



Pastarium

BERLIN

Falman, Larissa & Frenel, Karolina GbR – Pastarium Berlin / Willibald-Alexis-Str. 27 / 10965 Berlin – Chamissoplatz
Öffnungszeiten: Di - Fr, 12 - 24 Uhr / Sa & So 17 - 24 Uhr / Tel.: 0 30 / 69 50 31 30 / Mobil: 01 52 / 54 57 40 49
www.pastarium.de / pastarium@gmail.com /  Pastarium Berlin /  Pastarium.Berlin

SOFTDRINKS

Acqua Morelli <i>(Naturale/ Frizzante)</i>	0,25 l 0,75 l	2,5 4,8
Coca Cola	0,33 l	3
Coca Cola light	0,33 l	3
Mezzo Mix	0,33 l	3
Fanta Orange	0,33 l	3
Lemon Soda	0,33 l	3
Oran Soda	0,33 l	3
Saftschorle	0,25 l 0,4 l	2,2 2,7
Saft	0,25 l 0,4 l	2,5 3
<i>Apfel naturtrüb, Johannisbeere, Orangen, Maracuja & Rhabarber</i>		
Thomas Henry <i>Spicy Ginger, Tonic Water, Ginger Ale & Bitter Lemon</i>	0,2 l	3
Glam Cola <i>Koffeinhaltige Cola-Ingwer-Limonade</i>	0,33 l	3,5

APERITIVO

Martini Rosso/Bianco	0,1 l	4
Prosecco	0,1 l	3,5
Limoncello-Prosecco mit frischem Basilikum	0,3 l	5
Peachello Prosecco mit frischem Rosmarin	0,3 l	5
Campari Tocco Rosso <i>Campari, Holundersirup, Prosecco & Minze</i>	0,3 l	5
Lillet Wild Berries <i>Lillet, Prosecco, Russian Wild Berry & Beeren</i>	0,3 l	5
Aperol Sprizz	0,3 l	5
Hugo	0,3 l	5
Inge Hugos kleine Schwester <i>Prosecco, Ingwersirup, Limette & Minze</i>	0,3 l	5

BIRRA

Berliner Berg <i>Pale Ale, Lager, California Wheat & Irish Stout</i>	0,33 l	3
Peroni Nastro Azzurro	0,33 l	3
Warsteiner Premium Pilsener	0,33 l	3

Augustiner Lagerbier Hell	0,5 l	3,5
Berliner Kindl Pils	0,5 l	3,3
Gösser Natur Radler	0,5 l	3,5
Erdinger Weißbier	0,5 l	3,7
Erdinger Kristall	0,5 l	3,7
Erdinger Dunkel	0,5 l	3,7
Flensburger Pilsener	0,5 l	3,7
Erdinger <i>Alkoholfrei</i>	0,5 l	3,7
Warsteiner <i>Alkoholfrei</i>	0,33 l	3,3

VINO BIANCO

Weinschorle	0,3 l	3
Chardonnay Veneto 2015	0,2 l 0,5 l	4 9
Pinot Grigio Veneto 2015	0,2 l 0,5 l	4 9
Brezza Umbria 2015	0,2 l 0,75 l	4,5 15
Regaleali Sicilia 2015 DOC	0,2 l 0,75 l	5,5 20
Schmitt Riesling „Drei Steine“ 2015	0,75 l	20
Rapitalá Grillo Terre Siciliane 2014	0,2 l 0,75 l	5,5 20
Sacchetto Pinot Grigio Friuli 2015 DOC	0,75 l	22
Mesa Vermentino di Sardegna 2015 DOC	0,2 l 0,75 l	6 22

VINO ROSATO / ROSSO

Brezza Rosa Umbria 2013	0,2 l 0,75 l	4,5 15
Merlot Veneto 2015	0,2 l 0,5 l	4 9
Primitivo 2014	0,2 l 0,5 l	4 9
Melini Laborel Chianti Classico Riserva 2008 DOCG	0,2 l 0,75 l	4,5 18
Rapitalá Syrah Sire Nero Sicilia 2014 DOC	0,2 l 0,75 l	5,5 20

