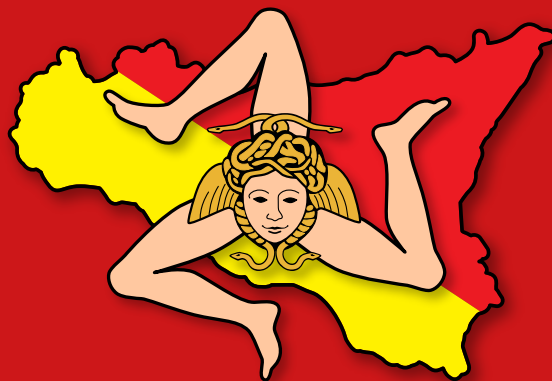


# OSTERIA BALLARÒ

Cucina Siciliana



Friedbergstrasse 22 – 14057 Berlin

Tel.: 030 30 00 79 63

Öffnungszeiten: Di - So 16:00 - 00:00 Uhr – Montag Ruhetag

[www.osteria-ballaro.berlin](http://www.osteria-ballaro.berlin)

# ANTIPASTI Vorspeisen

<b>Carpaccio di Polipo</b> <sup>M</sup> Oktopus Carpaccio	<b>14,50</b>
<b>Insalata Pescatore</b> <sup>B, C, M</sup> Meeresfrüchtesalat	<b>13,50</b>
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>B</sup> Dünne Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce	<b>12,50</b>
<b>Carpaccio con Rucola e Parmigiano</b> <sup>F</sup> Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucolasalat und Parmesankäse in Spezialsoße	<b>13,50</b>
<b>Bufala</b> <sup>F</sup> Büffel-Mozzarella mit frischen Cherrytomaten und Basilikum	<b>10,50</b>
<b>Antipasti della Casa</b> <sup>B, F</sup> Gemischte Vorspeisenplatte mit gemischtem Gemüse, Vitello Tonnato, Caprese Mozzarella, Rindercarpaccio	<b>12,50</b>
<b>Antipasti all'Italiana</b> <sup>B, F</sup> <i>per due persone</i> Vorspeisenteller für 2 Personen: Mozzarella mit Tomaten, gegrilltes Gemüse, Vitello Tonnato und Rindercarpaccio auf Rucola serviert	<b>24,00</b>

## ZUPPE Suppen

<b>Minestrone</b> <sup>E</sup>	6,50
Italienische Suppe aus frischem Gemüse nach Saison	
<b>Zuppa Contadina con Salsiccia e Fagioli</b>	8,50
Bohnensuppe mit sizilianischer Wurst	
<b>Zuppa di Pomodoro</b>	6,50
Tomatensuppe	
<b>Zuppa del Pescatore</b> <sup>B</sup>	13,50
Frisch zubereitete Fischsuppe	

## INSALATA FRESCA Salate

<b>Insalata Mista</b>	8,00
Frischer gemischter Salat	
<b>Insalata Tonno e Pecorino</b> <sup>B, F</sup>	10,50
Salat mit Thunfisch und Schafskäse	
<b>Insalata Paesana</b> <sup>F</sup>	14,50
Rinderfiletstreifen auf Rucolasalat mit frischen Champignons und Parmesansplitter	
<b>Insalata di Pomodoro alla Siciliana</b>	7,50
Tomatensalat mit Zwiebeln sizilianischen Kräutern	
<b>Insalata Rucola, Pomodorini e Scaglie di Parmigiano</b> <sup>F</sup>	10,00
Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesansplitter	
<b>Insalata di Spinaci</b> <sup>F, 4</sup>	12,00
Spinat mit Speck, Pinienkerne und Parmesan	

