



Nuovo Mario

B · E · R · L · I · N

SÜD

Wir haben für Sie im Süden Berlins
einen Ort geschaffen,
der das Feuer der Leidenschaft
zur „Cucina Italiana“ neu entfachen wird.

Ein Hochgenuss des täglichen Angebots sind die
frisch zubereiteten Fisch- und Fleischkreationen
sowie unsere köstlichen Pastagerichte.

Speisen mit Raffinesse und erlesene Weine – die besten Zutaten
italienischer Kochkunst in der authentischen Atmosphäre
mediterraner Lebensart.

Unseren Service bieten wir Ihnen auch für private
oder betriebliche Feiern an.

Wir wünschen „Guten Appetit“.

Aperitivi

Martini ¹² bianco, rosso ¹ oder dry	5 cl	5,00 €
Campari ¹	5 cl	5,00 €
Prosecco ¹² italienischer Sekt, trocken	Glas 0,10 l	4,50 €
Prosecco-Aperol ^{1, 8, 12}	Glas 0,10 l	5,00 €
Spritz ^{1, 8, 12} Aperol mit Prosecco, Weißwein und Mineralwasser	Glas 0,10 l	6,50 €
Hugo ¹² mit Prosecco, Holundersirup, Limette und Mineralwasser	Glas 0,10 l	6,50 €

Antipasti

Mozzarella di Bufala ^G Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum	11,50 €
Vitello Tonnato ^D Kalbfleischscheiben mit Kapern in Thunfischsauce	11,00 €
Carpaccio di Salmone ^{D, 12} hauchdünne Scheiben vom frischen rohen Lachs mit Zitronenvinaigrette	11,00 €
Carpaccio di Manzo ^G Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons und Parmesanflocken ^o	11,50 €
Prosciutto e Melone ⁵ Parmaschinken* und Melone	10,00 €
Insalata di Mare ^{B, N} Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch	12,50 €
Antipasto dello Chef ^{D, G} Carpaccio di Manzo, Mozzarella Caprese, Vitello Tonnato, Prosciutto e Melone, eingelegtes Gemüse	14,50 €
Due di Carpaccio ^{D, G} Carpaccio di Manzo und Vitello Tonnato	12,50 €

Zuppe

Minestrone ^{A, C, F, G, I, J} frische italienische Gemüsesuppe	5,50 €
Zuppa di Pesce ^{A, C, F, G, I, J} Fischsuppe mit frischen Fischstücken	8,50 €
Crema di Pomodoro ^G Tomatencrèmesuppe	5,50 €
Zuppetta di Basilico e Salmone ^{D, G} Basilikumsuppe mit frischem Lachs	6,50 €

Insalata

Alle Salate werden mit Olivenöl und Balsamicoessig ¹² angerichtet.

Insalata Mista ^J Gemischter Salat	6,50 €
Insalata Tonno ^{D, J} Gemischter Salat mit Thunfischstücken	9,50 €
Rucola e Parmigiano ^{G, J} Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesankäse ^o	9,50 €
Insalata dello Chef ^J Gebratene Putenbruststreifen mit frischen Champignons auf gemischtem Salat der Saison	13,50 €
Tagliata de Manzo ^{G, J} Gebratene Rumpsteakscheiben mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesankäse ^o auf Salat der Saison	14,50 €



Steinofenpizza

Alle Pizen werden mit
passierten Tomaten
und Mozzarella ^G
belegt.



