



# Ristorante *Cascina*

[www.cascina-berlin.de](http://www.cascina-berlin.de)



Facebook



Instagram



## *Benvenuti - Willkommen!*

Das Wort »Cascina« bedeutet in Italien soviel wie Zuflucht, Herberge, Unterschlupf. Ein einfaches Haus mit den wenigen Dingen, die der Mensch zum Überleben braucht:

Eine Feuerstelle, etwas zum Essen und Trinken, einen Platz zum Ausruhen.

Ursprünglich war die »Cascina« gedacht für Hirten und Wanderer, die eine Zuflucht brauchten, um vor Unwettern geschützt zu sein.

Ganz so spartanisch sind wir allerdings nicht eingerichtet, denn eines möchten wir mit Sicherheit sein: Ihre Zuflucht aus dem Alltag für ein paar stimmungsvolle Stunden mit Wein und gutem Essen unter unserem Dach.



Natürlich freuen wir uns darüber, dass Sie sich für einen Besuch bei uns entschieden haben. Für dieses Vertrauen danken wir Ihnen und werden uns darum bemühen, dass Sie Ihre »Cascina« als zufriedener Gast verlassen und immer wieder gern hierher zurückkehren!

*Ihr Cascina Team*



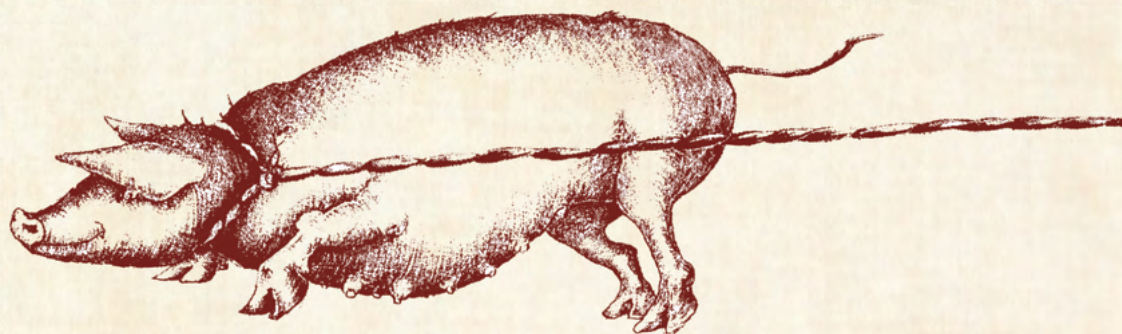
**Mehr über uns erfahren Sie unter [www.cascina-berlin.de](http://www.cascina-berlin.de)**

## *Aperitivi* Aperitifs

- |   |             |               |
|---|-------------|---------------|
| 1. <b>Martini</b> bianco, rosso, rosé   | 5cl         | <b>5,50 €</b> |
| 2. <b>Sandmann Sherry</b> dry, medium, rich golden                                    | 5cl         | <b>4,50 €</b> |
| 3. <b>Campari<sup>1</sup> - Orange</b> mit Orangensaft                                | Glas 0,20 l | <b>7,50 €</b> |
| 4. <b>Aperol Spritz</b><br>Aperol <sup>1</sup> mit Prosecco, Weißwein & Mineralwasser | Glas 0,20 l | <b>8,50 €</b> |
| 5. <b>Hugo</b><br>Prosecco mit Holunderblüte & Soda                                   | Glas 0,20 l | <b>8,50 €</b> |
| 6. <b>Prosecco di Valdobbiadene</b><br>italienischer Schaumwein, trocken              | Glas 0,10 l | <b>6,90 €</b> |

## *Trüffel-Spezialitäten*

734. **Carpaccio di Manzo al Tartufo** <sup>J,H</sup> **19,50 €**  
Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons und Parmesankäse in delikater Zitronette-Sauce, mit frisch gehobelten Trüffeln und Trüffelöl verfeinert
735. **Tagliatelle al Tartufo** <sup>J,A</sup> **19,50 €**  
Bandnudeln mit frischen Champignons in einer feinen Sahnesauce, mit frisch gehobelten Trüffeln und Trüffelöl verfeinert
736. **Filetto di Manzo al Tartufo** <sup>J,A</sup> **39,90 €**  
Rinderfilet in delikater Rahm-Sahnesauce, mit frisch gehobelten Trüffeln und Trüffelöl verfeinert, dazu Tagliatelle
737. **Sogliola al Tartufo** <sup>A,J,G</sup> **45,00 €**  
Frische Seezunge vom Grill mit frisch gehobelten Trüffeln und Trüffelöl verfeinert, dazu Tagliatelle in Butter geschwenkt



