

S O M

M

M E R



MINE  
RESTAURANT

Meinekestraße 10,  
10719 Berlin

Öffnungszeiten

täglich  
17:30-00:00

+49 30 88 92 63 63

#cool  
#schick #frisch #lecker  
#neues\_italienisch

   mine/wine  minewineberlin

Auf Grund der neuen Regulierung,  
bitten wir Sie Ihre Anwesenheit bei uns  
via Luca App zu dokumentieren:



MINE



## LIEBE GÄSTE!

Alle Gerichte, die Sie auf unserer Speisekarte finden, haben ihren Ursprung in der italienischen Küche.

Wir haben viel Zeit darauf verwendet, sorgfältig regionale Produkte wie Gemüse, Geflügel, Fleisch, Eier, Honig und verschiedene Kräuter für unsere Küche auszuwählen. Unsere Gerichte werden nur mit den besten Zutaten zubereitet, um so ihren vollen Geschmack entfalten zu können.

Die traditionell hergestellten Käse- und Wurstspezialitäten, Kapern, Sardellen und unser extra natives Olivenöl kommen ausschließlich aus Italien.

Unsere Köche verwenden Fior di Sale aus Sizilien, zwölfjährigen Balsamicoessig aus Modena und feinsten, mindestens 24 Monate gereiften Parmigiano Reggiano.

Neben hausgemachter Pasta aus italienischem Hartweizengrieß servieren wir Pasta aus Gagnano von der Traditionsmanufaktur „Gentile“ und den edlen Risotto-Reis „Carnaroli Extra“ von „Ferron“, der ältesten Reismühle Italiens.

**Bitte beachten Sie, dass wir grundsätzlich keine Gerichte zubereiten, die nicht auf der Karte stehen. Wir bemühen uns aber nach Möglichkeit individuelle Wünsche zu berücksichtigen.**

**Bitte geben Sie uns Bescheid, wenn Sie gegen bestimmte Lebensmittel allergisch sind.**

## A P E R I T I F

Grappa Tonic  
9

Gin Tonic  
13

Negroni  
13

French 75  
13

Aperol Spritz  
9

Mondini Spritz  
Alkoholfrei  
6

### TRADITIONELL HERGESTELLTE FLEISCHSPEZIALITÄTEN 9/17

Wir informieren Sie gerne über unsere heutige Auswahl

### UNSER FRISCH GEBACKENES MEHRKORNBROT AUS GEREIFTEM SAUERTEIG, dazu regionale gesalzene Bio-Butter 6

## S A L A T E U N D V O R S P E I S E N

Ceviche aus roten Garnelen mit scharf eingelegtem Daikon und Ingwer Eis  
21

Thunfisch-Carpaccio mit Tomaten, Koriandergrün, eingelegtem Chili  
und Capperini  
21

Glasierte sizilianische Aubergine mit Kräutern,  
Burrata und Tomatenmarmelade  
17

Vitello Tonnato, dünn geschnittenes Kalbsfilet  
und Thunfisch mit cremiger Sauce  
19

Tatar vom Rind mit Capperini und geräuchertem Crème Fraîche  
17

Gebratener wilder Brokkoli mit Basilikum-Hollandaise  
und Pecorino Romano  
17

## B U R R A T A

alla CAPRESE, mit Tomaten, saisonalen Beeren und Kräutern  
19

alla PUGLIESE, mit hausgemachten, marinierten Anchovis  
19

## P A S T A

Spaghetti mit Hummer  
39

Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen und Trüffel  
27

Spaghetti con Vongole Veraci,  
berühmtes Nudelgericht mit Venusmuschel  
29

Hausgemachte Mafalde mit zartem Entenragout  
23

Tortelli mit Burrata und Trüffel  
27

## H A U P T G E R I C H T E

Seebarsch mit Spargel und Amalfi Zitronen Zabaione  
33

Oktopus mit Tomaten, Basilikum und Petersilie  
33

Lammkoteletts alla griglia mit saisonalen Gemüse  
33

Rib-Eye-Steak mit toskanischen Rosmarin-Kartoffeln und Knoblauch  
(Dieses Gericht ist für mindestens zwei Personen, Preis pro 100 g)  
12