Pizza Mozzarella ^{A, G} mit Basilikum	7,50 €
Pizza Salami ^{A, C, F, G, 1, 3, 5, 9} mit Salami	8,50 €
Pizza del Contadino ^{A, G} mit gegrillten Auberginen, Zucchini, Knoblauch, Cherrytomaten und Basilikum	10,50 €
Pizza Capricciosa ^{A, C, F, G, I, J, 1, 3, 5, 9} mit Salami, Kochschinken, frischen Champignons, und Peperoni	10,50 €
Pizza Diavolo ^{A, F, 1, 3, 5} mit scharfer Salami, Zwiebeln und Peperoni (scharf)	11,50 €
Pizza Parma ^{A, G, 5} mit Parmaschinken*, Rucola und Parmesansplittern°	11,50 €
Pizza Bresaola ^{A, G} mit Bündnerfleisch, Rucola und Parmesansplittern°	11,50 €
Pizza Tonno ^{A, D, G} mit Thunfischstücken und Zwiebeln	10,50 €
Pizza Sapore di Mare ^{A, B, D, G, N} mit Meeresfrüchten, Shrimps und Knoblauch	11,50 €
Pizza Scampi e Gamberetti ^{A, B, G} mit Großgarnelen, Shrimps und Knoblauch	12,50 €
Pizza Salmone ^{A, D, G} mit frischem Lachs, Lauch und Crème fraîche	11,50 €

Pasta

Spaghetti Pomodoro e Basilico ^A mit Basilikum in Tomatensauce	7,50 €
Spaghetti Aglio e Olio ^{A, L} mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini, und Petersilie (scharf)	7,90 €
Spaghetti alle Jaques ^{A, B, L} mit Großgarnelen und Gemüse in Weißweinsauce	13,50 €
Linguine Scampi e Pesto ^{A, B, H} feine Bandnudeln mit Großgarnelen und Pestosauce	14,50 €
Linguine Puttanesca ^A Bandnudeln mit frischen Gemüsestreifen und Knoblauch in leichter Tomatensauce	10,50 €
Tagliatelle al Salmone ^{A, B, C, D, F, G, I, J, 1, 4, 14} Bandnudeln mit frischem Lachs in leichter Hummer-Sahnesauce	11,50 €
Tagliatelle Punte di Filetto ^{A, F, G, I, J, L, 4} Bandnudeln mit gebratenen Rindfleischstreifen und frischen Champignons in Cognac-Sahnesauce	12,50 €
Penne all'Arrabbiata ^{A, C} Kurze Nudeln mit Oliven und Knoblauch in pikanter Tomatensauce	9,50 €
Penne alla Pugliese ^{A, C, L} Kurze Nudeln mit Kalbsleberstreifen und Knoblauch in Tomaten-Kräutersauce	10,50 €
Gnocchi alla Caprese ^G mit Steinpilzen gefüllte hausgemachte Kartoffelnudeln mit Mozzarella und frischem Basilikum in Tomatensauce	13,50 €
Gnocchi alla Parmigiano ^{G, 5} mit Steinpilzen gefüllte hausgemachte Kartoffelnudeln mit Parmaschinken*, Salbei & Parmesankäse° in Butter gebraten	11,50 €
Gnocchi mit Trüffelcremesauce ^{C, D, G, H, 3, 4, 5} mit Steinpilzen gefüllte hausgemachte Kartoffelnudeln mit Lammrücken und Steinpilzen in Trüffelcremesauce	13,50 €



Carne

Alle Fleischgerichte
werden mit
Tagesbeilage serviert.