# PASTE Nudeln

<b>Spaghetti Tradizionale Carbonara</b> <sup>A.1, F, I</sup> Spaghetti mit Guanciale, Parmesan und Eier	10,50
<b>Spaghetti Amatriciana</b> <sup>A.1, 4</sup> Spaghetti mit frischen Tomaten, Speck und Zwiebeln	10,50
<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</b> <sup>A.1</sup> Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfem Peperoncino	9,50
<b>Lasagna al Forno</b> <sup>A.1, F, I</sup> Überbackener Nudelauflauf	10,00
<b>Tagliolini della casa</b> <sup>A.1, C, I</sup> Feine Bandnudeln mit Scampi und Filetspitzen mit Pilzen nach Saison	15,50
<b>Casareccie alla Norma</b> <sup>A.1, F, I</sup> Hausgemachte Nudeln mit Auberginenconcassé, frischem Basilikum in Cherrytomaten-Tomatensauce mit Mozzarellawürfel	12,50
<b>Tagliolini Calamaretti, Fagioli e Pomodorini</b> <sup>A.1, I, M</sup> Feine Bandnudeln mit Baby Calamari, weiße Bohnen und Cherrytomaten	14,50
<b>Casareccie alla Salsiccia</b> <sup>A.1, I</sup> Hausgemachte Nudeln mit italienischer Frischwurst in pikanter Cherrytomatensauce	12,50
<b>Tagliatelle con Punte di Filetto</b> <sup>A.1, F</sup> Breite Bandnudeln mit Filetspitzen, frischen Champignons, Mascarpone und Tomaten	13,50
<b>Tagliolini alla Marco Polo</b> <sup>A.1, F</sup> Hausgemachte Bandnudeln mit Spinat und Schafskäse	11,50
<b>Tagliolini al Salmone e Zucchine</b> <sup>A.1, B</sup> Bandnudeln mit frischem Lachs und Zucchini	12,50
<b>Linguine allo Scoglio</b> <sup>A.1, B, C, M</sup> Feine Bandnudeln mit Meeresfrüchten	15,50
<b>Linguine con Scampi</b> <sup>A.1, C</sup> Feine Bandnudeln mit 3 Großgarnelen und Cherrytomaten	14,50
<b>Ravioli</b> <sup>A.1, F, I</sup> Frische Teigtaschen mit Spinat und Frischkäse gefüllt in Butter-Salbeisauce	13,50
<b>Gnocchi di Barbabietola</b> <sup>A.1, F</sup> Gefüllte Rote Bete Kartoffelgnocchi in einer Trüffelcreme	16,50

# PIZZA Pizzen

<b>Bruschetta</b> <sup>A.1</sup> 3 Stück	5,50
<b>Focaccia al Rosmarino</b> <sup>A.1</sup>	5,50
<b>Pizza Margherita</b> <sup>A.1, F</sup> mit Tomatensauce und Mozzarella	9,00
<b>Pizza Capricciosa</b> <sup>A.1, F</sup> mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Champignons, Peperoni und Schinken	11,50
<b>Pizza Diavola</b> <sup>A.1, F</sup> Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami und Peperoni	10,50
<b>Pizza Tonno e Cipolla</b> <sup>A.1, B, F</sup> Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	11,50
<b>Pizza Parma</b> <sup>A.1, F</sup> Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesansplitter	13,50
<b>Pizza-Vegetariana</b> <sup>A.1, F</sup> Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse, Paprika, Champignons und Rucola	10,50
<b>Pizza Scampi</b> <sup>A.1, C, F</sup> Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Großgarnelen, Petersilie und Knoblauch	14,50
<b>Pizza Siciliana</b> <sup>A.1, F</sup> Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, sizilianischer Frischwurst, Rucola und Parmesansplitter	13,50

## CARNE DI MAIALE Schweinefleisch

<b>Scaloppine Gorgonzola</b> <sup>F</sup> Schweinefilet in Gorgonzolasoße	16,50
<b>Scaloppine Vino Bianco</b> <sup>D</sup> Schweinefilet an Weißweinsauce mit Rosmarin und Knoblauch	16,50

## CARNE DI MANZO Rindfleisch

<b>Bistecca alla griglia</b> Gegrilltes Rumpsteak	19,50
<b>Bistecca al Pepe verde</b> <sup>F</sup> Rumpsteak an grüner Pfeffersauce	20,50
<b>Tagliata di Manzo</b> <sup>F</sup> Tranchiertes Rumpsteak an Rucolasalat mit Parmesansplitter	22,50
<b>Filetto alla griglia</b> Gegrilltes Rinderfilet	24,00
<b>Filetto al Pepe Verde</b> <sup>F</sup> Rinderfilet an grüner Pfeffersauce	25,00
<b>Filetto ubriaco</b> <sup>D</sup> betrunkenes Rinderfilet an Rotweinsauce	25,00
<b>Duetto di Terra e Mare</b> <sup>C</sup> Gegrilltes Rinderfilet mit Riesen Hummerkrabben	26,00

