

VORSPEISEN

Kleine Sünde ^{7, 10} In Parmaschinken umhüllte Datteln mit Gorgonzola-füllung und Pfeffer-Pflaumenconfit auf Babysalat	8,00 €
Caponata ^{7, 9} Ein süß-saures Gemüsegericht aus der sizilianischen Küche mit Pinienkernen, Parmesan und geröstetem Brot	8,00 €
Mozzarella di Bufalo ⁷ Büffelmozzarella mit Fleischtomaten und Basilikumpesto auf Babysalat	10,00 €
Carpaccio vom Angusrind ^{7, 10} Scheiben vom edlen Angusrinderfilet auf mariniertem Rucola mit frischen Champignons und Parmesanspalten	kl. 9,00 € / gr. 17,00 €
Vitello Tonnato ³ Eine „sizilianische Erfindung“ – Scheiben vom kalten Kalbsbraten mit einer feinen Thunfischsauce und Kapern	kl. 9,00 € / gr. 17,00 €

SALATE

Der Kleine Gemischter Salat der Saison aus Babysalaten (passend als Beilage zu allen Gerichten)	5,90 €
il Capraio Salatvariationen aus Ziegenfeta, Cherrytomaten und Oliven auf mariniertem Rucola	10,90 €
Rucola e Parmigiano Marinierter Rucola mit Cherrytomaten und Parmesankäse	12,50 €
Toscano Marinierter Babysalat mit Parmaschinken, Parmesan und Cherrytomaten	13,00 €
Das satte Hähnchen In Honig-Chili marinierte Hähnchenbrustfiletstreifen an Babysalat mit Cherry-Tomaten	15,90 €

Alle Salate werden mit Balsamico-Vinaigrette serviert.¹⁰

PIZZA CLASSICO

(RIESENGROSS UND KNUSPRIG)
Traditionell im Steinofen gebacken und ausschließlich mit Mozzarella und hausgemachter Sauce zubereitet

Klassische Pizza-Spezialitäten

Margherita Mit frischem Mozzarellakäse und Basilikum	10,00 €
Selezione Mit frischem Mozzarella, Oliven, Spianata Salami (Scharf, Parma und Peperoni)	12,00 €
Taormina Mit frischem Mozzarella, roten Zwiebeln und Thunfisch	12,00 €
Vegan (ohne Käse) Mit frischem Gemüse und Frühlingszwiebeln	12,00 €
Parmigiana Mit frischem Knoblauch und mariniertem Blattspinat, überbacken mit Parmesan	12,00 €
Rucola e Parmigiano Mit Rucola, Parmesanspalten und Cherrytomaten	12,00 €
Nicolo Mit italienischem Kochschinken, frischen Champignons und Gorgonzola	12,00 €
Capra Mit Ziegenkäse, roten Zwiebeln und scharfer Salami	12,00 €
Spinata Calabra Mit scharfer Spinata Calabrese (Salami pikant)	11,00 €
Castelmola Mit Büffelmozzarella, Kapern, Oliven und getrockneten Tomaten	11,00 €



Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.

PIZZA SPECIALE

(RIESENGROSS UND KNUSPRIG)

Ralfs Erbe Mit Tomatensauce, Ziegenkäse, Rucola, getrockneten Tomaten und Parmigianospalten	15,00 €
Machiavelli Mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, Rucola, Prosciutto di Parma und Parmigianospalten	15,00 €
Fresco e Pikante Mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, scharfer Salami, geschmolzenem Ziegenkäse und Rucola	15,00 €
il Principe Mit Fischfilet, Ziegenkäse, Büffelmozzarella, Babyspinat und Knoblauch	15,00 €
Michelangelo Mit Büffelmozzarella, mariniertem Babyspinat, Knoblauch und Lachsfiletstreifen	15,00 €
Porto Procida Mit Büffelmozzarella und Meeresfrüchten	15,00 €

PASTA

Spaghetti Aglio e Olio ³ Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl	10,00 €
Pennette all'Arrabbiata ³ Makkaroni mit Kapern, Oliven, Basilikum und Peperoni in leichter Tomatensauce	12,00 €
Tagliatelle Vegan Dinkelbandnudeln mit buntem Gemüse, Basilikumpesto, roten Zwiebeln und Cherrytomaten	12,00 €
Spaghetti Tirolese ³ Spaghetti mit Speck, Frühlingszwiebeln und Pinienkernen in leichter Tomaten-Kräutersauce	12,00 €
Penne Machiavelli ^{1, 3} Kurze Nudeln mit gebratenen Schweinefiletspitzen und Wiesenchampignons in Cognacrahmsauce	12,00 €
Penne Orientale ^{1, 3} Ein orientalischer Traum aus kurzen Nudeln, Hähnchenbruststreifen und mediterranem Gemüse in einem leicht pikanten Honig-Curry-Rahm	15,00 €