Filetto di Maiale ai Funghi ^{A, C, F, G, I, J, 4, 14}	16,50 €
Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Sahnesauce	
Filetto di Maiale al Gorgonzola ^{A, C, F, G, I, J, 4, 14}	16,50 €
Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola-Sahnesauce	
Costolette d'Agnello alla Padella	20,50 €
Lammkoteletts mit Knoblauch und Rosmarin in der Pfanne gebraten	
Costolette d'Agnello Vini Bianco ^L	20,50 €
Lammkoteletts mit Weißweinsauce	
Saltimbocca alla Romana ^{A, C, F, G, I, J, 4, 5, 12, 14}	18,50 €
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken* und Salbei in Weißweinsauce	
Scaloppine di Vitello al Limone	18,50 €
Kalbsmedaillons mit Zitronensauce	
Fegato Burro e Salvia	18,50 €
Kalbsleber in der Pfanne gebraten	
Bistecca alla Griglia ^G	20,50 €
Frisches argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter	
Bistecca ai Funghi ^{A, C, F, G, I, J, 4, 14}	21,50 €
Frisches argentinisches Rumpsteak vom Grill mit gebratenen Champignons	
Filetto di Manzo al Forno ^G	24,50 €
Argentinisches Rinderfilet mit Gorgonzola überbacken	
Filetto di Manzo al Barolo ^{A, C, F, G, I, J, L, 4, 14}	25,50 €
Argentinisches Rinderfilet mit Rotweinsauce	
Mare e Monti ^{A, B, C, F, G, I, J, L, 4, 14}	26,50 €
Argentinisches Rinderfilet mit Rotweinsauce, 2 Großgarnelen mit grüner Pfeffersauce	
Chateaubriand ab 2 Personen ^{pro Person}	28,50 €
Doppelfiletsteak aus der Mitte der Rinderlende - für mehrere Personen erweiterbar -	
Misto di Carne alla Griglia	24,50 €
Gemischter Grillteller nach Art des Hauses	

Pesce

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.

Orata all'Erbe ^D	19,50 €
Doradenfilet in Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl	
Orata Vino Bianco ^{D, L}	19,50 €
Doradenfilet mit Tomaten und Knoblauch in Weißweinsauce	
Filetto di Salmone Reale ^{A, B, C, D, F, G, I, J, 1, 4, 14}	18,50 €
Frisches Lachsfilet mit Shrimps in Hummersauce, dazu Tagesgemüse und Kartoffeln	
Salmone alla Senape ^{D, J, L}	18,50 €
Lachsfilet kross gebraten in Pommerysenf-Proseccosauce	
Scampi alla Griglia ^B	21,50 €
Großgarnelen vom Grill	
Scampi al Pepe verde ^{B, G, L}	22,50 €
Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce	
Scampi al Forno ^B	22,50 €
Großgarnelen im Ofen überbacken	
Misto di Pesce alla Griglia ^{B, D}	22,50 €
Gemischte Fische vom Grill, dazu Tagesgemüse und Kartoffeln	

Bitte fragen Sie nach unserem Angebot an weiteren frischen Fischen, die wir gern nach Ihren Wünschen zubereiten!

Für Kinder



Putenschnitzel ^{A, C}	8,50 €
paniertes Putenschnitzel mit Gemüse	
Spaghetti Napoli ^{A, C, G}	5,00 €
Spaghetti mit Tomatensauce	
Penne in Salsa di Panna ^{A, C, G}	5,50 €
kurze Nudeln mit Sahnesauce	
Pizza Mista ^{A, F, G, L, I, 1, 3, 5, 9}	6,50 €
mit gekochtem Schinken*, Salami, frischen Champignons und Peperoni	

Dolce



Mousse di Espresso e Cognac ^{C, G, L}	6,50 €
Espresso-Cognac-Mousse	
Panna Cotta al Lampone ^G	5,50 €
Panna Cotta auf Himbeersauce	
Tiramisu ^{A, C, G, 1, 2}	5,50 €
Hausgemachter italienischer Kuchen	
Zitronensorbet	5,50 €
Zitroneneis mit Champagner ^L oder Wodka ^A	
Zabaione speciale ^{C, G, L}	7,50 €
Zabaione mit Vanilleeis und Erdbeeren	
Crepes di Vaniglia ^{A, C, G, L}	7,00 €
Crepe mit Vanilleeis und Cognacsauce	
Tartufo ^{G, 1}	5,50 €
Trüffeleis mit Kakaopulver	
Cassata ^{G, 1}	5,50 €
Vanille-Schokoladeneis mit getrockneten Früchten	
Gemischtes Eis ^{G, 1}	5,50 €
Vanille-Schokolade-Erdbeer	
Gemischter Dessertteller	7,50 €
nach Art des Hauses	
Flammierte Feigen ^{G, H, 1}	6,50 €
mit Mandeln und Vanilleeis	
Käseplatte ^{G, 5}	8,50 €
Parmesan, Schafskäse, Gorgonzola, Provolone	

