

RISTORANTE IL GRANO

Gli Aperitivi Apéritifs

| | | |
|--|------------|----------------|
| MARTINI bianco, rosso oder dry | 5 cl | 6,50 € |
| SHERRY medium oder dry | 5 cl | 7,00 € |
| CAMPARI SODA ¹ mit Mineralwasser | 4 cl | 8,00 € |
| CAMPARI ORANGE ¹ mit Orangensaft | 4 cl | 8,50 € |
| PROSECCO Italienischer Sekt, trocken | 0,10 l | 6,50 € |
| PROSECCO Italienischer Sekt, trocken | Fl. 0,75 | 34,50 € |
| APEROL PROSECCO ¹ | 0,10 l | 8,00 € |
| APEROL SPRIZZ ¹ Aperol mit Prosecco und Mineralwasser | 0,20 l | 9,00 € |
| BITTERINO ¹ alkoholfreier italienischer Aperitif | Fl. 0,10 l | 7,50 € |

Gli Antipasti Vorspeisen

| | |
|--|----------------|
| BRUSCHETTA | 4,50 € |
| Italienische Brotspezialität mit Tomatenwürfeln | |
| ANTIPASTO MISTO | 14,00 € |
| Vorspeise nach Art des Hauses | |
| LA CAPRESE | 14,50 € |
| Mozzarella mit Tomatenscheiben und Basilikum | |
| CARPACCIO DI MANZO | 13,50 € |
| Rohes Rinderfilet hauchdünn geschnitten, mit Rucola und Parmesankäse garniert | |
| INSALATA FRUTTI DI MARE | 16,00 € |
| Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch | |
| CARPACCIO DI SALMONE | 14,50 € |
| Hauchdünne Lachsscheiben mit Zitronenvinaigrette und rosa Pfeffer | |

Le noste Zuppe Suppen

| | |
|------------------------------|---------------|
| CREMA DI POMODORO | 8,50 € |
| Tomatensuppe | |
| MINISTRONE DI VERDURE | 8,50 € |
| Gemüsesuppe | |

LE INSALATE / SALATE

| | |
|--|----------------|
| INSALATA MISTA | 8,50 € |
| Gemischter Salat mit frischen Tomaten und Gurken | |
| INSALATA DI RUCOLA E POMODORINI | 12,50 € |
| Rucolasalat mit Cherrytomaten und gehobeltem Parmesankäse | |
| INSALATA CAN POLLO | 15,00 € |
| Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons | |
| INSALATA MONTE CAPRA | 14,50 € |
| Blattsalate mit getrockneten Tomaten, und Ziegenkäse | |
| INSALATA VALTELLINA | 15,50 € |
| Rucolasalat mit Cherrytomaten, luftgetrocknetem Rindfleisch, Parmesankäse und gerösteten Pinienkernen | |
| INSALATA ADRIA | 16,00 € |
| Gemischter Salat mit Rucola, Artischocken, gebratenen kleinen Garnelen und Honigmelone | |

Le Pizze Pizza

| | |
|--|----------------|
| MARGHERITA Tomaten, Mozzarella, Basilikum | 9,50 € |
| SPINACI Mozzarella, Gorgonzola, Blattspinat | 12,50 € |
| SALAMI Tomaten, Mozzarella, Salami | 11,50 € |
| DIAVOLO Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami | 14,00 € |
| CONTADINA Tomaten, Mozzarella, Salami, frische Champignons, Peperoni, Zwiebeln | 13,50 € |
| VEGETARIA Tomaten, Mozzarella, frisches Gemüse der Saison | 12,50 € |
| PARMA Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse | 16,50 € |
| BRESAOLA Tomaten, Mozzarella, luftgetrocknetes Rindfleisch, Mozzarellascheiben, Rucola | 16,50 € |
| TONNO Tomaten, Mozzarella, Thunfischstücke, Zwiebeln | 13,00 € |
| SCAMPI Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Knoblauch, Petersilie | 16,50 € |
| IL GRANO Tomaten, Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Pinienkerne, Parmesankäse | 15,00 € |



Le Paste Nudelgerichte

SPAGHETTI AL POMODORO 11,00 €

mit Tomatensauce und Basilikum

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINI 11,50 €

mit Olivenöl, Knoblauch und pikanten Peperoncini

SPAGHETTI IL GRANO 13,50 €

mit getrockneten Tomaten und Oliven⁸ an leichter Sauce,
mit Rucola und gehobeltem Parmesankäse

PENNE ALL' ARRABBIATA 12,00 €

Kurze Nudeln mit Oliven⁸ und Zwiebeln,
in pikanter Tomatensauce

PENNE ALLA CAMPAGNOLA 15,50 €

Kurze Nudeln mit Rinderfiletspitzen, Frühlingszwiebeln,
Tomaten und pikanten Peperoncini

FETTUCCINE DI VERDURA 13,50 €

feine Bandnudeln mit Paprika, Zucchini,
frischen Kräutern und gehobeltem Parmesankäse