# Unsere Empfehlung

## PASTA - NUDELGERICHTE

534. **Penne dello Chef** <sup>A,J</sup> **15,50 €**  
Kurze Nudeln mit Filetspitzen vom Rind & Schwein und frischen Champignons in Sahnesauce & geraspelttem Parmesankäse
332. **Rigatoni al Tonno** <sup>G</sup> **15,50 €**  
Kurze Nudeln mit Thunfisch und Zwiebeln in leicht pikanter Cherrytomatensauce
533. **Fagottini al Gorgonzola** <sup>J,A</sup> **17,50 €**  
Frische hausgemachte Kartoffelnudeln gefüllt mit Spinat & Käse in Gorgonzola-Sahnesauce mit Broccoli
531. **Fagottini alla Sorrentina** <sup>J,A</sup> **17,00 €**  
Frische hausgemachte Kartoffelnudeln gefüllt mit Spinat und Käse in Tomatensauce mit Mozzarella und Basilikum
53. **Penne Fegato** <sup>J,A</sup> **16,50 €**  
Kurze Nudeln mit Kalbsleber, Zwiebeln und Champignons in leichter Sahnesauce

## CARNE - FLEISCHGERICHTE

862. **Petti di Pollo al Pepe verde** <sup>J,A</sup> **19,50 €**  
Hähnchenbrustfilet in grüner Pfeffer-Sahnesauce, dazu Pommes frites, grüne Bohnen und Salatbeilage
335. **Fegato alla Veneziana** **24,90 €**  
Kalbsleberscheiben mit Zwiebeln in der Pfanne gebraten, dazu grüne Bohnen, Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage

## *Antipasti* Vorspeisen

9. **Tartar di Manzo** <sup>J,H</sup> **19,50 €**  
Rinderfilet-Gehacktes mit Kapern, Oliven<sup>8</sup>, Zwiebeln, Ei,  
Petersilie, Cornichons und Peperoni (am Tisch zubereitet), dazu Pizzabrot
10. **Tartar di Salmone** <sup>J</sup> **18,90 €**  
Lachsfilet-Gehacktes mit Kapern, Oliven<sup>8</sup>, Sardellen,  
Petersilie und Zwiebeln (am Tisch zubereitet), dazu Pizzabrot
11. **Antipasto all'Italiana** <sup>J,A</sup> **14,90 €**  
Gemischter Vorspeisenteller mit italienischer Salami,  
Oliven<sup>8</sup>, Parmaschinken, Parmesan,  
Mozzarella und Käse, dazu Pizzabrot
13. **Carpaccio di Manzo** <sup>J,M</sup> **14,50 €**  
Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen  
Champignons und Parmesanflocken mit Olivenöl verfeinert
18. **Frutti di Mare** <sup>G,C,P</sup> **17,90 €**  
Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch
21. **Mozzarella Caprese** <sup>J</sup> **10,50 €**  
Italienischer Weichkäse mit Tomaten und Basilikum
22. **Vitello Tonnato** **14,50 €**  
Kalbsfleischscheiben mit Kapern in Thunfischsauce
340. **Focaccia mit Rosmarin** **7,90 €**  
Pizzabrot mit Rosmarin
341. **Focaccia mit Tomaten** Pizzabrot mit Tomaten **8,90 €**
524. **Bruschetta** (4 Stück) Portion **5,50 €**
520. **Oliven**<sup>8</sup> **5,90 €**



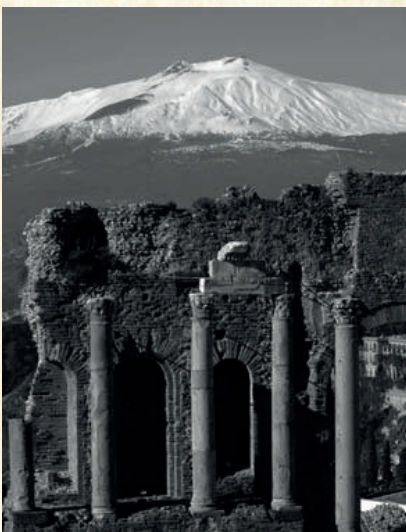
## *Minestre* Suppen

25. **Minestrone** 7,50 €  
Gemüsesuppe
26. **Crema di Pomodoro** <sup>J</sup> 7,50 €  
Tomatencrèmesuppe
30. **Zuppa di Pesce** <sup>G, C</sup> 12,90 €  
Edelfischsuppe nach sizilianischer Art

