



ITALIAN KITCHEN



*Bocca
di Lupo*



Herzlich Willkommen in unserem Restaurant!

Wie schön, das Ihr Weg Sie zu uns geführt hat.
Wir möchten Sie mit den Köstlichkeiten
der italienischen Küche begeistern

Lassen Sie sich in unserem gemütlichen Restaurant
von unserem variantenreichen Angeboten begeistern
und genießen Sie den zuvorkommenden Service
in der besonderen Atmosphäre unseres Hauses.

*Wir wünschen Ihnen einen
schönen Aufenthalt
und einen guten Appetit!*



Antipasti

ZIEGENKÄSE ^{G, 12}

mit karamellisierter Birne auf Portwein
goat's cheese with caramelised pear on port wine

15

GEBRATENE CALAMARETTI ^B

mit Knoblauch, Kirschtomaten und Chili
fried calamaretti with garlic, cherry tomatoes and chilli

19,5

BURRATA ^G

mit Datteltomaten in kalt gepresstem Olivenöl
Burrata with date tomatoes in extra virgin olive oil

15,5



VITELLO TONNATO ^{A, C, D, 12}

17

JAKOBSMUSCHELN ^{G, N}

gratiniert mit Steinpilzen und Parmesan in Trüffelcreme
scallops au gratin with porcini mushrooms and parmesan in truffle cream

19

SCAMPIPFANNE ^B

Chili, Knoblauch, Petersilie
scampi pan with chilli, garlic

22

RINDERCARPACCIO ^{G, 12}

Rucola, Parmesanflocken in Zitronenvinaigrette
beef carpaccio, rocket, parmesan flakes in lemon vinaigrette

17,5

LACHSCARPACCIO ^{D, 12}

mit rosa Pfeffer in Zitronenvinaigrette
salmon carpaccio with pink pepper in lemon vinaigrette

16,5

ROTE BETE CARPACCIO ^{G, H}

mit Pinienkernen und geriebenem sardischem Schafskäse
beetroot carpaccio with pine nuts and grated Sardinian sheep's cheese

15

Insalate

MAISHÄHNCHENSALAT

mit Steinpilzen und roten Zwiebeln
corn poulard salad with porcini mushrooms and red onions

19,5

GRÜNER SALAT

green salad

11

RUCOLA ^{G, H}

Datteltomaten, Parmesan, Pinienkerne
rocket, date tomatoes, parmesan, pine nuts

16

CHERRYTOMATEN

mit roten Zwiebeln
cherry tomatoes with red onions

13

SALAT SURF & TURF ^B

mit gebratenen Scampis, Rinderfiletscheiben und Parmesan
with fried scampi, beef fillet slices and parmesan

24



Pasta

SPAGHETTI AGLIO ^A

mit Knoblauch, Olivenöl und
Peperoncini (scharf)

*with garlic, olive oil and
chilli pepper (hot)*

16

Auf Wunsch auch mit
gebratenen Rinderfiletspitzen.

*Also available with roasted
beef fillet tips on request.*

19,5

TAGLIOLINI TARTUFO ^{A, D, 12}

Bandnudeln mit Trüffel in Trüffel-Cremesauce

ribbon noodles with truffle in truffle cream sauce

25

TAGLIOLINI SALMONE ^{A, D, 12}

Bandnudeln mit Lachs und Zucchini in Weißwein-Butter

ribbon noodles with salmon and courgette in white wine butter

19,5

TAGLIATELLE POLLO TARTUFO ^{A, G}

Bandnudeln mit Maispoularde in cremiger Trüffelsauce

ribbon noodles with corn poulard in a creamy truffle sauce

19,5

MACCHERONI FILETTI ^A

Makkaroni mit Rinderfiletspitzen und Steinpilzen in Cremesauce

macaroni with beef fillet tips and porcini mushrooms in cream sauce

19,5

PACCHERI SCAMPI ^{A, D, 12}

mit Garnelen und Zucchini auf Hummercreme

with prawns and courgettes on lobster cream

19,5

MACCHERONI ALL'ARRABBIATA ^A

16

– Auf Wunsch auch mit gebratenen Garnelen ^B –

– Also available with fried prawns on request –

19,5

PAPPARDELLE D'AGNELLO ^{A, G}

breite Bandnudeln mit Koteletts vom Lammkarre, Steinpilzen, Rucola und geriebenem Schafskäse

wide ribbon noodles with rack of lamb chops, porcini mushrooms, rocket and grated sheep's cheese

