



# *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](http://www.pastarium.de) / [pastarium@gmail.com](mailto:pastarium@gmail.com) /  Pastarium Berlin /  Pastarium.Berlin

## SOFTDRINKS

Acqua Morelli (Naturale/ Frizzante)	0,25 l 0,75 l	2,5 4,8
Coca Cola 1, 9	0,4 l	3
Coca Cola light 1, 3, 9, 11	0,33 l	3
Mezzo Mix 1, 9	0,4 l	3
Fanta Orange 1, 3	0,4 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
Apfel naturtrüb 3, Johannisbeere, Orangen, Maracuja 3 & Rhabarber		
Thomas Henry Tonic Water 10, Ginger Ale 1 & Bitter Lemon 3, 10	0,2 l	3

## APERITIVO

Martini Rosso/Bianco 5,1	0,1 l	4
Prosecco 5,1	0,1 l	3,5
Limoncello-Prosecco 1,1 mit frischem Basilikum	0,3 l	5
Campari Tocco Rosso 1, 11,1 Campari, Holundersirup, Prosecco & Minze	0,3 l	5
Lillet Wild Berries 1, 5,1 Lillet, Prosecco, Russian Wild Berry & Beeren	0,3 l	5
Aperol Sprizz 1, 2, 5, 10, 1	0,3 l	5
Hugo 5,1	0,3 l	5
Inge Hugos kleine Schwester 5,1 Prosecco, Ingwersirup, Limette & Minze	0,3 l	5

## BIRRA

Berliner Berg a Pale Ale & California Wheat	0,33	3
Peroni Nastro Azzurro a	0,33 l	3
Warsteiner Premium Pilsener a	0,33 l	3
Augustiner Lagerbier Hell a	0,5 l	3,5

Gösser Natur Radler a	0,5 l	3,5
Erdinger Weißbier a	0,5 l	3,7
Erdinger Kristall a	0,5 l	3,7
Erdinger Dunkel a	0,5 l	3,7
Flensburger Pilsener a	0,5 l	3,7
Erdinger Alkoholfrei a	0,5 l	3,7
Warsteiner Alkoholfrei a	0,33 l	3,3

## VINO BIANCO

Weinschorle 1	0,3 l	3
Chardonnay Veneto 1	0,2 l 0,5 l	4 9
Pinot Grigio Veneto 1	0,2 l 0,5 l	4 9
Brezza Umbria 1	0,2 l 0,75 l	4,5 15
Regaleali Sicilia DOC 1	0,2 l 0,75 l	5,5 20
Rapitalá Alcamo Terre Siciliane 1	0,2 l 0,75 l	5,5 20
Sacchetto Pinot Grigio Friuli DOC 1	0,75 l	22
Mesa Vermentino di Sardegna DOC 1	0,2 l 0,75 l	6 22

## VINO ROSATO / ROSSO

Brezza Rosa Umbria 1	0,2 l 0,75 l	4,5 15
Merlot Veneto 1	0,2 l 0,5 l	4 9
Primitivo 1	0,2 l 0,5 l	4 9
Melini Laborel Chianti Classico Riserva DOCG 1	0,2 l 0,75 l	4,5 18
Rapitalá Syrah Sire Nero Sicilia DOC 1	0,2 l 0,75 l	5,5 20

## VINO ROSSO

Rapitalà Nero d'Avola Terre Siciliane 1	0,2 l 0,75 l	5,5 20
Regaleali Nero d'Avola Sicilia DOC 1	0,2 l 0,75 l	5,5 20
Sampietrana Carlone Primitivo di Manduria DOP 1	0,2 l 0,75 l	6 22
Mesa Cannonau di Sardegna DOC 1	0,2 l 0,75 l	6 22

## LONGDRINKS & COCKTAILS

Cuba Libre 1, 9 <i>Havana Rum, Coca Cola &amp; Limette</i>	0,4 l	6,5
Gin Tonic 10 <i>Gin mit Thomas Henry Tonic</i>	0,4 l	6,5
Vodka Lemon 3, 10 <i>Smirnoff Vodka &amp; Cranberrysaft</i>	0,4 l	6
Caipirinha <i>Pitu, Rohrzucker, Limette, Crushed Ice &amp; Soda</i>	0,4 l	6,5
Mojito <i>Havana Rum, Rohrzucker, Limette, Minze, Crushed Ice &amp; Soda</i>	0,4 l	6,5

## NON ALCOHOLICS

Caipirinha Drive 3 <i>Limette, Rohrzucker, Crushed Ice, Tonic Water &amp; Maracujasaft</i>	0,4 l	5
Virgin Mojito <i>Limette, Rohrzucker, Minze, Crushed Ice &amp; Ginger Ale</i>	0,4 l	5

## DIGESTIVO

Grappa	2 cl	3,5
Wodka	2 cl	2,5
Amaretto	2 cl	2,5
Disaronno	2 cl	3,5
Averna	2 cl	2,5
Ramazotti	2 cl	2,5
Limoncello 1	2 cl	2,5
Sambuca	2 cl	2,5