## CARNE DI AGNELLO Lammfleisch

<b>Cotolette d'Agnello alla griglia</b> Gegrillte Lammkotletts	24,00
<b>Carre di Agnello al Barolo</b> <sup>D</sup> Lammcarré in Kräuterkruste an Rotweinsauce	25,00

## PESCE Fisch

<b>Baby-Calamari alla Livornese</b> <sup>M</sup>	18,50
Frischer Baby-Tintenfisch an Tomatensauce mit Knoblauch und Kapern	
<b>Scampi alla Griglia</b> <sup>C</sup>	22,00
Gegrillte Großgarnelen	
<b>Scampi al Pepe verde</b> <sup>C, F</sup>	24,00
Großgarnelen in Pfeffersauce	
<b>Gamberoni</b> <sup>C</sup>	24,50
Drei Riesen-Gambas in der Pfanne mit Kräutern gebraten	

*Täglich weitere frische Fisch- und Fleischwaren außerhalb der Speisekarte.*

## FORMAGGI Käse

<b>Gorgonzola</b> <sup>F</sup>	8,00
Norditalienischer Hartkäse aus Kuhmilch und einer Edelschimmelpilzkultur	
<b>Pecorino</b> <sup>F</sup>	8,00
Italienischer Hartkäse aus Schafmilch	
<b>Parmigiano</b> <sup>F</sup>	8,00
Italienischer Hartkäse aus Kuhmilch	
<b>Provolone Piccante</b> <sup>F</sup>	8,00
Italienischer Schnitt-/ Hartkäse	
<b>Misto di Formaggi</b> <sup>F</sup>	11,00
Gemischte Käseplatte	

*Alle Speisen auch in klein per Bambino.*

## DOLCI Dessert

<b>Gelato misto</b> <sup>F</sup>	5,00
Gemischtes Eis	
<b>Tiramisu</b> <sup>A.1, F</sup>	6,00
<b>Pannacotta</b> <sup>F</sup>	6,00
<b>Creme Brulee</b> <sup>F, I</sup>	7,00
Mit Vanille aromatisiert	
<b>Cassata Siciliana</b> <sup>F</sup>	7,50
Sizilianische hausgemachte Cassata-Eis	
<b>Mandelparfait Eis</b> <sup>F, H.1</sup>	7,50

## WARMER GETRÄNKE

Espresso	Tasse	2,50
Doppio Espresso	Tasse	4,00
Espresso Macchiato <sup>F</sup>	Tasse	2,50
Cappuccino <sup>F</sup>	Tasse	2,50
Kaffee	Tasse	2,50
Latte Machiato <sup>F</sup>	Glas	3,50
Tee	Glas	2,50
verschiedene Sorten		

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l	2,50
Coca Cola <sup>1,2</sup>	0,4 l	4,50
Coca Cola Zero <sup>1,2,6,13</sup>	0,2 l	2,50
Coca Cola Zero <sup>1,2,6,13</sup>	0,4 l	4,50
Fanta <sup>1,5</sup>	0,2 l	2,50
Fanta <sup>1,5</sup>	0,4 l	4,50
Spezi <sup>1,2,5</sup>	0,2 l	2,50
Spezi <sup>1,2,5</sup>	0,4 l	4,50
Sprite <sup>4</sup>	0,2 l	2,50
Sprite <sup>4</sup>	0,4 l	4,50
Tonic Water <sup>3</sup>	0,2 l	2,50
Bitter Lemon <sup>3,5</sup>	0,2 l	2,50
Orangensaft	0,2 l	2,50
Apfelsaft	0,2 l	2,50
Apfelsaft	0,4 l	4,50
Apfelschorle	0,4 l	4,00
Rhabarberschorle	0,4 l	4,50
San Pellegrino Mineralwasser mit Kohensäure	Fl. 0,75 l	6,00
San Pellegrino Mineralwasser mit Kohensäure	Fl. 0,25 l	2,50
Tafelwasser Aqua Panna Mineralwasser ohne Kohensäure	Fl. 0,75 l	6,00
Tafelwasser Aqua Panna Mineralwasser ohne Kohensäure	Fl. 0,25 l	2,50