19,5

GNOCCHI ^A

gefüllt mit Ziegenkäse und Trüffel auf getrüffelter Rote Bete Creme

filled with goat's cheese and truffle on truffled beetroot cream

25

Carne

RINDERFILET

vom Grill mit Kräuterbutter

grilled fillet of beef with herb butter

34

★ Beste Qualität ★

SALTIMBOCCA ¹²

32

ENTRECOTE VOM GRILL

400 g** 55

MAISPOULARDE ^{A, G}

mit Trüffelkruste auf Steinpilzsauce

corn poulard with truffle crust on porcini mushroom sauce

33

MILCHKALBSFILET ^{G, 12}

auf Cognac-Pfeffer-Sahnesauce

milk veal fillet on cognac-pepper cream sauce

33

MARE E MONTI ^{B, 12}

Rinderfilet auf Barolosauce und Großgarnelen mit Cognac-Pfeffer-Sauce

fillet of beef with barolo sauce and king prawns with cognac and pepper sauce

38,5

FILETTO DI BUE SU CREMA AL BAROLO ^{A, G, I, 12}

Ochsenfilet auf Barolo-Creme-Sauce

ox fillet of beef with barolo-crème-sauce

38,5

MANZO AL FORNO ^G

Rinderfilet mit Gorgonzola überbacken

fillet of beef au gratin with gorgonzola

35,5

CARREE D'AGNELLO ^G

Lammkotelett mit Cherrytomate, Knoblauch und Peperoncini

lamb chop with cherry tomatoe, garlic and peperoncini

32,5

CHATEAUBRIAND ¹²

mit grünem Pfeffer und Barolosauce – ab 2 und mehr Personen –

with green pepper and barolo sauce – from 2 and more persons

pro Person per person 39



Gerne können Sie eine passende Beilage zu Ihrem Gericht wählen.

- | | | | |
|---|-----|------------------------------------|-----|
| · Getrüffelttes Kartoffelpüree ^G | 9,0 | · Gemüse aus der Pfanne | 6,5 |
| · Spaghetti Aglio e Olio ^{A, G} | 6,5 | · Beilagesalat | 6,5 |
| · Penne Arrabbiata ^{A, G} | 6,5 | · Cherrytomaten mit roten Zwiebeln | 9,0 |

Pesce

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.

SCAMPI AGLIO AL PADELLONE ^B

Großgarnelen, Datteltomaten, Knoblauch, Kräuter, Chili
king prawns, date tomatoes, garlic, herbs, chilli

33,5

ORATA DI DATTERI ^D

Doradenfilet, Datteltomaten, Kräuter, Knoblauch
sea bream fillet, date tomatoes, herbs, garlic

28,5

ORATA DELLA BOCCA DI LUPO ^{B, D, O}

Doradenfilet mit Garnelen in Hummercreme
sea bream fillet with prawns in lobster cream

33

FILETTO DI LUCCIOPERCA AL TARTUFO ^{A, D, G}

Zanderfilet, Trüffelkruste auf Trüffelsauce
pike-perch fillet, truffle crust on truffle sauce

30,5

SCAMPI AL PEPE ^{B, G, 12}

Großgarnelen, Pfeffer, Cognac-Sahnesauce
king prawns, pepper, cognac cream sauce

32,5

SALMONE CROSTA ^{D, J}

Lachsfilet auf Pommery-Senfsauce
salmon fillet on Pommery mustard sauce

28,5



Getränke · Beverages

Wareme Getränke

Hot Beverages

ESPRESSO ²	Tasse	3,5
CAFFÈ AMERICANO ²	Tasse	4,0
CAPPUCCINO ^{2, G}	Tasse	4,5
TEE verschiedene Sorten <i>tea different varieties</i>	Glas	5,0
LATTE MACCHIATO ^{2, G}	Glas	6,0
CAPPUCCINO BAILEYS ^{1, 2, 4, A, G}	Tasse	8,0

Alkoholfreie Getränke

Alcohol-Free Drinks

COCA-COLA ^{1, 2, 4}	0,2 l	3,5
FANTA ^{1, 3, 5, 9}	0,2 l	3,5
SPRITE ⁴	0,2 l	3,5
SAN PELLEGRINO	Fl. 0,75 l	7,8
ACQUA PANNA	Fl. 0,75 l	7,8
BITTER LEMON ^{3, 4, 8}	Fl. 0,2 l	4,5
TONIC WATER ^{4, 8}	Fl. 0,2 l	4,5
GINGER ALE ^{1, 4}	Fl. 0,2 l	4,5

Säfte · Juices

APFELSAFT <i>apple juice</i>	0,2 l	4,5
ORANGENSAFT <i>orange juice</i>	0,2 l	4,5



Aperitifs

MARTINI ^{1, 12} bianco, rosso oder dry	5 cl	6,0
SHERRY SANDEMAN ¹² medium oder dry	5 cl	6,0
PROSECCO ¹²	0,1 l	7,0
HUGO ¹²	0,2 l	9,5
APEROL SPRITZ ^{1, 8, 12}	0,2 l	9,5
MOËT & CHANDON ¹²	Fl. 0,2 l	39,0