VINO ROSSO

Rapitalà Nero d'Avola Terre Siciliane 2014	0,2 l 0,75 l	5,5 20
Regaleali Nero d'Avola Sicilia 2013 DOC	0,2 l 0,75 l	5,5 20
Sampietrana Carlone Primitivo di Manduria 2014 DOP	0,2 l 0,75 l	6 22
Mesa Cannonau di Sardegna 2014 DOC	0,2 l 0,75 l	6 22

LONGDRINKS & COCKTAILS

Cuba Libre <i>Havana Rum, Coca Cola & Limette</i>	0,4 l	6,5
Gin Tonic <i>Gin mit Thomas Henry Tonic</i>	0,4 l	6,5
Vodka Cranberry <i>Smirnoff Vodka & Cranberrysaft</i>	0,4 l	6
Caipirinha <i>Pitu, Rohrzucker, Limette, Crushed Ice & Soda</i>	0,4 l	6,5
Mojito <i>Havana Rum, Rohrzucker, Limette, Minze, Crushed Ice & Soda</i>	0,4 l	6,5

NON ALCOHOLICS

Caipirinha Drive <i>Limette, Rohrzucker, Crushed Ice, Tonic Water & Maracujasaft</i>	0,4 l	5
Virgin Mojito <i>Limette, Rohrzucker, Minze, Crushed Ice & Ginger Ale</i>	0,4 l	5

DIGESTIVO

Grappa	4 cl	2,5
Wodka	4 cl	2,5
Amaretto	4 cl	2,5
Averna	4 cl	2,5
Ramazotti	4 cl	2,5
Limoncello	4 cl	2,5
Sambuca	4 cl	2,5

BEVANDE CALDE

Espresso	1,5
Espresso Macchiato	1,8
Caffè Crema	2,2
Cappuccino	2,7
Latte Macchiato	3,2
Heiße Schokolade	3
Tee (<i>Schwarz, Grün, Kamille & Früchte</i>)	1,8
Frischer Tee (<i>Ingwer, Minze & Zitronenverbene</i>)	2,5

ANTIPASTI

Antipasto Misto (<i>Piccolo/Grande</i>) <i>Gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit italienischem Aufschnitt & Käsespezialitäten</i>	8/10
Antipasto Vegetali (<i>Piccolo/Grande</i>) <i>Gegrilltes & eingelegtes Gemüse</i>	7/9
Caprese di Bufala <i>Büffelmozzarella mit Tomaten & frischem Basilikum</i>	10
Vitello Tonnato <i>Hauchfein geschnittenes Kalbsfleisch in Thunfisch-Kapern-Creme</i>	10

INSALATE

Insalata Mista <i>Saisonaler gemischter Salat</i>	5,5
Insalata Caprese <i>Saisonaler gemischter Salat mit Tomaten & Mozzarella</i>	7
Insalata con Formaggio di Capra <i>Saisonaler gemischter Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse & Limetten-Minzdressing</i>	10
Insalata Vitellone <i>Saisonaler gemischter Salat mit Kalbsstreifen</i>	9
Insalata Salmone <i>Saisonaler gemischter Salat mit frischem Lachsfilet</i>	10