TAGLIATELLE CON SALMONE 16,50 €

Bandnudeln mit frischem Lachs,
Cherrytomaten

TAGLIATELLE CON SCAMPI 17,00 €

Bandnudeln mit Großgarnelen, Zucchini,
Cherrytomaten und Knoblauch

TAGLIATELLE CON VITELLO 16,50 €

Bandnudeln mit Kalbsfleisch, Karotten und
Kapernäpfel an Safransauce



II Pesce Fischgerichte

LUCCIOPERCA ALLA PROVENCIALE 25,00 €

Zanderfilet mit Oliven⁸, Knoblauch und Kapern
in leichter Tomatensauce

LUCCIOPERCA AL VINO BIANCO 25,50 €

Zanderfilet mit Shrimps, Basilikum und
Knoblauch in Weißweinsauce

SALMONE AL LIMONE 26,00 €

Lachsfilet in Zitronensauce

SCAMPI ALIA GRIGLIA 26,50 €

Großgarnelen vom Grill

SCAMPI AI VINO BIANCO 27,00 €

Großgarnelen mit Knoblauch und
Petersilie in Weißweinsauce



La Carne Fleischgerichte

BISTECA ALLA GRILIA

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter

27,50 €

TAGLIATA DI MANZO

Rumpsteakstreifen mit Rosmarin, Knoblauch und pikanten Peperoncini

27,50 €

FILETTO AI FERRI

Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter

36,00 €

FILETTO AL PEPE VERDE

Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Sahnesauce

36,50 €

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei an Weißweinsauce

25,00 €

POLLO ALLA GRIGLIA

Hähnchenbrustfilet vom Grill

23,50 €

POLLO AI PORCINI

Hähnchenbrustfilet mit Steinpilzen und Cherrytomaten

24,50 €

Solo per Bambini Nur für Kinder

SPAGHETTI BAMBINO

6,50 €

PIZZA BAMBINO

6,50 €

POLLO BAMBINO

12,00 €

GELATO BAMBINO

3,00 €



Formaggi Käse

MISTO DI FORMAGGI 13,00 €
Gemischte Käseplatte

Dolci Desserts

PANNA COTTA 6,00 €
Sahnedessert mit Himbeersauce

TIRAMISU 6,50 €
Maskarponecrème mit Savoiardi und Caffé

TARTUFO AL CIOCCALATA 7,00 €
Schokoladeneis mit einem Kern aus cremigen Vanilleeis¹
und einem Mantel aus feinem Kakaopulver

CASSATA ALLA SICILIANA 7,50 €
sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten

Bevande Calde Warme Getränke

Espresso Tasse 3,00 €

Espresso decaffeinato Tasse 3,00 €

Doppio Espresso Tasse 4,50 €

Espresso Corretto Tasse 5,00 €

Kaffee Tasse 3,50 €

Cappuccino Tasse 3,50 €

Latte Machiato Glas 5,00 €

Cioccolata calda Tasse 5,50 €

Tee Verschiedene Sorten Tasse 3,50 €

Bevante fredde Erfrischungsgetränke

| | | |
|--|---------------|---------------|
| San Pellegrino italienisches Mineralwasser | Fl. 0,25 l | 3,50 € |
| San Pellegrino | Fl. 0,75 l | 6,50 € |
| Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser | Fl. 0,25 l | 3,50 € |
| Acqua Panna | Fl. 0,75 l | 6,50 € |
| | 0,20 l | 0,40 l |
| Taffelwasser | 3,00 € | 4,50 € |
| Coca-Cola Light ^{1,2,6} | 3,00 € | 4,50 € |
| Coca-Cola ^{1,2} | 3,00 € | 4,50 € |
| Fanta ^{1,5} | 3,00 € | 4,50 € |
| Spezi ^{1,2,5} | 3,00 € | 4,50 € |
| Sprite | 3,00 € | 4,50 € |
| Schweppes Bitter Lemon ³ Fl. | 3,50 € | |
| Schweppes Tonic Water ³ Fl. | 3,50 € | |
| Schweppes Ginger Ale ^{1,7} Fl. | 3,50 € | |
| Apfelsaftschorle | 3,00 € | 4,50 € |
| Apfelsaft | 3,00 € | 4,50 € |
| Orangensaft | 3,00 € | 4,50 € |
| Kirschnektar | 3,00 € | 4,50 € |
| Bananennektar | 3,00 € | 4,50 € |
| KiBa Kirsch- & Bananennektar | 3,00 € | 4,50 € |
| Braumeisters Kraftmalz Malztrunk | Fl. 0,33 l | 4,50 € |