Bevande Calde

Caffè ²	Tasse	2,50 €
Espresso ²	Tasse	2,50 €
Doppio Espresso ²	Tasse	3,70 €
Cappuccino ^{2, G}	Tasse	2,80 €
Cioccolata calda ^G	Tasse	3,80 €
Milchkaffee ^{2, G}	große Tasse	3,80 €
Latte Macchiato ^{2, G}	Glas	3,80 €
Té verschiedene Sorten	Kännchen	3,60 €

Bevande fredde

	0,20 l	0,40 l
Coca-Cola ^{1, 2, 4}	2,20 €	4,20 €
Coca-Cola Light ^{1, 2, 4, 6, 7}	2,20 €	4,20 €
Fanta ^{1, 3, 4, 9}	2,20 €	4,20 €
Sprite ⁴	2,20 €	4,20 €
Apfelschorle	2,60 €	4,40 €
Tafelwasser	0,20 l	1,80 €
Apfelsaft	0,20 l	2,60 €
Orangensaft	0,20 l	2,80 €
Orangensaft frisch gepresst	0,20 l	3,50 €
Acqua Morelli Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,60 €
Acqua Morelli Mineralwasser	Fl. 0,75 l	5,80 €
Acqua Morelli stilles Wasser	Fl. 0,25 l	2,60 €
Acqua Morelli stilles Wasser	Fl. 0,75 l	5,80 €
Schweppes	Fl. 0,20 l	2,90 €
Tonic Water ^{4, 8} , Bitter Lemon ^{3, 4, 8} , Ginger Ale ^{1, 4}		
Veltins Malz ^{A, 1} Malztrunk	Fl. 0,33 l	2,80 €

Birre

Veltins Pilsner vom Fass ^A	0,30 l	2,90 €
Veltins Pilsner vom Fass ^A	0,40 l	3,90 €
Maisels:		
Hefeweißbier vom Fass ^A	0,30 l	3,00 €
Hefeweißbier vom Fass ^A	0,50 l	4,10 €
Weißbier alkoholfrei ^A	Fl. 0,50 l	4,00 €
<u>Mischgetränk:</u>		
Gespritztes	0,40 l	3,80 €
Bier mit Fanta ^{1, 3, 4, 9} , Cola ^{1, 2, 4} oder Sprite ⁴		





Liquori & Amari

Amaretto ¹	2 cl	3,30 €
Sambuca	2 cl	3,30 €
Limoncello ¹	2 cl	3,70 €
Cointreau ¹	2 cl	4,20 €
Baileys Irish Cream ^{1, 2, G}	2 cl	3,80 €
Ramazzotti	2 cl	3,70 €
Amaro Averna ¹	2 cl	3,70 €
Fernet Branca	2 cl	3,70 €

Alcolici

Absolut Vodka ^A	2 cl	4,00 €
Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	4,00 €
Linie Aquavit	2 cl	4,00 €
Vecchia Romagna ¹²	2 cl	4,20 €
Schladerer Himbeergeist	2 cl	3,70 €
Schladerer Williamsbirne	2 cl	3,70 €
Chivas Regal ^{1, A}	2 cl	4,50 €
Remy Martin ^A	2 cl	4,50 €
Grappa Hausmarke	2 cl	3,30 €

Grappa-Liebhaber fragen bitte nach unserem weiteren Angebot an erlesenen Grappasorten!

Longdrinks

Die Longdrinks werden mit Softdrink auf 0,20 l aufgefüllt.