Alkoholfreie Aperitifs Alcohol-Free

SANBITTER ^{1, 4} mit Orangen	0,1 l	9,5
CRODINO ^{1, 4, 8} mit Soda	0,2 l	9,0

Bier · Beer

	0,1 l	0,3 l
KÖNIG PILSENER VOM FASS ^A	3,0	4,5
HEFEWEIZENBIER ^A	Fl. 0,5 l	6,0
ALKOHOLFREIES BIER ^A	Fl. 0,33 l	5,0

Liköre & Bitter Liqueurs & Bitters

AMARETTO DISARONNO ^{1, H}	4 cl	6,5
SAMBUCA MOLINARI	4 cl	6,5
LIMONCELLO ¹	4 cl	6,5
BAILEYS IRISH CREAM ^{1, 2, 4, A, G}	4 cl	6,5
RAMAZZOTTI	4 cl	6,5
AMARO AVERNA ¹	4 cl	6,5
FERNET BRANCA	4 cl	6,5



Spirituosen · Spirits

ABSOLUT VODKA ^A	4 cl	6,5
LINIE AQUAVIT	4 cl	6,5
SCHLADERER HIMBEERGEIST	4 cl	6,5
SCHLADERER WILLIAMSBRNE	4 cl	6,5
JACK DANIELS ^A	4 cl	9,0

Longdrinks

CAMPARI-ORANGE/SODA ¹	0,2 l	9,5
GIN-TONIC ^{4, 8}	0,2 l	9,5
WODKA-LEMON ^{3, 4, 8}	0,2 l	9,5
CUBA LIBRE ^{1, 2, 4}	0,2 l	9,5
PORNSTAR MARTINI ^{2, 4, 9, 12}	0,2 l	12,5
ESPRESSO MARTINI ^{2, 12}	0,2 l	12,5

Alle Longdrinks werden mit Softdrink auf ca 0,2 l aufgefüllt.
Die Alkoholmenge kann je nach Longdrink abweichen,
von 4 cl bis 15 cl.

Italienische Weine Italian Wines

WEISSWEIN

PINOT GRIGIO ^{1, H} trocken	Glas 0,2 l	8,5
---	------------	-----

ROTWEIN

PRIMITIVO ^{1, H} trocken	Glas 0,2 l	8,5
--------------------------------------	------------	-----

ROSÉWEIN

ROASATO ^{1, H} trocken	Glas 0,2 l	8,5
------------------------------------	------------	-----



Liebe Gäste, liebe Freunde,

sind Sie noch auf der Suche nach der passenden Location für Ihre Firmenfeier, Ihren Geburtstag, Ihre Verlobung oder Hochzeit? Sprechen Sie uns gerne an – wir bieten Ihnen den idealen Rahmen für besondere Anlässe.

Reservieren Sie bei uns und freuen Sie sich auf ein liebevoll zusammengestelltes Menü ganz nach Ihrem Wunsch.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · C enthält Eier oder Eierzeugnisse
D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse · F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) · H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)
I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · J enthält Senf oder Senferzeugnisse
K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse · L enthält Schwefeldioxid
M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
N Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus · O Hummerpaste: A, B, F, G, I, N, 1, 9, 14 · ** Frischfleischgewicht

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff · 2 koffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel · 5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff ·
7 enthält eine Phenylalaninquelle · 8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren
10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin · 12 enthält Sulfite · 13 geschwärzt · 14 Geschmacksverstärker

Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken. Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

Allergens:

A contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, etc.) · B contains crustaceans or crustacean products
C contains eggs or egg products · D contains fish or fish products · E contains peanuts or peanut products
F contains soya or soya products · G contains milk or milk products (lactose) · H contains nuts or products thereof (almond, hazelnut, walnut, cashew nut, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut, macadamia nut · I contains celery or celery products
J contains mustard or mustard products · K contains sesame seeds or sesame seed products · L contains sulphur dioxide
M contains lupine or products thereof · N contains molluscs or products thereof
O lobster paste: A, B, F, G, I, N, 1, 9, 14 · ** fresh meat weight

Additives:

1 with colouring · 2 contains caffeine · 3 with antioxidant · 4 acidifier · 5 with preservative · 6 with sweetener
7 contains a source of phenylalanine · 8 contains quinine · 9 stabilisers · 10 foamed with nitric oxide · 11 taurine
12 contains sulphites · 13 blackened · 14 flavour starch

The pictures are for decoration purposes only. All prices incl. VAT and service.

ITALIAN KITCHEN
Kurfürstendamm 160
10709 Berlin



Tel.: +49 30 628 605 83
mail@bocca-di-lupo.de
www.bocca-di-lupo.de