## *Insalate* Salate

*Wahlweise mit hausgemachtem Dressing oder Olivenöl & Balsamico-Essig*

35. **Insalata di Pomodori** 8,90 €  
Tomatensalat mit Zwiebeln
36. **Insalata di Cetrioli** 8,90 €  
Gurkensalat
37. **Insalata Mista** <sup>H</sup> 9,90 €  
Gemischter Salat
39. **Insalata Tonno** <sup>H, G, N</sup> 12,50 €  
Gemischter Salat mit Thunfischstücken und Ei
41. **Insalata Capricciosa** <sup>H, J</sup> 11,50 €  
Gemischter Salat mit Schafskäse
46. **Insalata Rucola** <sup>H</sup> 11,90 €  
Rucolasalat mit frischen Champignons und Parmesankäse
860. **Insalata di Pollo** <sup>H</sup> 14,50 €  
Gemischter Salat mit panierten Hähnchenbruststreifen,  
angerichtet mit Balsamico-Essig und Olivenöl



*Sie können Ihren Salat ergänzen:*

521. **Portion Schafskäse** 3,90 €  
522. **Portion Thunfisch** 3,90 €

## *Riso* Reisgerichte

55. **Riso Pescatore**<sup>G</sup> 17,50 €  
Reis mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce
532. **Riso Cardinale** 17,90 €  
Reis mit zwei Großgarnelen und Zucchini in Hummersahnesauce



## *per Bambini* Kinderteller

60. **Pizza Bambino**<sup>A, J, R</sup> 9,50 €  
mit Tomaten, Käse und Salami<sup>4,5</sup>
61. **Spaghetti Bambino**<sup>A</sup> 7,50 €  
mit Tomatensauce
62. **Scaloppa Paperino**<sup>A, N</sup> 8,90 €  
Kleines paniertes Schweineschnitzel  
mit Pommes frites
63. **Spaghetti Carbonara**<sup>A, J, N, R</sup> 8,90 €  
für Kinder, mit Kochschinken<sup>4,5</sup>, Ei und Parmesankäse in Sahnesauce



## *Pastasciutte* Nudeln



67. **Spaghetti Ragù**<sup>A</sup> **13,90 €**  
mit Tomaten-Fleischauc (vom Rind & Schwein)  
und geraspeltcm Parmesankäsc
66. **Spaghetti Carbonara**<sup>A, J, N, R</sup> **13,90 €**  
mit Speck<sup>5</sup>, Ei und Parmesankäsc in Sahnesauce
68. **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino**<sup>A</sup> **13,90 €**  
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (scharf)
69. **Spaghetti Marinara**<sup>A, G, L</sup> **17,90 €**  
mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce
70. **Rigatoni Palma**<sup>A, J</sup> **14,50 €**  
kurze Nudeln mit Basilikum und Mozzarella in Tomatensauce
71. **Rigatoni-Topf**<sup>A, C, G</sup> **18,90 €**  
kurze Nudeln mit frischem Lachs und  
2 Salzwasser-Großgarnelen in Hummer-Sahnesauce<sup>1,9</sup>
74. **Tagliatelle al Salmone**<sup>J, G, C</sup> **16,90 €**  
Bandnudeln mit frischen Lachsstücken in Hummer-Sahnesauce
75. **Tagliatelle Piccanti**<sup>A, J</sup> **15,50 €**  
Bandnudeln mit Filetspitzen vom Rind und Schwein und  
Schafskäsc in Sahnesauce
77. **Lasagne al Forno**<sup>A, J</sup> **13,90 €**  
Hausgemachter Nudelaufbau mit Bechamel- und Fleischsauce,  
im Ofen mit Käsc überbacken
78. **Tortellini alla Panna**<sup>A, J</sup> **13,90 €**  
Gefüllte Teigtaschen mit Kochschinken<sup>4,5</sup> in Sahnesauce
503. **Tagliatelle Pollo**<sup>A, J</sup> **15,50 €**  
Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet und frischen Champignons in delikater  
Tomaten-Sahnesauce unter geraspeltcm Parmesankäsc

*Auf Wunsch erhalten Sie  
jedes Nudelgericht auch glutenfrei  
Aufpreis 3,50 €*



# Pizze Pizza

*Alle Pizzen haben einen Durchmesser von ca. 33 cm und werden mit Tomatensauce und Käse belegt*



