

# *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 – Sonntag 17:00-23:30

# Happy Hour

Mo-Fr 17:00-19:00Uhr

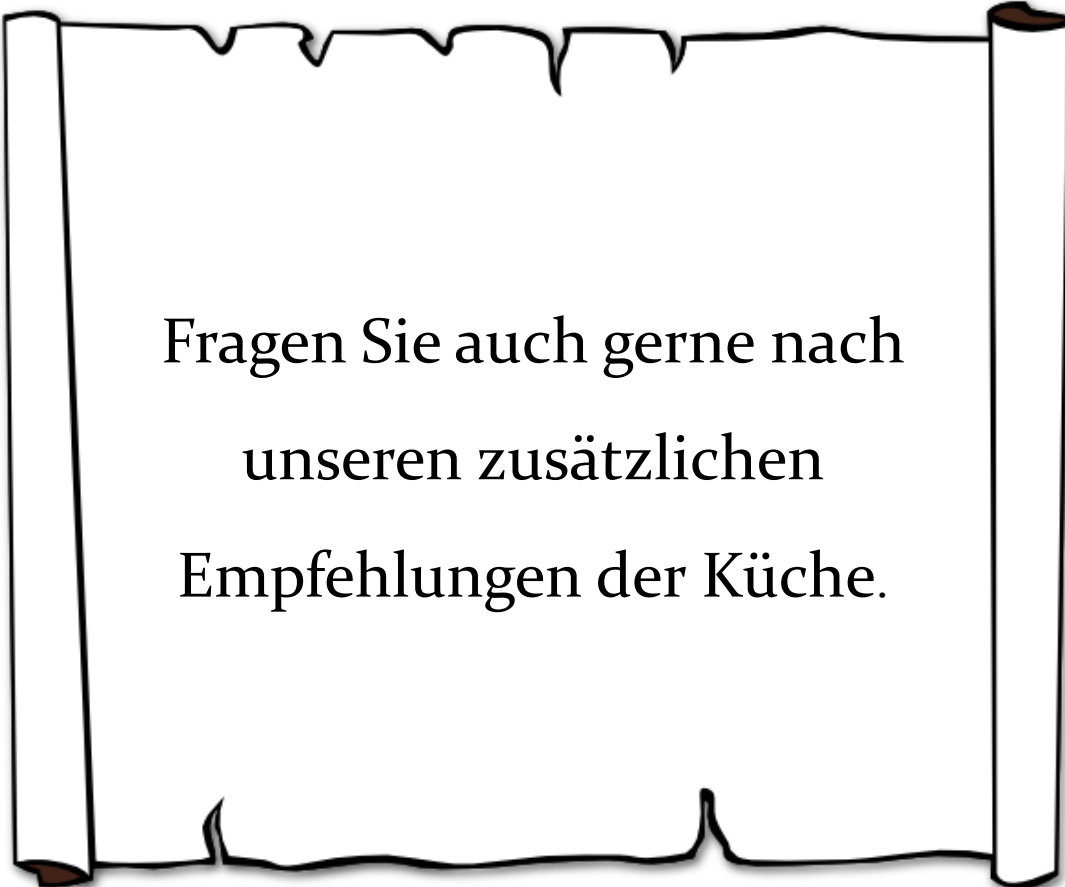
## Pizze – Pizzen

(Jede Pizza wird mit Tomatensauce und Mozzarella belegt)

	€
<b>Raffaello</b> (mit Tomaten und Mozzarella)	4,00
<b>Michelangelo</b> (mit Salami <sup>1</sup> )	4,00
<b>Leonardo</b> (mit Champignons)	4,00
<b>Tiziano</b> (mit Schinken)	4,00
<b>Botticelli</b> (mit Thunfisch und Zwiebeln)	4,00
<b>Mantegna</b> (mit Auberginen und Parmesankäse)	4,00
<b>Giotto</b> (mit Schinken, Sardellen, Zwiebeln und Oliven)	4,00
<b>Modigliani</b> (mit Artischocken, Paprika, Zwiebeln und Peperoni)	4,00
<b>Verdi</b> (mit scharfer Salami <sup>1</sup> und Champignons)	4,00
<b>Toscanini</b> (mit Auberginen, Schinken und Peperoncino-Öl)	4,00
<b>Grazioli</b> (mit Sardellen, Oliven und Kapern)	4,00

---

<sup>1</sup> Salami = Plockwurst

A black and white illustration of a scroll. The scroll is unrolled, showing a rectangular piece of paper with a slightly wavy, torn top edge and a small notch at the bottom center. The scroll is held by two vertical bars on the left and right sides, which are also slightly wavy at the top and bottom. The text is centered on the scroll.

