

ACQUA – WASSER		
SAN PELLEGRINO	0,25l	€ 3,00
	Fl. 0,75l	€ 6,50
ACQUA PANNA	0,25l	€ 3,00
	Fl. 0,75l	€ 6,50

BEVANDE ANALCOLICHE - SOFTDRINKS		
FASSBRAUSE ^{1,2}	0,2l	€ 2,50
	0,4l	€ 4,00
COCA COLA ^{1,2}	0,2l	€ 2,50
	0,4l	€ 4,00
COCA COLA LIGHT ^{1,2}	0,2l	€ 2,50
	0,4l	€ 4,00
FANTA ¹	0,2l	€ 2,50
	0,4l	€ 4,00
SPRITE	0,2l	€ 2,50
	0,4l	€ 4,00
GINGE ALE ¹	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 4,50
BITTER LEMON ³	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 4,50

SUCCHI – SÄFTE		
APFELSAFT	0,2l	€ 2,50
	0,4l	€ 4,00
ORAGENSAFT	0,2l	€ 2,50
	0,4l	€ 4,00
APFELSAFTSCHORLE	0,4l	€ 3,50

BIRRE – BIER		
BERLINER KINDL JUBILÄUMS PILSENER	0,3l	€ 2,90
	0,4l	€ 3,50
BIRRA MORETTI	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 4,50
ALSTERWASSER	0,3l	€ 2,70
	0,4l	€ 3,20
WEIZENBIER (KRISTALL)	Fl. 0,5l	€ 3,70
HEFEWEIZEN	Fl. 0,5l	€ 3,70
MÄRKISCHER LANDMANN	Fl. 0,5l	€ 3,70
ERDINGER, ALKOHOLFREI	Fl. 0,5l	€ 3,70

BEVANDE CALDE – WARME GETRÄNKE		
ESPRESSO		€ 2,50
ESPRESSO MACCHIATO		€ 2,70
ESPRESSO DOPPIO		€ 4,50
CAPPUCCINO		€ 3,00
LATTE MACCHIATO		€ 3,50
KAFFEE		€ 2,30
TEE		€ 2,00

VINI ROSSI – ROTWEINE		
MONTEPULCIANO	0,2l	€ 6,00
	0,5l	€ 14,00
PRIMITIVO	0,2l	€ 6,00
	0,5l	€ 14,00
NERO D'AVOLA	0,2l	€ 6,00
	0,5l	€ 14,00
LAMBRUSCO	0,2l	€ 5,50
	0,5l	€ 13,00

VINI BIANCHI – WEIßWEINE		
CHARDONNAY	0,2l	€ 6,00
	0,5l	€ 14,00
PINOT GRIGIO	0,2l	€ 6,00
	0,5l	€ 14,00
GRILLO	0,2l	€ 6,00
	0,5l	€ 14,00
WEIßWEINSCHORLE	0,2l	€ 5,00

VINI ROSÉ		
ROSÉ	0,2l	€ 6,50
	0,5l	€ 14,00

Unsere Kellner beraten Sie gern bei der Auswahl
guter italienischer Flaschenweine

APERITIVI & LONGDRINKS		
PROSECCO	0,1l	€ 6,00
APEROL SPRITZ ¹	0,2l	€ 7,50
LIMONCELLO SPRITZ ¹	0,2l	€ 7,50
CAMPARI ORANGE ¹	5cl	€ 6,50

LIQUORI & GRAPPA		
AVERNA	2cl	€ 4,00
AMARETTO	2cl	€ 4,00
SAMBUCA	2cl	€ 4,00
LIMONCELLO	2cl	€ 4,00
GRAPPA	2cl	€ 5,00
GRAPPA SPECIALE	2cl	€ 7,00

Cari ospiti,

Ringraziamo i nostri, clienti alla fine
delle loro visita nella nostra Trattoria con un liquore
della casa Amaretto o Sambuca.

Grazie.

Sehr vereehrter Gast,

wir bedanken uns bei Ihnen
am Ende Ihres Besuchs in unserer Trattoria
mit einem Likör aus den Häusern
Amaretto oder Sambuca.

Dankeschön.

@trattoria_da_ciro_berlin



Benvenuto

La Trattoria da Ciro è un autentico ristorante italiano che si caratterizza per il suo concetto "piccolo ma carino". Qui prelibatezze italiane vengono preparate secondo ricette originali che incantano il palato con aromi deliziosi e gusto tradizionale. Con un'atmosfera affascinante e una dedizione alla cucina italiana, la Trattoria da Ciro offre un'esperienza culinaria unica che cattura l'essenza dell'Italia in ogni boccone.