- |     |   |                |
|-----|---|----------------|
| 82. | <b>Pizza Margherita</b> <sup>A, J</sup>   | <b>9,90 €</b>  |
| 83. | <b>Pizza a Piacere</b> <sup>A, J, R</sup><br>mit frischen Champignons oder Salami<br>oder Kochschinken  | <b>12,50 €</b> |
| 97. | <b>Pizza Mista</b> <sup>A, J</sup><br>mit Salami <sup>4,5</sup> , frischen Champignons<br>und Peperoni  | <b>13,50 €</b> |
| 84. | <b>Pizza Hawaii</b> <sup>A, J</sup><br>mit Kochschinken <sup>4,5</sup> und Ananas   | <b>13,50 €</b> |
| 87. | <b>Pizza Tonno</b> <sup>A, J, G</sup><br>mit Thunfischstücken und Zwiebeln  | <b>14,00 €</b> |
| 88. | <b>Pizza Calzone</b> <sup>A, J, R</sup><br>Gefüllte Pizza mit Kochschinken <sup>4,5</sup> , Salami <sup>4,5</sup><br>und Champignons            | <b>14,50 €</b> |
| 89. | <b>Pizza Frutti di Mare</b> <sup>A, J, G, C</sup><br>mit Meeresfrüchten und Knoblauch   | <b>16,90 €</b> |
| 90. | <b>Pizza Quattro Stagioni</b> <sup>A, J, N</sup><br>4-Jahreszeiten-Pizza mit Kochschinken <sup>4,5</sup> ,<br>frischen Champignons und Ei       | <b>13,50 €</b> |
| 91. | <b>Pizza Mozzarella</b> <sup>A</sup><br>mit Mozzarella, frischen Champignons und Basilikum  | <b>13,00 €</b> |
| 92. | <b>Pizza Gorgonzola</b> <sup>A, J</sup><br>mit Spinat und Gorgonzola  | <b>13,90 €</b> |
| 93. | <b>Pizza Scampi</b> <sup>A, J, C</sup><br>mit 2 Salzwasser-Großgarnelen, Shrimps und Knoblauch  | <b>16,90 €</b> |
| 94. | <b>Pizza »Cascina«</b> <sup>A, J</sup><br>mit Salami <sup>4,5</sup> , Champignons, Oliven <sup>8</sup> , Kochschinken <sup>4,5</sup> , Peperoni | <b>13,90 €</b> |
| 95. | <b>Pizza Vegetaria</b> <sup>A</sup><br>mit frischem Gemüse  | <b>14,50 €</b> |
| 98. | <b>Pizza Parma</b> <sup>A, J</sup><br>mit Parmaschinken, Rucola, Mozzarella und Parmesankäse  | <b>14,90 €</b> |
| 57. | <b>Pizza Calabrese</b> <sup>A, J</sup><br>mit pikanter italienischer Salami <sup>4,5</sup> , Rucola, Mozzarella und Parmesankäse                | <b>14,90 €</b> |
| 58. | <b>Pizza Napoli</b> <sup>A, J</sup><br>mit Oliven <sup>8</sup> , Kapern, Sardellen und etwas Knoblauch  | <b>14,50 €</b> |

*Ergänzen Sie Ihre Pizza für 1,50 € pro Zutat  
Salzwassergrossgarnele 4,90 €  
Meeresfrüchte 4,50 €*

*Auf Wunsch erhalten Sie  
jede Pizza auch glutenfrei  
Aufpreis 3,50 €*

## *di Maiale* vom Schwein

*Wir servieren alle Schweinefleischgerichte mit einer Salatbeilage*

99. **Medaglioni alla Griglia** <sup>A</sup> **18,50 €**  
Schweinemedailon vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen
100. **Scaloppa Milanese** <sup>A, N</sup> **17,90 €**  
Paniertes Schnitzel Wiener Art, dazu Pommes frites
101. **Scaloppa Bolognese** <sup>A, J, R</sup> **19,90 €**  
Paniertes Schnitzel mit Kochschinken<sup>4,5</sup>, Fleischsauce und Käse überbacken, dazu Pommes frites
102. **Scaloppa Parmigiana** <sup>A, J, R</sup> **19,90 €**  
Paniertes Schnitzel mit Kochschinken<sup>4,5</sup>, in Sahnesauce, mit Käse überbacken, dazu Pommes frites
110. **Medaglioni ai Funghi** **19,50 €**  
Schweinefiletmedaillons mit frischer Champignonsauce, dazu Pommes frites
108. **Medaglioni Hawaii** <sup>A, J</sup> **19,50 €**  
Schweinefiletmedaillons mit Ananas in Currysauce, mit Käse überbacken, dazu Pommes frites
115. **Medaglioni al Gorgonzola** <sup>A, J</sup> **19,50 €**  
Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola-Sahnesauce, dazu Pommes frites

