

DESSERT

Mascarpone-Creme ^{1, 3, 7} mit frischen Erdbeeren und Amarettini	6,80 €
Tiramisu ^{1, 3, 7} Wer kennt das nicht?	6,80 €
Panna Cotta ⁷ Sahnecreme mit heißen Waldbeeren	6,80 €

NATÜRLICH LIEFERN WIR AUCH GETRÄNKE.

HIER EINE KLEINE AUSWAHL:

Prosecco Flasche 0,75 l	18,00 €
Wein (weiß, rot oder rosé) 0,75 l	18,00 €
Orangensaft, Apfelsaft 1 l	5,00 €
Cola ^{A, D} , Fanta ^D , Sprite je 1 l	4,00 €
Wasser 0,75 l	3,50 €
Weitere Getränke auf Anfrage	

Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch in unserem Restaurant! Herzlich empfangen wir Sie in einem schönen und gemütlichen Ambiente, in dem seit kurzem unsere neue Belüftungsanlage für eine ausreichende Luftzirkulation sorgt.

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, Kaffeeweiß); 7 Milch (Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; Vorkommen z.B. in Wurst, Soßen, Kroketten); 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 Sulfit (E220 - E228, z.B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig); 13 Lupine (z.B. als Lupinenmehl, -eweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten); 14 Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch, Austern; Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.); 15 Nüsse; 16 Lactose

GÄNSEZEIT

AB DEM 05. NOVEMBER

Eine Portion Gänsebraten mit Rotkohl, Grünkohl, Kloß und Bratapfel für

28 Euro.

Eine ganze Gans für 4 Personen mit Rotkohl, Grünkohl, Kloß und Bratapfel für

99 Euro.



CATERING & BBQ

Wir bieten professionelles Catering für Ihre

FEIERN

VERANSTALTUNGEN

FIRMENEVENTS

HOCHZEITEN

GEBURTSTAGE

und sonstigen Zusammenkünfte an.

Engagieren Sie unseren Service ab 25 Euro pro Person, ab 6 bis zu 200 Personen.

Zu unserem Angebot gehören verschiedene Vorspeisen (warm/kalt, gerne auch vegetarisch oder vegan), Salate, Pasta- und Risotto-Gerichte, Fleisch und Fisch, sowie Barbecue vor Ort. Rufen Sie uns gerne an und wir besprechen Ihre Vorstellungen persönlich.



Machiavelli

RESTAURANTS SINCE 2003

WIR BIETEN WEITERHIN
CATERING UND LIEFERSERVICE AN



LIEFERUNG

AB 20€

NUR BARZAHLUNG

LIEFERZEIT

20-30 MIN.



BESTELLUNGEN UNTER DER TELEFONNUMMER:

☎ 030 53 15 71 76

AUCH ÜBER WHATSAPP MÖGLICH:

📞 +49 152 14 29 95 64

GRUNEWALD – ROSENECK

Clayallee 1, 14195 Berlin | Tel.: (+49) 30 53 15 71 76

roseneck@machiavelli-berlin.de

Täglich: 10:00 - 1:00 Uhr

SALATE

Tomatensalat mit Zwiebeln	6,00 €
Großer Gemischter Salat	7,00 €
Thunfischsalat ³ mit gekochtem Ei	8,00 €
Rucolasalat mit Artischocken, Oliven und getr. Tomaten	9,00 €
Feta und Oliven Salat gemischter Salat mit Feta und Oliven	9,00 €

FLAMMKUCHEN

Elsässer Flammkuchen mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	11,90 €
Vegetarischer Flammkuchen ^{1,4,7} Flammkuchen mit Crème fraîche und gegrilltes Gemüse	11,90 €

PIZZA

RIESENGROSS UND KNUSPRIG
Traditionell im Steinofen Gebacken und ausschließlich mit Mozzarella und hausgemachter Sauce zubereit. Wir bieten auch Standard-Pizzen

