



MINE
RESTAURANT

DELIKATESSEN

BERÜHMTE FLEISCHSPEZIALITÄT
AUS DER NORDSPANISCHEN PROVINZ LEÓN
Cecina - Spanisches luftgetrocknetes Rindfleisch · 14/28

UNSER FRISCH GEBACKENES MEHRKORBROT
AUS GEREIFTEM SAUERTEIG,
dazu gesalzene Butter aus der Bretagne · 6

ROYAL STURGEON KAVIAR 20g
EMPFEHLEN WIR MIT:
der besten cremigen Burrata aus Apulien · 64
unseren köstlichen hausgemachten Spaghettini al Burro · 64

WIR BIETEN AUCH MEERESDELIKATESSEN:
Bluefin Thunfisch Akami Saku
Japanischer Seeigel
Wilde Atlantik-Jakobsmuschel
Bitte fragen Sie unser Team nach Verfügbarkeit und Preisen.

VORSPESIEN

Enten-Foie Gras, Kirschkonfitüre und Roggentoast · 32

Burrata mit Tomaten, saisonalen Beeren und Kräutern · 23

Ceviche aus roten Garnelen
mit scharf eingelegtem Daikon und Ingwerreis · 27

Thunfisch-Carpaccio mit Tomaten, Koriandergrün,
eingelegten Chilis und Capperini · 29

Tatar, rohes Rindfleisch mit Capperini und Eigelbcreme · 24

Glasierte sizilianische Aubergine mit Kräutern,
Burrata und Tomatenmarmelade · 26

Vitello Tonnato, dünn geschnittenes Kalbsfilet
mit Thunfisch und einer cremigen Sauce · 26

Gebratener wilder Brokkoli mit Basilikum-Hollandaise
und Pecorino Romano · 26

P A S T A

UNSERE PASTA WIRD TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET

Ravioli Cacio e Pepe, gefüllt mit Kalbfleisch · 29

Spaghetti Frutti di Mare* · 42

Hausgemachte Mafalde mit zartem Entenragout · 32

Agnolotti mit Waldpilzen, Ricotta und Spinat · 29

Rigatoni alla Norma mit sizilianischer Aubergine,
Kirschtomaten und Stracciatella* · 28

Spaghetti con Vongole Veraci* · 42

Tortelli mit Burrata und Trüffel · 37

Hausgemachte Spaghettini mit schwarzem Kaviar, 20 g · 64

*Wir verwenden ausschließlich Pasta aus dem Hause 'Gentile' aus Gagnano in der Provinz Napoli –
welche für die besten Teigwaren der Welt berühmt ist: Gagnano, Città della pasta.

P E R F E K T Z U M T E I L E N

Lammschulter, langsam geschmort in Barolo-Wein
mit aromatischen Kräutern · 135

Rib-Eye-Steak und toskanische Kartoffeln
mit Rosmarin und Knoblauch, ab 1 kg,
Preis pro 100g · 17

Nordsee-Steinbutt al Forno mit cremiger Weißweinsauce
und Kartoffeln, ca. 1 kg
Preis pro 100g · 16

H A U P T G E R I C H T E

Gerösteter Kohl mit schwarzem Trüffel · 35

Nordischer Kabeljau mit Blumenkohlpuree,
Tomaten und Kalamata-Oliven · 39

Seebarsch mit Spargel und Amalfi Zitronen-Zabaione · 49

Oktopus mit Tomaten, Basilikum und Petersilie · 46

Lammkoteletts alla Griglia mit saisonalem Gemüse · 45

Filetto al Pepe Nero mit Steinpilzen · 55

THE GREATEST HITS

Wir servieren unser Menü
ab 2 Personen für alle Gäste am Tisch

•

Vitello Tonnato,
dünn geschnittenes Kalbsfilet
mit Thunfisch und einer
cremigen Sauce

•

Glasierte
sizilianische Aubergine
mit Kräutern, Burrata
und Tomatenmarmelade

•

Tortelli mit Burrata
und Trüffel

•

Ravioli Cacio e Pepe,
gefüllt mit Kalbfleisch

•

Lammkoteletts alla Griglia
mit saisonalem Gemüse

•

Tiramisù mit einem
der besten Mascarpone
direkt aus Brescia,
Lombardei

•

125
pro Person

A P E R I T I F

BUBBLES

Prosecco • 9

Champagner • 22

0% Schaumwein • 11

COCKTAILS

Bellini • 14

Amaro Tonic • 12

Basil Smash • 16

Gin Tonic • 15

Negroni • 15

Negroni Mezcal • 15

Whiskey Sour • 15

Meloncello Sour • 15

Aperol Spritz • 12

MOCKTAILS

Basil Smash • 14

Gin Tonic • 14

Mondino Spritz • 12

LIEBE GÄSTE!

Alle Gerichte, die Sie auf unserer Speisekarte finden, haben ihren Ursprung in der italienischen Küche. • Wir haben viel Zeit darauf verwendet, sorgfältig regionale Produkte wie Gemüse, Geflügel, Fleisch, Eier, Honig und verschiedene Kräuter für unsere Küche auszuwählen. Unsere Gerichte werden nur mit den besten Zutaten zubereitet, um ihren vollen Geschmack entfalten zu können. • Die traditionell hergestellten Käse- und Wurstspezialitäten, Kapern und Sardellen kommen ausschließlich aus Italien. Wir servieren ORA by Arsenio, ein extra natives Olivenöl aus dem Herzen von Florenz. • Unsere Köche verwenden Fior di Sale aus Sizilien, IGP Balsamicoessig aus Modena und feinsten, mindestens 36 Monate gereiften Parmigiano Reggiano. • Neben hausgemachter Pasta aus italienischem Hartweizengrieß servieren wir Pasta aus Gragnano von der Traditionsmanufaktur „Gentile“.

Bitte beachten Sie, dass wir grundsätzlich keine Gerichte zubereiten, die nicht auf der Karte stehen. Wir bemühen uns aber nach Möglichkeit individuelle Wünsche zu berücksichtigen. Bitte geben Sie uns Bescheid, wenn Sie gegen bestimmte Lebensmittel allergisch sind.

MINE RESTAURANT

Meinekestraße 10, 10719 Berlin



Möchten Sie hier eine Feier veranstalten? Sprechen Sie uns gerne an – wir führen Sie gerne durch unser Restaurant und zeigen Ihnen alle Möglichkeiten!

Verpassen Sie keine Events und Neuigkeiten von MINE!
Abonnieren Sie unsere News auf minerestaurant.de
und folgen Sie uns  [minewineberlin](https://www.instagram.com/minewineberlin)