*Auf Wunsch statt Pommes frites,  
oder Rosmarinkartoffeln auch  
mit Spaghetti. Aufpreis 1,50 Euro*



## *di Manzo* vom Rind

*Wir servieren alle Rindfleischgerichte mit Rosmarinkartoffeln und grünen Bohnen, dazu Salatbeilage*

- |      |  |                |
|------|--|----------------|
| 123. | <b>Filetto alla Griglia</b> <sup>J</sup><br>Filetsteak vom Grill mit Kräuterbutter   | <b>30,90 €</b> |
| 124. | <b>Filetto con Pizzaiola</b> <sup>A, G</sup><br>Filetsteak mit Oliven <sup>8</sup> , Kapern und Sardellen<br>in Tomatensauce, dazu Spaghetti     | <b>34,50 €</b> |
| 125. | <b>Filetto ai Funghi</b> <sup>J</sup><br>Filetsteak mit frischer Champignon-Sahnesauce   | <b>34,50 €</b> |
| 126. | <b>Filetto al Gorgonzola</b> <sup>J</sup><br>Filetsteak mit Gorgonzola-Sahnesauce  | <b>34,50 €</b> |
| 127. | <b>Filetto con Cipolla</b><br>Filetsteak vom Grill mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter,<br>dazu grüne Bohnen, Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage | <b>34,50 €</b> |
| 128. | <b>Filetto al Pepe verde</b> <sup>J</sup><br>Filetsteak mit grüner Pfeffer-Sahnesauce  | <b>34,50 €</b> |

**Auf Wunsch statt  
Pommes frites oder  
Rosmarinkartoffeln  
auch mit Spaghetti:  
Aufpreis 1,50 Euro**



## *Specialità della Casa* Spezialitäten des Hauses

*Wir servieren alle Spezialitäten mit Salatbeilage*

134. **Saltimbocca alla Romana** <sup>J</sup> **20,90 €**  
Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken  
und Salbei in Weißweinsauce,  
dazu Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen
135. **Misto di Carne alla Griglia** <sup>J</sup> **27,90 €**  
Gemischte Fleischplatte vom Grill,  
dazu Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen

## *Specialità per due Persone* für Zwei

*Diese Spezialitäten werden am Tisch portioniert*

141. **Piatto Sicilia Pesce per Due** <sup>J, G</sup> **58,00 €**  
Gemischte Fischplatte vom Grill für zwei Personen,  
dazu Tagesbeilage
142. **Chateaubriand** <sup>J</sup> **75,00 €**  
mit erlesenem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
144. **Piatto »Cascina« Carne per Due** <sup>A, G, H</sup> **58,00 €**  
Gemischte Fleischplatte vom Grill für zwei Personen  
dazu Tagesbeilage
145. **Pasta Mista per Due Persone** <sup>A, J</sup> **38,90 €**  
Gemischte Nudelplatte für 2 Personen

**Auf Wunsch statt Pommes frites  
oder Rosmarinkartoffeln auch  
mit Spaghetti. Aufpreis 1,50 Euro**

**La ditta »Fortunato« resta chiuso Lunedì**

Die Firma »Glücklich« hat montags geschlossen.  
Wir nicht - und wünschen Ihnen

**„Buon Appetito“!**



# *Pesce* Fisch

*Wir servieren alle Fischgerichte mit Salatbeilage*

149. **Calamari fritti** <sup>A, D, H, J, N</sup> **19,90 €**  
Frittierte Tintenfischringe mit hausgemachter Remoulade<sup>4</sup>  
und Knoblauchsauce
155. **Filetto di Luccio alla Cardinale** <sup>A, G, H, J</sup> **22,90 €**  
Zanderfilet mit Zucchini in Hummer-Sahnesauce<sup>1,9</sup>,  
dazu Reis
157. **Piatto di Pesce misto alla Griglia** <sup>A, G, N</sup> **27,90 €**  
Gemischte Fischplatte vom Grill, dazu hausgemachte Remoulade<sup>4</sup>  
Knoblauchsauce und Reis
308. **Filetto di Salmone alla Griglia** <sup>G, J, H</sup> **24,90 €**  
Frisches Lachsfilet vom Grill mit 2 verschiedenen Dips,  
dazu Salzkartoffeln und Salat
309. **Filetto di Salmone al Vino bianco** <sup>G, J, H</sup> **25,90 €**  
Frisches Lachsfilet in Weißweinsauce,  
dazu Reis und Salat