CLASSICO

Margherita Mit Mozzarella und Basilikum	8,00 €
Salami Mit Mozzarella, Käse und Salami	10,00 €
Selezione Mit Mozzarella, Oliven, Spianata, Parma und Peperoni	13,90 €
Taormina Mit Mozzarella, roten Zwiebeln und Thunfisch	12,90 €
Vegan (ohne Käse) Mit frischem Gemüse und Frühlingzwiebeln	11,00 €
Rucola e Parmigiano Mit Rucola, Parmesanspalten und Cherrytomaten	12,00 €
Nicolo Mit italienischem Kochschinken, frischen Champignons und Gorgonzola	13,90 €

Capra Mit Ziegenfeta, roten Zwiebeln und scharfer Salami	14,90 €
Castelmola Mit Büffelmozzarella, Kapern, Oliven und getrockneten Tomaten	12,90 €

SPECIALE

Ralfs Erbe Mit Tomatensauce, Ziegenkäse, Rucola, getrockneten Tomaten und Parmigianospalten	14,00 €
Machiavelli Mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, Rucola, Prosciutto di Parma und Parmigianospalten	16,90 €
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	16,00 €
Frutti di Mare Mit Büffelmozzarella und Meeresfrüchten	15,90 €

PASTA

Spaghetti Bolognese ^{1, 3} Spaghetti mit Fleischsauce	11,00 €
Spaghetti Carbonara ^{1, 3} Spaghetti mit Ei, Schinken und Parmesan	11,00 €
Penne all'Arrabbiata ³ Makkaroni mit Kapern, Oliven, Basilikum und Peperoni in leichter Tomatensauce	11,00 €
Tagliatelle Pollo ^{1, 3} Tagliatelle mit Hähnchenfilet in Tomaten-Kräuter-Sauce	13,00 €
Tagliatelle Pomodori e Carciofi ³ Tagliatelle mit Artischocken, Zwiebeln und einer leichten Tomatensauce	13,00 €
Lasagne Al Forno mit Bolognese, Béchamelsauce und Mozzarella überbacken	12,00 €
Penne Machiavelli ^{1, 3} Penne mit gebratenen Rinderfiletspitzen und Wiesenchampignons in Cognacrahmsauce	16,90 €

Gnocchi Freschi al Salmone ^{2, 3} Handgemachte Riesengnocchi mit Lachsfiletstreifen, rosa Pfeffer und Dill in Hummer-Sahne Sauce	15,00 €
Tagliatelle con Frutti di Mare ³ Bandnudeln mit frischen Meeresfrüchten	14,00 €

RISOTTO

Risotto Vegan Risotto mit buntem Gemüse	11,00 €
Risotto Mare Risotto mit Fischragout in Hummersauce	15,90 €

FISCH

Dorade alla Griglia Dorade vom Grill mit Rosmarinkartoffel und mediterranem Gemüse	24,00 €
Havelzander ^{2,4} Zanderfilet mit Kartoffelkruste an mediterranem Gemüse und Rote-Bete-Jus	24,00 €
Saint-Jacques au Grenade ⁴ Gegrillte Jakobsmuscheln und Scampi an Granatapfelrisotto	24,00 €
Saumon Grillée ⁴ Lachsfilet vom Grill an Babyspinat La Ratte Kartoffeln	24,00 €

FLEISCH

Saltimbocca alla Romana ⁷ Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei-Weißweinsauce an mediterranem Gemüse und La Ratte Kartoffeln	24,00 €
Foie de Veau (KALBSLEBER) ⁷ In Butter rosa gebratene Kalbsleber mit frischem Salbei an Kartoffelpüree	24,00 €
Wiener Schnitzel (vom Kalb) ¹ in Butter gebratenes Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	24,00 €
Königsberger Erbe Königsberger Klopse (vom Kalb) in Kapernsauce mit Kartoffeln und Rote-Bete-Salat	18,00 €
Hähnchenbrust vom Grill mit Kartoffeln und Gemüse	18,00 €