Campari ¹ -Orange	4 cl	7,50 €
Gin-Tonic ^{4, 8}	4 cl	7,50 €
Wodka-Bitter Lemon ^{3, 4, 8}	4 cl	7,50 €
Cuba Libre ^{1, 2, 4}	4 cl	7,50 €

Offene Weißweine

Alle Weine enthalten Sulfite.

Italien	0,25 l	0,50 l
Soave Augusto DOC Grande Vini Italiani - Venetien Fruchtig und harmonisch	5,50 €	9,50 €
Fiorile Grecanico IGT Duca di Castelmonte - Sizilien Frisch, lebendig, harmonisch und fruchtig	5,50 €	9,50 €
Pinot Grigio IGT Ca'Lunghetta - Venetien Blumig-würzige Nase mit feinfruchtigem Geschmack	6,00 €	10,20 €
Frizzantino La Cocombara - Venetien Perlwein, lieblich	5,20 €	9,50 €

Offene Rotweine

Alle Weine enthalten Sulfite.

Italien	0,25 l	0,50 l
Montepulciano d'Abruzzo DOC Terra Nostra - Abruzzen Rubinrot, weich und ausgewogen	5,50 €	9,50 €
Fiorile Rosso IGT Duca di Castelmonte - Sizilien Herzhaft, voll und harmonisch	5,50 €	9,50 €
Syrah Monte Pietrosa IGT Gruppo Italiano Vini - Sizilien weich und trocken	6,00 €	10,20 €
Chianti Gentilesco DOCG Cantine Bonacchi S.p.A. - Toscana Granatrot, sehr aromatisch mit perfekt ausbalancierten Tanninen	6,00 €	10,20 €
Lambrusco Riunite - Emilia Romagna Perlwein, lieblich	5,20 €	9,50 €
<u>Mischgetränk</u>		
Weinschorle	0,20 l	3,90 €



Prosecco & Champagner

Alle Prosecco und
Sekte enthalten
Sulfite.

	0,10 l	Fl. 0,75 l
Prosecco Valdo Extra dry Valdobbiadene - Venetien Zart-fruchtig, lebhaft und heiter.	4,50 €	23,00 €
Spumante Valdo Rosé Brut Valdobbiadene - Venetien Anregende Perlage, blumig und fruchtig mit zarten Aromen.	5,00 €	24,00 €
Moët & Chandon Brut Imperial Aus den Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier entsteht dieser Spitzen- Champagner. Auf der Zunge weich und vollmundig mit Gewürznoten und einem Hauch von Vanille.		85,00 €
Moët & Chandon Brut Rosé		95,00 €
Veuve Cliquot Einer der berühmtesten Champagner der Welt. Elegante, nuancierte Aromen von Äpfeln, Zitrusfrüchten und Mandelblüte. Ein Hochgenuss!		95,00 €

**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, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
- I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
- J** enthält Senf oder Senferzeugnisse
- K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
- L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
- N** Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe:

- 1** mit Farbstoff · **2** coffeinhaltig · **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 · ° Grana Padano · * Tipo Parma

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

Im Parmesanlaib flambiert

Tagliatelline A, C, D, G, H, 3, 4, 5 17,50 €

Bandnudeln in Trüffelöl mit frischem Trüffel,
im Parmesanlaib am Tisch flambiert

Tagliatelline A, B, C 16,50 €

Bandnudeln mit Garnelen,
Kirschtomaten und Basilikum,
im Parmesanlaib am Tisch flambiert

Tagliatelline A, C, D, G, H, 3, 4, 5 16,50 €

Bandnudeln mit Filetspitzen und
Steinpilzen in Trüffelsauce,
im Parmesanlaib am Tisch flambiert

Tagliatelle Nero A, B, C, D, G, H, N, 3, 4, 5 17,50 €

Schwarze Bandnudeln mit Jakobsmuscheln
und Garnelen in leichter Trüffelsauce,
im Parmesanlaib am Tisch flambiert