Herzlich willkommen

Die Trattoria da Ciro ist ein authentisches, italienisches Restaurant, das sich durch sein "klein aber fein" Konzept auszeichnet. Hier werden italienische Delikatessen nach Originalrezepten zubereitet, die den Gaumen mit köstlichen Aromen und traditionellem Geschmack verzaubern. Mit einer charmanten Atmosphäre und einer Hingabe zur italienischen Küche bietet die Trattoria da Ciro eine einzigartige kulinarische Erfahrung, die die Essenz Italiens in jedem Bissen einfängt.

Carta speciale

Nuovi piatti selezionati
ogni venerdì e sabato

Trattoria Exclusive

Per gruppi di almeno
20 persone è possibile
prenotare l'intera Trattoria.

Sonderkarte

Jeden Freitag und Samstag
neue ausgewählte Gerichte

Trattoria Exklusiv

Die Reservierung
der gesamten Trattoria
ist ab 20 Personen möglich.

INSALATE - SALATE

Alle Salate werden mit einer hausgemachten Dressingsauce serviert.	
INSALATA MISTA <i>Großer gemischter Salat</i>	€ 8,50
INSALATA “MEDITERRANEA” <i>Gemischter Salat mit Thunfisch^f und Fetakäse¹</i>	€ 13,50
INSALATA “SPECIALE” <i>Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen, Kugeln aus Büffelmozzarella^m und Walnüssen</i>	€ 14,50

ANTIPASTI - VORSPEISEN

FOCACCIA AL ROSMARINO <i>Frisch gebackenes Fladenbrot^g mit Olivenöl, Salz und Kräutern</i>	€ 6,50
FOCACCIA CON POMODORI <i>Frisch gebackenes Fladenbrot^g mit Bruschetta-Tomaten</i>	€ 9,50
CALAMARETTI SU RUCOLA <i>Gegrillter Tintenfisch^f auf Rucola</i>	€ 16,50
BRUSCHETTONA “NAPOLETANA” <i>Drei große Scheiben Hausgemachtes Brot^g mit Cherry-Tomanten, Knoblauch, Basilikum und Büffelmozzarella^m</i>	€ 10,50
BRUSCHETTA “CLASSICA” <i>Drei große Scheiben Hausgemachtes Brot^g mit Tomaten und Zwiebeln gebacken</i>	€ 8,50
MOZZARELLA DI BUFALA <i>Büffelmozzarella^m mit frischen Tomaten und Basilikum</i>	€ 11,50
VITELLO TONNATO <i>Fein geschnittener Kalbsbraten in Thunfischcreme^{1,f} mit Kapern¹</i>	€ 13,50
CARPACCIO DI MANZO <i>Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Zitronenvinaigrette mit Parmesanflocken^m und Rucola</i>	€ 14,50
PARMIGIANA DI MELANZANE <i>Auberginenauflauf</i>	€ 14,50

SECONDI PIATTI DI PESCE

SCAMPI ALLA “LIVORNESE” CON CONTORNO DI SPAGHETTI <i>Scampi^k in einer leichten Tomaten-Weißweinsauce^{1,2}, mit Kapern¹, Oliven¹, Knoblauch und Chili</i>	€ 25,50
SALMONE AL “LIMONE E CAPPERI” <i>Lachs^f in Zitronen-Weißweinsauce² mit Kapern¹ und Tagesbeilage</i>	€ 25,50

SECONDI PIATTI DI CARNE

ENTRECOTÉ ALLA GRIGLIA <i>Argentinische Entrecoté vom Grill mit Tagesbeilage</i>	€ 26,50
SCALOPPA AI FUNGHI <i>Riesenschnitzel nach “Wiener Art”^{e,g} mit Champignon-Rahmsauce^m und Tagesbeilage</i>	€ 19,50
TACCHINO ALLA PIZZAIOLA <i>Putenschnitzel in Pizzaiolo-Sauce¹</i>	€ 18,50

PIZZA “CLASSICHE”

PIZZA MARGHERITA <i>mit Tomatensauce¹ und Mozzarella^m</i>	€ 9,50
PIZZA SALAMI <i>mit Tomatensauce¹, Mozzarella^m, milder Salami¹</i>	€ 10,50
PIZZA CAPRICCIOSA <i>mit Tomatensauce¹, Mozzarella^m, milder Salami¹, gekochtem Schinken², frischen Champignons, Peperoni¹ und Oliven³</i>	€ 12,50
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI <i>mit Tomatensauce¹, Mozzarella^mund gekochtem Schinken² und frischen Champignons</i>	€ 10,50
PIZZA ORTOLANA <i>mit Tomatensauce¹, Mozzarella^m und gemischtem Gemüse</i>	€ 11,50
PIZZA TONNO <i>mit Tomatensauce¹, Mozzarella^m, Thunfisch^{1,f} und Zwiebeln</i>	€ 12,00
PIZZA SCAMPI <i>mit Tomatensauce¹, Mozzarella^m, Großgarnelen^k, Knoblauch und Petersilie</i>	€ 14,50
PIZZA PARMA <i>mit Tomatensauce¹, Mozzarella^m, Parmaschinken², Rucola u. gehobelten Grana Pardano^m</i>	€ 14,50