Fragen Sie auch gerne nach  
unseren zusätzlichen  
Empfehlungen der Küche.

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien  
oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage.“

## Aperitivi – Aperitif

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

## Antipasti – Vorspeisen

	€
<b>Prosciutto e Melone</b> (Parmaschinken mit Honigmelone)	9,00
<b>Mozzarella Caprese</b> (Mozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum)	6,50
<b>Mozzarella di bufala alla Caprese</b> (Büffelweichkäse mit frischen Tomaten und Basilikum)	8,00
<b>Mozzarella Provatura</b> (Mozzarella mit Croutons und Sardellenbutter überbacken)	8,00
<b>Insalata con frutti di mare</b> (Meeresfrüchtesalat)	8,30
<b>Fegato di vitello su rucola</b> (Kalbsleber mit Zwiebeln auf Rucola)	8,50
<b>Antipasto misto</b> (Gemischter Vorspeisenteller)	7,50
<b>Carpaccio di manzo</b> (dünn geschnittenes Rinderfilet auf Rucolabeet mit Champignons, geraspelt Parmesankäse und Ölzitronensauce)	10,00
<b>Vitello tonnato</b> (dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce)	10,00

---

<sup>1</sup> enthält Farbstoff

<sup>2</sup> chininhaltig

## 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)	4,00
<b>Zuppa di Pomodoro</b> (Tomatencremesuppe mit Sahnehaube)	3,70

## Insalate - Salate

	€
<b>Insalata Tonno</b> (Thunfischsalat mit Ei garniert)	6,80
<b>Insalata Campagnola</b> (Großer gemischter Salat mit Schafskäse, Schinken und Oliven)	6,80
<b>Insalata di rucola con salmone affumicato</b> (Rucolasalat mit geräuchertem Lachs)	8,80
<b>Insalata mista</b> (Großer gemischter Salat)	5,50
<b>Insalata di rucola</b> (Rucolasalat mit geraspelttem Parmesankäse und Kirschtomaten)	7,50
<b>Insalata mista con pollo</b> (Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen)	8,50

## Pasta – Nudeln

	€
<b>Lasagna classica</b> (Schichtnudeln mit Bolognese- und Béchamelsauce überbacken)	7,80
<b>Gnocchi al Gorgonzola e Spinaci</b> (Kartoffelnudeln mit Gorgonzolakäse und Spinat)	8,50
<b>Gnocchi al Pomodoro con Mozzarella</b> (Kartoffelnudeln in Tomatensauce mit Mozzarella und Basilikum)	8,00
<b>Penne alla Vegetaria</b> (Vegetarische Makkaroni)	7,00
<b>Penne ai 4 Formaggi</b> (Makkaroni mit 4 Käsesorten)	7,50
<b>Penne al forno</b> (Makkaroni mit Fleischsauce, Schinken und Ei überbacken)	7,50
<b>Penne con Broccoli e Acciughe</b> (Makkaroni mit Brokkoli und Sardellen)	7,00
<b>Tagliatelle con Salmone e Rucola</b> (Bandnudeln mit Lachs in Hummersauce und Rucola)	8,20
<b>Tagliatelle con punte di Filetto e Funghi</b> (Bandnudeln mit Filetspitzen und Pilzen)	8,20
<b>Spaghetti con Frutti di Mare</b> (Spaghetti mit Meeresfrüchten)	8,50
<b>Spaghetti alla Puttanesca</b> (Spaghetti mit Oliven – Kapern in Tomatensauce)	7,00
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> (Spaghetti mit Speck und Eigelb in Sahnesauce)	7,00
<b>Spaghetti al Pomodoro</b> (Spaghetti in Tomatensauce und Basilikum)	6,50
<b>Spaghetti al Ragù</b> (Spaghetti mit Fleischsauce)	7,00
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> (Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Pfefferschoten - scharf)	6,50
<b>Spaghetti all'Amatriciana</b> (Spaghetti mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce)	7,00