## **Für unsere Feinschmecker:**

**Die folgenden Gerichte werden ausschließlich mit hochwertigen SALZWASSER-SCAMPI zubereitet, einer Spezialität, die nur in wenigen Restaurants angeboten wird. Schmecken Sie den Unterschied!**

158. **Scampi alla Griglia** <sup>J, C, H</sup> **29,90 €**  
Großgarnelen vom Grill mit hausgemachter Remoulade<sup>4</sup>  
und Knoblauch Dips, dazu Reis
160. **Scampi alla Livornese** <sup>J, C, H</sup> **31,90 €**  
Großgarnelen mit würziger Tomatensauce, dazu Reis
161. **Scampi al Pepe verde** <sup>J, C, H</sup> **31,90 €**  
Großgarnelen mit grüner Pfeffer-Sahnesauce, dazu Reis
163. **Scampi al Forno** <sup>J, C, H</sup> **31,90 €**  
Großgarnelen mit Knoblauch und Weißweinsauce im Ofen gebacken,  
dazu Reis

## *Dessert & Gelato* Dessert & Eis

- |      |   |            |               |
|------|---|------------|---------------|
| 174. | <b>Marsala</b><br>Sizilianischer Likörwein  | Glas 0,1 l | <b>4,50 €</b> |
| 175. | <b>Sorbetto al Limone</b><br>Zitroneneis mit Prosecco   |            | <b>8,90 €</b> |
| 176. | <b>Crème Brûlée</b>   |            | <b>7,50 €</b> |
| 177. | <b>Gelato misto</b><br>Gemischte Eiscreme <sup>1</sup>  |            | <b>7,50 €</b> |
| 179. | <b>Tartufo</b><br>Trüffeleis mit Eierlikör  |            | <b>8,90 €</b> |
| 180. | <b>Cassata alla Siciliana</b><br>Sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten           |            | <b>8,90 €</b> |
| 181. | <b>Tirami Su<sup>2</sup></b><br>Aufmunterer - ein italienischer Traum!                          |            | <b>7,50 €</b> |
| 182. | <b>Banana Split</b><br>Banane mit gemischter Eiscreme <sup>1</sup> , Sahne und Schokoladensauce |            | <b>7,90 €</b> |
| 183. | <b>Zabaione</b><br>Italienischer Weinschaum mit Marsala aromatisiert                            |            | <b>8,90 €</b> |
| 184. | <b>Eiskaffee<sup>2</sup></b><br>mit Vanilleeiscreme   |            | <b>7,90 €</b> |
| 185. | <b>Lamponi caldi</b><br>Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme                                     |            | <b>8,90 €</b> |
| 187. | <b>Panna Cotta</b><br>Sahnedessert mit Himbeersauce   |            | <b>7,50 €</b> |



## Bevande calde

## Warme Getränke

<b>Espresso<sup>2</sup></b>	Tasse	<b>2,80 €</b>
<b>Espresso<sup>2</sup> Corretto</b> con Grappa	Tasse	<b>4,00 €</b>
<b>Kaffee<sup>2</sup></b>	Tasse	<b>3,00 €</b>
<b>Cappuccino<sup>2</sup></b>	Tasse	<b>3,50 €</b>
<b>Cappuccino<sup>2</sup> Principessa</b> mit Amaretto <sup>1</sup>	Tasse	<b>4,00 €</b>
<b>Latte Macchiato<sup>2</sup></b>	Tasse	<b>4,50 €</b>
<b>Heißer Kakao mit Sahne</b>	Tasse	<b>4,50 €</b>
<b>Tee</b> verschiedene Sorten	Tasse	<b>3,50 €</b>
<b>Charly</b> heißer Amaretto <sup>1</sup> mit Sahne	Tasse	<b>5,50 €</b>
<b>Grog</b> von 4 cl Rum, Mischgetränk	Tasse	<b>5,50 €</b>
<b>Glühwein</b> weinhaltiges Mischgetränk	Tasse	<b>5,50 €</b>