# BIERE

## *vom Fass*

<b>Veltins Pils</b> <sup>A.3</sup>	0,3 l	3,20
<b>Veltins Pils</b> <sup>A.3</sup>	0,5 l	5,20

## *Flaschen*

<b>Veltins Alkoholfrei</b> <sup>A.3</sup>	0,3 l	3,00
<b>Maisel's Weisse Kristallweizen</b> <sup>A.1, A.3</sup>	0,5 l	4,50
<b>Maisel's Weisse Hefeweizen</b> <sup>A.1, A.3</sup>	0,5 l	4,50
<b>Maisel's Weisse alkoholfrei</b> <sup>A.1, A.3</sup>	0,5 l	4,50
<b>Birra Peroni</b> <sup>A.3</sup>	0,3 l	3,50
<b>Birra Messina Cristalli di Sale</b> <sup>A.3</sup>	0,3 l	4,50

Die Birra Messina Cristalli di Sale ist ein ganz besonderes Bier mit einer von Braumeistern besonderen Rezeptur persönlich kreiert. Es beinhaltet sizilianische Salzkristalle. Sein Geschmack ist weich, fein und herrlich ausgewogen.

# APERITIF

<b>San Bitter</b> <sup>1</sup> <i>alkoholfrei</i>	0,1 l	3,50
<b>Prosecco</b> <sup>D</sup>	0,1 l	5,50
<b>Martini</b> bianco, rosso <sup>1</sup> , dry	0,1 l	4,50
<b>Aperol Spritz</b> <sup>D</sup>	0,2 l	5,50
<b>Hugo</b> <sup>D</sup>	0,2 l	5,50
<b>Campari</b> <sup>1</sup> Soda oder Orange	0,2 l	5,00
<b>Punt e Mes</b> <sup>1</sup>	4 cl	4,50
<b>Sherry</b>	4 cl	4,00

## OFFENE WEINE

<b>Pinot Grigio <sup>D</sup></b>	<i>0,25 l</i>	<b>5,50</b>
<b>Pinot Grigio <sup>D</sup></b>	<i>0,50 l</i>	<b>10,00</b>
<b>Pinot Grigio <sup>D</sup></b>	<i>1,00 l</i>	<b>18,00</b>
<b>Vino Rosato <sup>D</sup></b>	<i>0,25 l</i>	<b>5,50</b>
<b>Vino Rosato <sup>D</sup></b>	<i>0,50 l</i>	<b>10,00</b>
<b>Vino Rosato <sup>D</sup></b>	<i>1,00 l</i>	<b>18,00</b>
<b>Montepulciano <sup>D</sup></b>	<i>0,25 l</i>	<b>5,50</b>
<b>Montepulciano <sup>D</sup></b>	<i>0,50 l</i>	<b>10,00</b>
<b>Montepulciano <sup>D</sup></b>	<i>1,00 l</i>	<b>18,00</b>

## SPITZENWEINE AUCH ALS GLAS SERVIERT

### *Weiß*

<b>Weißweinschorle <sup>D</sup></b>	<i>0,2 l</i>	<b>4,00</b>
<b>Vermentino <sup>D</sup></b>	<i>0,2 l</i>	<b>7,00</b>
<b>Regaleale ICT Sicilia <sup>D</sup></b>	<i>0,2 l</i>	<b>7,50</b>

### *Rot*

<b>Negroamaro del Salento <sup>D</sup></b>	<i>0,2 l</i>	<b>7,00</b>
<b>Nero D'Avola Sicilia <sup>D</sup></b>	<i>0,2 l</i>	<b>7,50</b>

