

# SUPPEN

*soups*

---

## 11. Minestrone

klassisch italienische Gemüsesuppe

*vegetable soup*

4,5

## 12. Tomatensuppe

*tomato soup*

frische Strauchtomaten | Basilikum | Buttercroutons

*vine tomatoes | basil | butter croutons*

4,5

# ANTIPASTI

---

## 21. Olivenschale

schwarze und grüne Oliven mariniert mit verschiedenen Kräutern | hausgemachtes Brot

*marinated olives | herbs | housemade bread*

3

## 22. Bruschetta

frisch gehackte Tomaten | Zwiebeln | Knoblauch

in nativem Olivenöl auf hausgemachtem, geröstetem Brot

*housemade roasted Bread | garlic | tomatoes | onions | extra virgin olive oil*

4

## 23. Focaccia

Pizzabrot | Olivenöl | Knoblauch | Oregano

*pizza bread | olive oil | garlic | oregano*

4,5

# ANTIPASTI

---

## 24. Carpaccio di manzo

hauchdünnes Rindfleisch | Rucola | Parmesan | frische Champignons  
verfeinert mit einer Dijon- Senfsoße

*beef carpaccio | rocket salad | parmesan cheese | mushrooms |  
mustard sauce*

9,5

## Antipastiteller LOGGIA

luftgetrockneter Parmaschinken | gegrilltes Gemüse | Bruschetta |  
getrocknete Tomaten | Oliven | Grana Padano | Rucola mariniert mit  
hauseigenem Balsamicodressing | dazu hausgemachtes Brot  
*parma ham | roasted vegetables | bruschetta | dried tomatoes |  
olives | grana padano cheese | marinated rocket salad  
served with housemade bread*

26. Für eine Person

*for one*

11,9

27. Für zwei Personen

*for two*

19,9

## 28. Käseplatte

*mixed cheese platter*

Gorgonzola | Grana Padano | Fior di latte | Feta  
mit frischen Trauben und Walnüssen

*gorgonzola | grana padano | fior di latte | feta  
fresh grapes and walnuts*

8,90

# SALATE

---

## 32. Gemischter Salat

*Mixed salad*

Klein *small* 4,5  
Groß *large* 6,5

## 33. Insalata di Pomodori

Strauchtomaten | Zwiebeln | frisches Basilikum | natives Olivenöl

*fresh tomatoes | onions | fresh basil | extra virgin olive oil*

4,5

## 34. Caprese con Fior di Latte

Strauchtomaten | Fior di Latte | Basilikumpesto

*tomatoes | fior di latte | basil pesto*

6,9

## 36. Thunfisch

frischer Blattsalat | Cherrytomaten | Gurken | rote Zwiebeln | Paprika  
mit hauseigenem Balsamicodressing

*fresh tuna salad | crispy leaf salads | raw cucumbers | onions | cherry tomatoes | sweet paprika with housemade balsamic dressing*

7,9

## 37. Hähnchen

saftig gebratene Hähnchenbruststreifen | Rucola | Möhren | Paprika | Tomaten | Gurken |  
rote Zwiebeln dazu Balsamico-Honig-Dressing

*chicken strips | rocket salad | carrots | sweet pepper | tomatoes | cucumber | red onions with balsamic-honey-dressing*

8,9

## 38. Scampi

gegrillte Großgarnelen | Blattsalat | Cherrytomaten | Gurken | rote Zwiebeln | Möhren  
dazu Balsamico-Honig-Dressing

*grilled king prawns | leaf salad | cherry tomatoes | cucumber | red onions | carrots served with balsamic-honey-dressing*