## Pizze – Pizzen

(Jede Pizza wird mit Tomatensauce und Mozzarella belegt)

	€
<b>Raffaello</b> (mit Tomaten und Mozzarella)	5,50
<b>Michelangelo</b> (mit Salami <sup>1</sup> )	6,00
<b>Leonardo</b> (mit Champignons)	6,00
<b>Tiziano</b> (mit Schinken)	6,00
<b>Botticelli</b> (mit Thunfisch und Zwiebeln)	6,50
<b>Mantegna</b> (mit Auberginen und Parmesankäse)	6,50
<b>Giotto</b> (mit Schinken, Sardellen, Zwiebeln und Oliven)	6,80
<b>Pirandello</b> (mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse)	8,50
<b>Picasso</b> (mit Meeresfrüchten und Knoblauch)	8,50
<b>Modigliani</b> (mit Artischocken, Paprika, Zwiebeln und Peperoni)	7,50
<b>Verdi</b> (mit scharfer Salami <sup>1</sup> und Champignons)	7,50
<b>Toscanini</b> (mit Auberginen, Schinken und Peperoncino-Öl)	7,30
<b>Rossini</b> (mit vier Käsesorten)	7,70
<b>Grazioli</b> (mit Sardellen, Oliven und Kapern)	7,00
<b>Arte</b> (mit Großgarnelen, Krabben und Knoblauch)	8,50

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

---

<sup>1</sup> Salami = Plockwurst

## Secondi – Hauptgerichte

(Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert)

	€
<b>Petto di faraona</b> (Perlhuhnbrust mit rosa Pfeffer in Champagnersauce)	14,00
<b>Petto di pollo</b> (Hähnchenbrustfilet in Pilzsauce)	11,10
<b>Petto di pollo al Mango</b> (Hähnchenbrustfilet mit Mango in Zitronensauce)	11,50
<b>Fegato di vitello alla griglia</b> (Kalbsleber vom Grill mit Zwiebeln)	14,00
<b>Costatine d'agnello alla griglia</b> (Milchlammkotelett vom Grill)	16,00
<b>Schiena d'agnello alle castagne</b> (Lammrücken mit Kastanien gratiniert in Rotweinsauce)	16,00
<b>Filetto di manzo alla griglia</b> (Rinderfilet vom Grill)	16,00
<b>Filetto di manzo all'Arte</b> (Rinderfilet in Speck gewickelt in Rotweinsauce mit Buttergorgonzola)	18,00
<b>Filetto di manzo al pepe verde</b> (Rinderfilet in grüner Pfeffersauce)	17,00
<b>Filetto di manzo ai funghi</b> (Rinderfilet in Champignonsauce)	17,00
<b>Tagliata di manzo</b> (dünne Rumpsteakscheiben auf Rucolabeet mit geraspelttem Parmesankäse und Kirschtomaten)	15,00
<b>Entrecôte alla griglia</b> (Entrecôte vom Grill)	15,00
<b>Filetti di maiale al limone</b> (Schweinefilet in Zitronensauce)	12,50
<b>Filetti di maiale ai funghi</b> (Schweinefilet mit Champignons in Sahnesauce)	12,50
<b>Saltimbocca alla Romana</b> (Schweinefilet in Salbeiweinsauce)	13,00
<b>Scaloppa Milanese</b> (paniertes Schweineschnitzel)	10,50



## Pesce – Fisch

(Alle Fischgerichte werden mit Kartoffeln und Salat serviert)

	€
<b>Scampi alla griglia</b> (Garnelen vom Grill)	16,00
<b>Scampi al vino bianco</b> (Garnelen in Weißweinsauce)	16,30
<b>Scampi al pepe verde</b> (Garnelen in Hummersauce mit grünem Pfeffer)	16,50
<b>Salmone alla Principessa</b> (Lachsfilet mit Spargel gefüllt und mit Sauce Bernaise gratiniert)	14,50
<b>Salmone alla senape</b> (Lachsfilet in Senfsauce)	14,00