*Bitte fragen Sie uns nach weiteren Weinen und Raritäten.*

*Wir sind gern bemüht Ihre Wünsche zu erfüllen*

## FLASCHENWEINE WEIß

Vermentino Salento <sup>D</sup>	0,75 l	23,00
Grillo Sicilia <sup>D</sup>	0,75 l	23,50
Planeta ICT Segreta Sicilia <sup>D</sup>	0,75 l	24,50
Regaleale ICT Sicilia <sup>D</sup>	0,75 l	24,50
Arnes Veneto <sup>D</sup>	0,75 l	27,00
Gavi di Gavi Veneto <sup>D</sup>	0,75 l	27,50
Lugana Cadefrati Lombardia <sup>D</sup>	0,75 l	32,00
Nozzedoro Regaleale Sizilien <sup>D</sup>	0,75 l	36,00

## FLASCHENWEINE ROT

Primitivo Puglia <sup>D</sup>	0,75 l	23,00
Negramaro Salento <sup>D</sup>	0,75 l	23,00
Planeta la Segreta ICT Sizilien <sup>D</sup>	0,75 l	23,00
Nero D'Avola Sicilia <sup>D</sup>	0,75 l	24,00
Chianti Classico <sup>D</sup>	0,75 l	26,00
Perricone Sicilia <sup>D</sup>	0,75 l	30,00
Le Volte Ornellaia Toscana <sup>D</sup>	0,75 l	48,00
Edizione Potenza <sup>D</sup> <i>5 Rebsorten</i>	0,75 l	45,00
Armonium IGT Sicilia <sup>D</sup>	0,75 l	58,00
Brunello di Montalcino <sup>D</sup>	0,75 l	75,00
Amarone della Valpolicella <sup>D</sup>	0,75 l	75,00
Tignanello Antinori Toscana <sup>D</sup>	0,75 l	220,00

## SEKT & CHAMPAGNER

Prosecco <sup>D</sup>	0,75 l	24,00
Ferrari Brut <sup>D</sup>	0,75 l	49,00
Moët & Chandon <sup>D</sup>	0,75 l	80,00
Veuve Cliquot <sup>D</sup>	0,75 l	80,00

## DIGESTIVI

Avena Amaro	
del Capo	2 cl 3,00
Fernet Branca/Menta <sup>1</sup>	2 cl 3,00
Ramazotti	2 cl 3,00
Cynar <sup>D</sup>	2 cl 3,00
Averna	2 cl 3,00
Jägermeister	2 cl 3,00

## WEINBRAND - COGNAC

Vecchia Romagna	2 cl 3,00
Remy Martin <sup>6</sup>	2 cl 3,00

## GRAPPA

Grappa Hausmarke	2 cl 3,00
Grappa Nardini	2 cl 3,00
Grappa Moscato	2 cl 4,00
Grappa Prosecco	2 cl 6,00

## WODKA & OBST

Russischer Wodka	2 cl 3,50
Linie Aquavit	2 cl 3,50
Williams Birne	2 cl 3,50

## WHISKEY

Ballentines <sup>1</sup>	2 cl 5,00
Johnny Walker <sup>1</sup>	2 cl 5,00
Jim Beam	2 cl 5,00

## LIKÖR

Amaretto <sup>1</sup>	2 cl 3,00
Sambuka	2 cl 3,00
Baileys <sup>F,1</sup>	2 cl 4,00
Limoncello <sup>1</sup>	2 cl 3,00

## LONG DRINKS

*mit 2 cl auf 0,2 l aufgefüllt*

Whisky mit Cola <sup>1,2</sup>	7,50
Brandy mit Cola <sup>1,2</sup>	7,50
Gin mit Tonic <sup>3</sup>	7,50
Wodka Lemon <sup>3,5</sup>	7,50

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 4 mit Konservierungsstoff, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Süßungsmittel(n), 13 enthält eine Phenylalaninquelle  
Alle Preise in Euro inklusive MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

### **Allergenkennzeichnung nach Lebensmittelinformationsverordnung!**

A.1 Weizen, A.3 Gerste, B Fisch, C Krebstiere, D Schwefeloxide und Sulfite, E Sellerie, F Milch und Laktose, H.1 Mandel, I Eier, M Weichtiere

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein,  
die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.