PIZZA “SPECIALE”

PIZZA SPECIALE <i>mit Tomatensauce¹, hausgemachter Wurst, Kartoffeln und Lauch</i>	€ 14,50
PIZZA PUGLIESE <i>mit Tomatensauce¹, Sardellen¹, Büffelmozzarella^m und Basilikum</i>	€ 14,50
PIZZA DIAVOLO <i>mit Tomatensauce¹, Mozzarella^m, pikanter Salami¹ und Gorgonzola^m</i>	€ 13,50
PIZZA SOPHIA LOREN <i>mit Tomatensauce¹, Büffelmozzarella^m, Ruccola, Cherry-Tomaten und Basilikum</i>	€ 14,50
PIZZA TIROLESE <i>mit Sahne^{1,m}, Mozzarella^m, Speck², Zwiebeln und Schafskäse^{1,m}</i>	€ 12,50
PIZZA CALZONE <i>Pizzatasche gefüllt mit Tomatensauce¹, Mozzarella^m, milder Salami¹, gekochtem Schinken² und frischen Champignons</i>	€ 11,50

ZUTATEN FÜR IHRE WUNSCH-PIZZA

Mozzarella ^m	€ 2,00
Parmaschinken	€ 3,00
scharfe, italienische Salami ²	€ 3,00
Scampi ^k	€ 3,50
Knoblauch	€ 1,00
Zwiebeln	€ 1,00
Chili	€ 1,00
marinierte Oliven ¹	€ 2,00

¹ mit Konservierungsstoffe/n, ² Phosphat, ³ Farbstoff
^g Glutenhaltiges Getreide, ^k Krebstiere, ^e Eier, ^f Fisch, ^m Milch, ^s Sellerie

PASTA - NUDELGERICHTE

Alle Pastagerichte werden mit Grana Pardano serviert.	
SPAGHETTI AGLIO E OLIO <i>Spaghetti^g mit Knoblauchscheiben, Chilischoten und Olivenöl (scharf)</i>	€ 10,50
SPAGHETTI “CARBONARA ALL'ITALIANA” <i>Spaghetti^g mit Ei und gebratenem Schweinebauch²</i>	€ 15,50
SPAGHETTI “SCAMPI E CALAMARETTI” <i>Spaghetti^g mit Tintenfisch^s, Scampis^s und Cherry-Tomaten in Weißweinsauce</i>	€ 18,50
TAGLIATELLE BOLOGNESE <i>Bandnudeln^g mit Tomaten-Hackfleisch^{1,m}</i>	€ 13,50
TAGLIATELLE DELLO CHEF <i>Bandnudeln^g mit Rinderfiletspitzen und Champignons in leichter Sahnesauce^{1,m}</i>	€ 18,50
TAGLIATELLE SALMONE E PORRO <i>Bandnudeln^g mit Lachs^f und Lauch in leichter Sahnesauce^{1,m}</i>	€ 15,90
PENNE ALL'ARRABBIATA <i>Kurznudeln^g mit Tomatensauce¹, Chilischoten, Oliven³ (scharf)</i>	€ 11,00
PENNE SALSICCIA E PORCINI <i>Kurznudeln^g mit hausgemachter, italienischer Wurst¹ und Steinpilzen</i>	€ 15,90
LASAGNA AL FORNO <i>Hausgemachte Lasagne^g mit Hackfleisch^s und Mozzarella^m mit Tomatenbasciamell-Sauce^m überbacken</i>	€ 15,50
GNOCCHI SORRENTINA <i>Kleine Kartoffelknödel mit Tomatensauce¹, Büffelmozzarella^m und Basilikum</i>	€ 14,50

BEILAGEN FÜR PASTAGERICHTE

Grana Pardano ^m	€ 2,00
Knoblauch	€ 1,00
Zwiebeln	€ 1,00
Chili	€ 1,00

DOLCI E DESSERT - DESSERTS

TIRAMISU ^{E,M}	€ 6,50
PANNA COTTA ^M	€ 6,00
SCHOKOLADENSOUFFLÉ ^{E,G,M}	€ 7,00