*Alle Salate werden mit hausgemachtem
Dressing und frischem Brot gereicht.*

Pizza

PIZZA

Pizza Margherita <i>Mit Fior di Latte & frischem Basilikum</i>	8,5
Pizza Bufalina <i>Mit Tomatensoße, Büffelmozzarella & frischem Basilikum</i>	10
Pizza Burrata <i>Mit Tomatensoße, Burrata, Rucola, Cherrytomaten & geröstetem Knoblauch</i>	10
Pizza Parmigiana <i>Mit Tomatensoße, Fior di Latte, gegrillter Aubergine & Grana Padano</i>	10
Pizza Vegetariana <i>Mit Tomatensoße, Fior di Latte & gegrilltem saisonalem Gemüse</i>	10
Pizza Quattro Formaggi <i>Mit vier verschiedenen Käsesorten aus Italien</i>	11
Pizza Salsiccia <i>Mit Tomatensoße, Fior di Latte, Kartoffeln & italienischer Wurst</i>	11
Pizza Diavolo <i>Mit Tomatensoße, scharfer Salami, Fior di Latte & frischer Peperoni</i>	11
Pizza Prosciutto e Funghi <i>Mit Tomatensoße, Prosciutto Cotto, Fior di Latte & Champignons</i>	11
Pizza Capricciosa <i>Mit Tomatensoße, Fior di Latte, Salami, Prosciutto Cotto, Artischocke, Champignons & Oliven</i>	11
Calzone Piccante <i>Mit Tomatensoße, scharfer Salami, Ricotta & Büffelmozzarella</i>	11
Calzone Prosciutto e Funghi <i>Mit Tomatensoße, Prosciutto Cotto, Fior di Latte & Champignons</i>	11
Pizza Tonno <i>Mit Tomatensoße, Fior di Latte, Thunfisch & Zwiebeln</i>	10
Pizza Mare <i>Mit Tomatensoße, Garnelen, Knoblauch & Rucola</i>	12

PIZZA BIANCA

Pizza Scamorza <i>Mit Fior di Latte, Radicchio, Walnüssen, Scamorza & Cherrytomaten</i>	11
Pizza Vesuvio <i>Mit gegrillten Cherrytomaten, Büffelmozzarella & Rosmarin</i>	10
Pizza Gorgonzola e Pera <i>Mit Fior di Latte, Gorgonzola & Birne</i>	10
Pizza Coppata <i>Mit Coppa, Kartoffeln, Fior di Latte & Grana Padano</i>	11

*Wir nutzen für unseren Teig ausschließlich
100 % italienisches Caputo-Mehl & lassen
diesen 24 h ruhen.*

Pasta

Spaghetti Pomodoro e Basilico <i>Spaghetti mit Basilikum in frischer Tomatensoße</i>	7,5	Pasta alla Rino <i>Spaghetti mit argentinischem Rinderhüftsteak, Frühlingzwiebeln, Cherrytomaten & Grana Padano in Weißweinsoße</i>	10
Spaghetti Carbonara <i>Spaghetti mit Coppa, Grana Padano & Eigelb</i>	8,5	Ravioli Classici <i>Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in frischer Tomatensoße & Basilikum</i>	10
Rigatoni Quattro Formaggi <i>Rigatoni mit vier verschiedenen Käsesorten aus Italien</i>	8,5	Gnocchi Pomodoro <i>Gnocchi in frischer Tomatensoße & Basilikum</i>	7,5
Rigatoni Arrabbiata <i>Rigatoni in frischer scharfer Tomatensoße</i>	8	Gnocchi Parmigiano <i>Gnocchi mit Salbei in Parmesancreme</i>	8
Tagliatelle Vegetali <i>Tagliatelle mit saisonalem Gemüse</i>	8,5	Rustici con Barbabietola <i>Dinkelrustici mit gebackener Roter Beete, Schafskäse & frischem Babyspinat in leichter Mascarponecreme</i>	10
Tagliatelle Salmone <i>Tagliatelle mit Lachsfilet in Zitronen-Weißweinsoße</i>	9	Spaghetti Bolognese <i>mit hausgemachtem Rinder- / Kalbshackfleisch in frischer Tomatensoße</i>	11
Pappardelle alla Sarda <i>Pappardelle mit feinen Kalbsstreifen, Möhren, Sellerie & Pecorinoflocken</i>	11		
Tagliolini Verdi Gorgonzola e Noci <i>Grüne Tagliolini mit Walnüssen in Gorgonzolasoße</i>	9		
Fusilli Ragù di Salsiccia <i>Fusilli mit italienischer Wurst in frischer Tomatensoße</i>	9		
Fusilli alla Norma <i>Fusilli mit Aubergine, Mozzarella & Basilikum in frischer Tomatensoße</i>	8,5		

Hausgemacht und ohne Ei – so schmeckt unsere frische Pasta am besten. Wir servieren sie klassisch italienisch »al dente«. Wenn ihr andere Wünsche habt, gebt uns gerne Bescheid.