Gnocchi in Grün^{3, 7} 13,00 €
Handgemachte Riesengnocchi mit Pestofüllung in Gorgonzolasauce und frischem Babyspinat und Walnüssen

Tagliatelle con Frutti di Mare³ 14,00 €
Bandnudeln mit frischen Meeresfrüchten

Gnocchi Freschi al Salmone^{2, 3} 15,00 €
Handgemachte Riesengnocchi mit Lachsfiletstreifen, rosa Pfeffer und Dill in Hummer-Sahne Sauce

Del Re^{2, 3} 15,00 €
Bandnudeln mit Fischfilets und Scampi in Weißwein-Kräutersauce mit Strauchtomaten, roten Zwiebeln und geriebenem Parmesan

FLEISCH

Saltimbocca alla Romana¹ 22,00 €
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei-Weißweinsauce an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Foie de Veau (Kalbsleber)⁷ 22,00 €
In Butter rosa gebratene Kalbsleber mit frischem Salbei an Kartoffelpüree

Wiener Schnitzel (vom Kalb)¹ 22,00 €
in Butter gebratenes Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Salzburger Hähnchen^{1, 7} 22,00 €
Pikant mariniertes Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln an mediterranem Gemüse

Scaloppine Benedetto (so mochte das der Papst)⁷ 23,00 €
Medaillons aus Schweinefilet in Gorgonzola-Birnsauce mit Rosa Pfeffer an hausgemachtem Kartoffel-Trüffelpüree

FISCH

Zander al Pommery 30,00 €
Zanderfilet in Pommery-Senfsauce an vegetarischem Trüffelrisotto

Änderungen durch Verwendung saisonaler Produkte sind möglich.

Lachs mit Lust^{1, 7} 29,00 €
Lachsfilet in Speckmantel an Safransauce und vegetarischem Trüffelrisotto

DESSERT

Tiramisu^{1, 3, 7} 6,80 €
Wer kennt das nicht?

Panna Cotta⁷ 6,80 €
Sahnecreme mit heißen Waldbeeren

GETRÄNKE

1 Liter Cola^{A, D}, Fanta^D, Sprite 4,00 €

1,5 L. Wasser 4,00 €

Flasche Rotwein / Weißwein / Rosewein 18,00 €

Flasche Prosecco / Perlwein 18,00 €

A koffeinhaltig, B mit Farbstoff, C chininhaltig, D mit Farbstoff Beta Carotin



ALLERGEN-KENNZEICHNUNG

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern; Vorkommen z.B. in Mehl, Bier, Würstwaren, Kuchen); 2 Krebstiere (z.B. Krebs, Shrimps, Garnelen; Vorkommen z.B. in Suppen, Soßen, Würzpasten); 3 Eier (z.B. als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin; Vorkommen z.B. in Mayonnaise, Panade, Dressing); 4 Fisch (alle Fischarten; Vorkommen z.B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.); 5 Erdnüsse (z.B. Erdnuss-öl, -butter; Vorkommen z.B. in Gebäck, Schokolade etc.); 6 Soja (z.B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl; Vorkommen z.B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer); 7 Milch (Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; Vorkommen z.B. in Wurst, Soßen, Krokettchen); 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss; Vorkommen z.B. in Kuchen, Schokolade, Pesto); 9 Sellerie (Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; Vorkommen z.B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen); 10 Senf (z.B. Senfkörner, -pulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen); 11 Sesamsamen (z.B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden, etc.); 12 Schwefeldioxid und Sulfite (E220 - E228, z.B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig); 13 Lupine (z.B. als Lupinenmehl, -weiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten); 14 Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch, Austern; Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.); 15 Nüsse, 16 Laktose

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.

Machiavelli

RESTAURANTS SINCE 2003

WIR LIEFERN

BESTELLUNGEN UNTER DER TELEFONNUMMER:

030 28 04 64 01



KARTENZAHLUNG BEI ABHOLUNG IM RESTAURANT MÖGLICH.



BERLIN – MITTE

Albrechtstr 13, 10117 Berlin

Tel.: (+49) 30 28 04 64 01 / albrechtstrasse@machiavelli-berlin.de

Täglich: 10:00 - 1:00 Uhr