## BEVANDE CALDE

Espresso 1, 5, 9	1,5
Espresso Macchiato 1, 8, 9, g	1,8
Caffè Crema 2, 9	2,2
Cappuccino 2, 7, 9, g	2,7
Latte Macchiato 3, 2, 9, g	3,2
Heiße Schokolade 3, g	3
Tee ( <i>Schwarz, Grün, Kamille &amp; Früchte</i> ) 1, 8, 9	1,8
Frischer Tee ( <i>Ingwer, Minze &amp; Zitronenverbene</i> )	2,5

## ANTIPASTI

Antipasto Misto ( <i>Piccolo/Grande</i> ) 2, g <i>Gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit italienischem Aufschnitt &amp; Käsespezialitäten</i>	8/10
Antipasto Vegetali ( <i>Piccolo/Grande</i> ) <i>Gegrilltes &amp; eingelegtes Gemüse</i>	7/9
Caprese di Bufala g <i>Büffelmozzarella mit Tomaten &amp; frischem Basilikum</i>	10

## INSALATE

Insalata Mista <i>Saisonaler gemischter Salat</i>	5,5
Insalata Caprese g <i>Saisonaler gemischter Salat mit Tomaten &amp; Mozzarella</i>	7

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

# Pizza e Pasta

## PIZZA

Pizza Margherita a, g <i>Mit Fior di Latte &amp; frischem Basilikum</i>	8,5
Pizza Bufalina a, g <i>Mit Tomatensoße, Büffelmozzarella &amp; frischem Basilikum</i>	10
Pizza Parmigiana a, g <i>Mit Tomatensoße, Fior di Latte, gegrillter Aubergine &amp; Grana Padano</i>	10
Pizza Vegetariana a, g <i>Mit Tomatensoße, Fior di Latte &amp; gegrilltem saisonalem Gemüse</i>	10
Pizza Quattro Formaggi 2, a, g, l <i>Mit vier verschiedenen Käsesorten aus Italien</i>	11
Pizza Diavolo 2, 3, 14, a, g <i>Mit Tomatensoße, scharfer Salami, Fior di Latte &amp; frischer Peperoni</i>	11
Pizza Prosciutto e Funghi 3, 14, a, g <i>Mit Tomatensoße, Prosciutto Cotto, Fior di Latte &amp; Champignons</i>	11
Calzone Piccante 2, 3, 14, a, g <i>Mit Tomatensoße, scharfer Salami, Ricotta &amp; Büffelmozzarella</i>	11
Pizza Tonno a, d, g <i>Mit Tomatensoße, Fior di Latte, Thunfisch &amp; Zwiebeln</i>	10

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

## PASTA

Spaghetti Pomodoro e Basilico a <i>Spaghetti mit Basilikum in frischer Tomatensoße</i>	7,5
Spaghetti Carbonara 2, 3, 14, a, c, g <i>Spaghetti mit Coppa, Grana Padano &amp; Eigelb</i>	8,5
Rigatoni Quattro Formaggi 2, a, g, l <i>Rigatoni mit vier verschiedenen Käsesorten aus Italien</i>	8,5
Rigatoni Arrabbiata a, g <i>Rigatoni in frischer scharfer Tomatensoße</i>	8
Tagliatelle Vegetali a, i <i>Tagliatelle mit saisonalem Gemüse</i>	8,5
Fusilli Ragù di Salsiccia 2, 3, 4, 13, a <i>Fusilli mit italienischer Wurst in frischer Tomatensoße</i>	9
Fusilli alla Norma a, g <i>Fusilli mit Aubergine, Mozzarella &amp; Basilikum in frischer Tomatensoße</i>	8,5
Pasta alla Rino a, g, i, l <i>Spaghetti mit argentinischem Rinderhüftsteak, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten &amp; Grana Padano in Weißweinsauce</i>	10
Ravioli Classici 1, 2, a <i>Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in frischer Tomatensoße &amp; Basilikum</i>	10
Gnocchi Pomodoro 1, 2, a <i>Gnocchi in frischer Tomatensoße &amp; Basilikum</i>	7,5
Gnocchi Parmigiano 1, 2, a, g <i>Gnocchi mit Salbei in Parmesancreme</i>	8

*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.*

## DEFINITION DER DEKLARATIONSPFLICHTIGEN ALLERGENE

- a*    *Glutenhaltiges Getreide*
- b*    *Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- c*    *Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- d*    *Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- e*    *Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- f*    *Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- g*    *Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- h*    *Schalenfrüchte*
- i*    *Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- j*    *Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- k*    *Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- l*    *Schwefeldioxid und Sulphite*
- m*    *Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- n*    *Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*

## DEFINITION DER DEKLARATIONSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFE

- 1*    *mit Farbstoff*
- 2*    *mit Konservierungsstoff*
- 3*    *mit Antioxidationsmittel*
- 4*    *mit Geschmacksverstärker*
- 5*    *geschwefelt*
- 6*    *geschwärzt*
- 7*    *mit Phosphat*
- 8*    *mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)*
- 9*    *koffeinhaltig*
- 10*   *chininhaltig*
- 11*   *mit Süßungsmittel*
- 12*   *gewachst*
- 13*   *Nitritpökelsalz*

## ZUSATZINFORMATIONEN

*Alle Weine können Spuren von Soja, Nüssen & Eiern enthalten*  
*Alle Bandnudeln frisch und ohne Ei*  
*Gefüllte Pasta Spezialitäten enthalten Ei*  
*Salate können Spuren von Sellerie enthalten*