## Bevande fredde

## Erfrischungsgetränke

<b>Coca-Cola<sup>1,2</sup></b>	0,2l	<b>3,00 €</b>	0,4l	<b>4,90 €</b>
<b>Coca-Cola Light<sup>1,2,4,6</sup></b>	0,2l	<b>3,00 €</b>	0,4l	<b>4,90 €</b>
<b>Fanta<sup>1,5</sup></b>	0,2l	<b>3,00 €</b>	0,4l	<b>4,90 €</b>
<b>Rixdorfer Fassbrause</b>	0,2l	<b>3,00 €</b>	0,4l	<b>4,90 €</b>
<b>Spezi<sup>1,2,5</sup></b>	0,2l	<b>3,00 €</b>	0,4l	<b>4,90 €</b>
<b>Italienisches Tafelwasser</b>			0,4l	<b>4,40 €</b>
<b>S. Pellegrino</b> italienisches Mineralwasser	Fl. 0,25l	<b>3,20 €</b>	Fl. 0,75l	<b>6,90 €</b>
<b>Apfelsaft</b>	0,2l	<b>3,00 €</b>		
<b>Apfelschorle</b> Mischgetränk	0,2l	<b>3,00 €</b>	0,4l	<b>4,40 €</b>
<b>Orangensaft</b>	0,2l	<b>3,10 €</b>		
<b>Bananennektar</b>	0,2l	<b>3,30 €</b>		
<b>Kirschnektar</b>	0,2l	<b>3,30 €</b>		
<b>KiBa</b> Bananennektar & Kirschfruchtsaftgetränk	0,2l	<b>3,30 €</b>		
<b>Schweppes Tonic Water<sup>3</sup></b>	0,2l	<b>4,00 €</b>		
<b>Schweppes Ginger Ale<sup>1,7</sup></b>	0,2l	<b>4,00 €</b>		
<b>Schweppes Bitter Lemon<sup>3</sup></b>	0,2l	<b>4,00 €</b>		
<b>Braumeisters Kraftmalz</b> Malztrunk	0,33l	<b>4,00 €</b>		



## *Birre* Bier

<b>Warsteiner Pils vom Fass</b>	0,3l	4,30 €	0,4l	5,10 €
<b>Köstritzer Schwarzbier</b>			Fl. 0,33l	4,50 €
<b>Erdinger Weißbier</b> Kristall, Hefe, Hefe dunkel oder Hefe alkoholfrei			Fl. 0,5l	5,10 €
<b>Berliner Weiße</b> mit Schuss rot oder grün <sup>1</sup>			Fl. 0,33l	4,50 €
<b>Bier-Mischgetränke:</b>				
<b>Warsteiner alkoholfrei</b>			Fl. 0,33l	4,20 €
<b>Gespritztes</b> Pils mit Fanta <sup>1,5</sup> , Sprite oder Fassbrause <sup>1</sup>	0,3l	4,10 €	0,4l	4,90 €

## *Vini aperti* Offene italienische Weine

	0,25 l	0,5 l	1,0 l	
<b>bianco - weiß</b>				
<b>Grillo</b> weißer Qualitätswein aus Sizilien, trocken	8,90 €	15,90 €	26,90 €	
<b>rosé</b>				
<b>Rosato</b> rosé, trocken	7,90 €	14,90 €	25,90 €	
<b>rosso - rot</b>				
<b>Nero d'Avola</b> roter Qualitätswein aus Sizilien, trocken	8,90 €	15,90 €	26,90 €	
<b>Lambrusco</b> roter Perlwein, lieblich	7,50 €	13,90 €	23,00 €	
<b>weinhaltige Mischgetränke</b>				
<b>Sangria</b> hausgemacht	-	17,90 €	31,90	



# Weinempfehlung

die angebotenen Weine sind ausschliesslich 0,75 l Qualitätsweine

<b>Rotwein</b>		<b>Karaffe 0,25 l</b>	<b>Karaffe 0,5 l</b>	<b>Flasche 0,75 l</b>
Sangiovese „Farnese“	rot	10,50 €	19,90 €	27,50 €
Chianti Classico	rot	11,50 €	21,00 €	31,00 €
Nero d' Avola	rot	10,50 €	19,90 €	27,50 €
Primitivo di Manduria	rot	12,50 €	24,00 €	34,00 €
Valpolicella Ripasso	rot			42,00 €
Barolo „Paesi Tuoi“	rot			79,00 €
Montepulciano Caroso	rot			48,00 €
Amarone della Valpolicella	rot			85,00 €
Brunello di Montalcino	rot			109,00 €
Tignanello "Antinori"	rot			245,00 €
<b>Roséwein</b>				
		<b>Karaffe 0,25 l</b>	<b>Karaffe 0,5 l</b>	<b>Flasche 0,75 l</b>
Primitivo Rosato	rosé	12,50 €	24,00 €	34,00 €
<b>Weißwein</b>				
		<b>Karaffe 0,25 l</b>	<b>Karaffe 0,5 l</b>	<b>Flasche 0,75 l</b>
Gavi „Villa Masseria“	weiß	11,00 €	20,50 €	30,50 €
Regaleali „Tasca“	weiß	10,90 €	19,50 €	29,00 €
Pinot Grigio „Tolloy“	weiß	10,90 €	19,50 €	29,00 €
Lugana „i Frati“	weiß	13,50 €	25,00 €	36,00 €
Lugana „i Frati“ rosé	rosé	13,50 €	25,00 €	36,00 €
Grillo	weiß	10,50 €	19,90 €	27,90 €
Frizzantino Perlwein, lieblich	weiß	8,50 €	17,50 €	23,90 €



