIATELLE** 14,90€  
con punte di filetto di manzo di razza Limousin e crema al basilico  
Tagliatelle/geschmorte Limousine-Rinderfiletspitzen/ Basilikumcreme  
Tagliatelle with sicilian beef tenderloin tips and basil sauce
- IL GIALLO E IL NERO** 15,90€  
Gnocchi allo zafferano/polvere di liquirizia/vongole/nero di seppia  
**Gelb/Schwarz**  
Safran-Gnocchi an Sepia-Tinte/ Marinara-Venusmuscheln/Lakritzpulver  
**Yellow/Black**  
Saffron gnocchi Marinara clams / black sepia / dark liquorice powder
- TAGLIOLINI** 16,90€  
al limone e gamberi rossi  
Zitronen-Tagliolini / Mittelmeer-Garnelen  
Lemon tagliolini / Mediterranean red shrimps

## Hauptgerichte/Main courses

- IL TONNO ROSSO** 19,90€  
all'origano dell'Etna, pesto di noci e menta con baby spinaci e patate al prezzemolo  
Sashimi-Thunfischfilet/ Etna-Oregano/ Salsa Verde / Chilispinat  
Red Tuna with Etna oregano and Salsa Verde, glazed spinach with shallots and chili & parsley potato
- IL MANZO DEL 'CHIEMGAU'** 19,90€  
al pepe della Malesia con Shiitaki trifolati al rosmarino e verdure biologiche  
Gegrilltes Chiemgauer Rinderfilet / Shii-take/ Sarawak Pfefferkörner/  
Rosmarinkartoffeln / Biogemüse  
Grilled 'Chiemgau German Beef with sautéed Shiitake mushrooms and Malaysian Black Pepper Sauce, organic vegetables
- BRASATO DI MANZO DI RAZZA LIMOUSIN SEDANO E TARTUFO, PATATE VIOLETTE E POLENTA** 19,90€  
Rinderbraten vom sizilianischen Limousinrind/ Sellerie-Trüffelsauce/  
violette Kartoffeln / Kaiserschote/ Polentacrostino  
Beef Braised of sicilian Limousin-Beef with celery- black Truffle sauce,  
purple potatoes and polenta crostino with snow pea