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	2,00
Coca Cola <sup>1 2 3</sup>	0,4 l	3,80
Fanta <sup>1 2 3</sup>	0,2 l	2,00
Fanta <sup>1 2 3</sup>	0,4 l	3,80
Spezi <sup>1 2 3</sup>	0,2 l	2,00
Sprite	0,2 l	2,00
Aqua Panna (still)	0,25 l	1,80
Aqua Panna (still)	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	2,40
Tonic Water <sup>4</sup>	0,2 l	2,40
Apfelschorle	0,2 l	2,00
Apfelschorle	0,4 l	3,80
Malztrunk <sup>1</sup>	0,33 l	2,20

### Säfte

		€
Orangensaft	0,2 l	2,10
Apfelsaft	0,2 l	2,10
Birnenektar	0,2 l	2,20
Pfirsichnektar	0,2 l	2,20

### Warme Getränke

	€
Kaffee <sup>2</sup>	2,00
Espresso <sup>2</sup>	2,00
Cappuccino <sup>2</sup>	2,50
Milchkaffee <sup>2</sup>	2,70
Glas Tee	1,70

---

<sup>1</sup> enthält Farbstoff

<sup>2</sup> koffeinhaltig

<sup>3</sup> enthält Benzoesäure

<sup>4</sup> chininhaltig

## Bevande alcoliche – alkoholische Getränke

<b>Rotweine</b>	¼ l	½ l	1 l
	€	€	€
Vino della Casa <sup>1</sup>	4,20	8,40	16,00
Chianti <sup>1</sup>	4,50	9,00	17,00
Lambrusco (süß) <sup>1</sup>	4,20	8,40	16,00
Rosé (trocken) <sup>1</sup>	4,20	8,40	16,00
 Glas Rotwein <sup>1</sup>		0,2l	3,60
Glas Chianti <sup>1</sup>		0,2l	4,00

<b>Weißweine</b>	¼ l	½ l	1 l
	€	€	€
Vino della Casa <sup>1</sup>	4,20	8,40	16,00
Pinot Grigio <sup>1</sup>	4,50	9,00	17,00
Frizzantino (süß) <sup>1</sup>	4,20	8,40	16,00
 Glas Weißwein <sup>1</sup>		0,2l	3,60
Glas Pino Grigio <sup>1</sup>		0,2l	4,00
Glas Weinschorle <sup>1</sup>		0,2l	3,40

### 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>3</sup>	2 cl	2,30
Amaro Averna <sup>3</sup>	2 cl	2,30
Fernet Branca	2 cl	2,30
Branca Menta <sup>3</sup>	2 cl	2,30
Wodka	2 cl	1,90
Jägermeister	2 cl	2,00

### Whisky

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

### Biere vom Fass

		€
Warsteiner	0,3 l	2,50
Warsteiner	0,5 l	3,50
Jever	0,3 l	2,50
Jever	0,5 l	3,50
Paulaner Hefeweizen	0,3 l	2,50
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	3,50
Alsterwasser	0,3 l	2,50
Alsterwasser	0,5 l	3,50

### Flaschenbiere

		€
Kristallweizen	0,5 l	3,50
Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5 l	3,50

### Long Drink

		€
Gin Tonic <sup>2</sup>	2 cl	3,40
Wodka Lemon <sup>2</sup>	2 cl	3,40
Whisky Cola <sup>3 4 5</sup>	2 cl	3,60

### Liköre

		€
Sambuca <sup>3</sup>	2 cl	2,10
Amaretto <sup>3</sup>	2 cl	2,10
Cointreau	2 cl	2,30
Limoncello	2 cl	2,10

<sup>1</sup> enthält Sulfite

<sup>2</sup> chininhaltig

<sup>3</sup> enthält Farbstoff

<sup>4</sup> koffeinhaltig

<sup>5</sup> enthält Benzoesäure

## **Dolci – Dessert**

	€
Tirami Su'	4,00
Creme Caramell	4,00
Panna Cotta	4,00
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)	2,50
Cassata	3,60
Tartufo	3,60
Banana Split	4,30

*Buon appetito!*

*Osteria dell'Arte*

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