## Spirituosen

<b>Malteserkreuz Aquavit</b>	2cl	<b>4,50 €</b>
<b>Wodka Gorbatschow</b>	2cl	<b>4,50 €</b>
<b>Williamsbirne</b>	2cl	<b>4,50 €</b>
<b>Grappa Hausmarke</b>	2cl	<b>4,50 €</b>
<b>Grappa Nardini Riserva</b>	2cl	<b>6,50 €</b>

*Bitte fragen Sie nach weiteren Grappa-Sorten!*

## Longdrinks

*alle Longdrinks werden mit Softdrink auf 0,20 l aufgefüllt*

<b>Wodka-Lemon<sup>3</sup></b>	4cl	<b>8,50 €</b>
<b>Gin-Tonic<sup>3</sup></b>	4cl	<b>8,50 €</b>
<b>Bacardi-Cola<sup>1,2</sup></b>	4cl	<b>8,50 €</b>
<b>Whisky<sup>1</sup>-Cola<sup>1,2</sup></b>	4cl	<b>8,50 €</b>

## Brandy & Cognac

<b>Vecchia Romagna</b> italienischer Brandy	2cl	<b>4,50 €</b>
<b>Rémy Martin</b> Cognac	2cl	<b>4,90 €</b>

## Whisky

<b>Jim Beam</b> Bourbon	2cl	<b>4,50 €</b>
<b>Jack Daniels</b> Tennessee	2cl	<b>4,90 €</b>

## Liköre & Bitter

<b>Amaretto<sup>1</sup></b>	2cl	<b>4,00 €</b>
<b>Sambuca</b>	2cl	<b>4,00 €</b>
<b>Limoncello<sup>1</sup></b>	2cl	<b>4,00 €</b>
<b>Baileys Irish Cream<sup>1,2</sup></b>	2cl	<b>4,00 €</b>
<b>Cynar<sup>1</sup></b>	2cl	<b>4,00 €</b>
<b>Ramazotti</b>	2cl	<b>4,00 €</b>
<b>Amaro Averna</b>	2cl	<b>4,00 €</b>
<b>Fernet Branca</b>	2cl	<b>4,00 €</b>





Werte Gäste,  
wir möchten Sie darauf hinweisen, daß unsere Speisen und Getränke Zusatzstoffe und Allergene enthalten können. Bei diesbezüglichen Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

#### **Allergene:**

A: Enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) • B: Enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse • C: Enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse • D: Enthält Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus • E: Enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus • F: Enthält Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse • G: Enthält Fisch oder Fischerzeugnisse • H: Enthält Senf oder Senferzeugnisse • I: Enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse • J: Enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) • L: Enthält Soja oder Sojaerzeugnisse • M: Enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse (auch Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazien, Macadamianuss, Queenslandnuss) • N: Enthält Eier oder Eierzeugnisse • P: Enthält Schwefeldioxid und Sulfit  
• R: Vorderschinken

#### **Zusatzstoffe:**

1: Mit Farbstoff • 2: Koffeinhaltig • 3: Chininhaltig • 4: Mit Konservierungsstoff •  
5: Geschwefelt • 6: Geschwärzt • 7: Posphathaltig

**Alle Preise inkl. Bedienung in Euro & MwSt.**

## **Ristorante Cascina**

Berliner Str. 38  
13467 Berlin  
Telefon: 030 404 77 00

### **Öffnungszeiten**

**Montag** von 15.30 bis 23.00 Uhr

**Dienstag** von 15.30 bis 23.00 Uhr

**Mittwoch** Ruhetag

**Donnerstag** von 15.30 bis 23.00 Uhr

**Freitag** von 15.30 bis 23.00 Uhr

**Samstag, Sonntag und gesetzliche Feiertage** von 12.00 bis 23.00 Uhr

**Für Anlässe außerhalb unserer Öffnungszeiten sprechen Sie uns gerne an.**

**[www.cascina-berlin.de](http://www.cascina-berlin.de)**