La Birre Bier

| | | |
|--|------------|---------------|
| Berliner Kindl Jubiläums Pils vom Fass | 0,30 l | 3,50 € |
| Berliner Kindl Jubiläums Pils vom Fass | 0,40 l | 4,50 € |
| Jever Pils Jubiläums Pils vom Fass | 0,30 l | 3,50 € |
| Jever Pils Jubiläums Pils vom Fass | 0,40 l | 4,50 € |
| Schöffelhofer Weizenbier Kristall, Hefe, Hefe dunkel oder Hefe alkoholfrei | Fl. 0,50 l | 5,00 € |
| Märkischer Landmann Schwarzbier | Fl. 0,50 l | 4,50 € |
| Clausthaler Alkoholfreies Bier | Fl. 0,33 l | 3,50 € |
| Jever Fun Alkoholfreies Bier | Fl. 0,33 l | 3,50 € |
| Berliner Weiße mit Schuß rot oder grün ¹ | Fl. 0,33 l | 3,50 € |
| Geschpritztes Mischgetränk Bier und Sprite | 0,30 l | 3,50 € |
| Geschpritztes Mischgetränk Bier und Sprite | Fl. 0,40 l | 4,50 € |



Vino Sfuso Offene italienische Weine

VINO BIANCO Weißwein

0.20 l

0.50 l

Grillo Sicilia

7,00 €

14,00 €

Zarter Blütenduft, feine Frucht,
Zitrus und Pfirsich, frisch und anregend

Pinot Grigio

7,00 €

14,00 €

Frischer und fruchtiger Charakter,
voller harmonischer Geschmack

Bianco amabile

5,50 €

11,50 €

lieblich

VINO ROSATO Roséwein

Rosé

7,00 €

14,00 €

Elegant, feine Fruchtnoten, leicht und frisch

VINO ROSSO Rotwein

Nero d' Avola

7,00 €

14,00 €

Duft nach Waldfrüchten und Gewürzen,
vollmundig mit zarten Tanninen

Montepulciano

7,00 €

14,00 €

Leicht fruchtiger Geschmack, weich und harmonisch

Chianti

8,50 €

16,00 €

der Klassiker aus der Toskana

Lambrusco

5,50 €

11,50 €

süßer, prickelnder Wein mit vollem Bouquet und
frischem Geschmack

0.20 l

0.50 l

Weinschorle

6,00 €

12,00 €

weiß, rosé oder rot

Liquori e Amari Liköre & Bitter

| | 2 cl | 4 cl |
|--|---------------|---------------|
| Amaretto¹ | 4,00 € | 6,50 € |
| Sambuca | 4,00 € | 6,50 € |
| Limoncello¹ | 4,00 € | 6,50 € |
| Fernet Branca | 5,00 € | 7,00 € |
| Fernet Branca Menta¹ | 5,00 € | 7,00 € |
| Ramazotti | 5,00 € | 7,00 € |
| Amaro Averna | 5,50 € | 7,50 € |

Alcolici Spirituosen

| | 2 cl | 4 cl |
|--|---------------|---------------|
| Grappa della Casa <small>Grappa des Hauses</small> <small>Grappa-Liebhaber fragen bitte nach unserem weiteren Angebot an erlesenen Grappasorten.</small> | 5,50 € | 7,00 € |
| Vecchia Romagna <small>italienischer Brandy</small> | 6,50 € | 8,50 € |
| Remy Martin V.S.O.P. <small>Cognac</small> | | 7,00 € |
| Ballantines <small>Scotch Whisky</small> | 5,50 € | |
| Wodka Gorbatschow | 5,50 € | 7,00 € |
| Malteserkreuz Aquavit | 5,50 € | 7,00 € |

Longdrings

Alle Longdrings werden mit Softdrink auf 0,20 l aufgefüllt

| | 4 cl |
|-----------------------------------|---------------|
| Gin Tonic³ | 9,00 € |
| Wodka-Lemon³ | 9,00 € |
| Bacardi-Cola^{1,2} | 8,50 € |
| Whisky-Cola^{1,2} | 9,00 € |



Liebe Gäste,

**Gerne bereiten wir individuelle Speisen nach vorheriger
Absprache zu. Wünschen Sie ein italienisches Buffet?
Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ein
maßgeschneidertes Angebot!**

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

1. mit Farbstoff **2.** Koffeinhaltig **3.** chininhaltig **4.** mit Süßungsmittel
5. mit Geschmacksverstärker **6.** mit Antioxidationsmittel **7.** mit Phosphat
8. geschwärzt **9.** enthält Phenylalaninquelle **10.** Milcheiweiß, Milch und
erzeugnisse **11.** Sellerie **12.** Eier **13.** Sulfit

a. Konservierungsmittel Kalium, Nitrat E252 **b.** Konservierungsstoff E250
c. Antioxidationsmittel E301 / E316 **d.** Geschmacksverstärker E621
e. Gelliermittel E407 **f.** Stabilisatoren E450 / E451 **g.** mit Nitritpökelsalz
h. glutenhaltiges Getreide (u. a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
i. Garnelen, Scampi, Krappenmehl, Langusten, Calamari, Schnecken,
Tintenfisch, Muscheln, Austern, **n.** Schwefeldioxid und Sulfit

RISTORANTE IL GRANO

**Finckensteinallee 58
12205 Berlin-Lichterfelde
Tel.: 030 923 689 35
www.il-grano.de**

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung & MwSt.

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo - Fr 16 - 23 Uhr, Sa / So / Feiertags 12 - 23 Uhr