13,9

# A U F L A U F

## *soufflés*

---

### 41. **Broccoli al Forno**

Brokkoli überbacken mit Fior di Latte in Sahnesauce

*broccoli soufflé with mozzarella in cream sauce*

6,9

### 42. **Hähnchenauflauf**

Hähnchen | Penne | Broccoli | überbacken mit Fior di Latte

*chicken soufflé | fresh vegetables | mozzarella*

8,5

# O M E L E T T E S

---

### 43. **Funghi**

Omelette | frische Champignons | knackiger Beilagensalat

*omelette | fresh mushrooms | crunchy salad*

7

### 44. **Mista**

Omelette | gekochter Schinken | Champignons | Zwiebeln | knackiger Beilagensalat

*omelette | boiled ham | fresh mushrooms | onions | crunchy salad*

8,5

# RISOTTO

---

## 45. Funghi

Risotto | Tomatensoße | Champignons | Basilikum

*risotto | tomato sauce | mushrooms | basil*

7

## 46. Frutti di mare

Risotto | Tomatensoße | marinierte Meeresfrüchte | Knoblauch

*risotto | tomato sauce | marinated sea food | garlic*

9,5

# KINDERGERICHTE

*Meals for children*

---

## 51. Hähnchenbruststreifen

gegrillte Hähnchenbruststreifen in Tomaten - Sahnesoße | Pommes

*grilled chicken stripes in tomato - cream sauce | fries*

7,5

## 52. Kleines Schnitzel mit Steakpommes

*small schnitzel with fries*

7

## 53. Spaghetti

mit Tomaten- Sahnesoße

*with tomato- cream sauce*

5

# PASTA

---

## 61. Spaghetti Loggia

mit Rinder filetspitzen | frischen  
Champignons | in Sahnesauce  
*with sliced beef | fresh mushrooms | in cream  
sauce*  
9,9

## 63. Spaghetti aglio e olio

Knoblauch | Olivenöl | Peperoncini | Olivenöl  
*garlic | chili pepper | olive oil*  
7,5

## 65. Tagliatelle al pesto

Basilikum-Pesto | Pinienkerne  
*basil-pesto | pine nuts*  
8,9

## 67. Penne alla Puttanesca (scharf / spicy)

Sardellen | Kapern | schwarze Oliven |  
Peperoncini | Tomatensauce  
*anchovys | capers | black olives | chili pepper |  
tomato sauce*  
8,9

## 69. Tortelloni con salsa rossa

gefüllt mit Ricotta und Spinat | Tomatensauce  
*filled with spinach and ricotta cheese in tomato  
sauce*  
8,9

## 71. Gnocci napolitana

Basilikum | Oliven | gewürfelter Fior di Latte |  
Tomatensauce  
*basil | olives | parmesan | tomato sauce*  
8

## 62. Spaghetti alla bolognese

in Rindfleischragout  
*with beef ragout*  
7,5

## 64. Spaghetti Carbonara

Pancetta | Eigelb | Grana Padano | Sahne  
*pancetta | egg yolk | grana padano | cream*  
8

## 66. Tagliatelle marinara

Meeresfrüchte | Knoblauch | Cherrytomaten  
Tomatensauce  
*sea food | garlic | tomato sauce*  
9,9

## 68. Penne gorgonzola

Gorgonzolasoße | Walnüsse  
*gorgonzola sauce | walnuts*  
8,9

## 70. Tortellini con panna

gefüllte Teigtaschen | Schinken | Sahnesauce  
*pasta parcels | ham | cream sauce*  
8,5

## 72. Grespelli spinaci

Crêpe gefüllt mit Spinat | Feta  
in Gorgonzolasoße  
*crêpe filled with spinach | feta cheese  
in gorgonzola sauce*  
8

## 73. Lasagne al forno

Rindfleischragout | überbacken mit Fior di Latte  
*beef ragout | au gratin*  
8,5

# PIZZA

---

## Klassiker

81. **Margherita** 6,9

83. **Salami** 7,9

82. **Proscuitto** 7,9

84. **Funghi** 7,9

85. **Tonno**

Thunfisch | rote Zwiebeln  
*tuna | red onions*  
9,5

86. **Rucola**

Cherrytomaten | Rucola | Grana Padano  
*cherry tomatoes | rocket salad | parmesan  
cheese*  
8

87. **Scampi**

Großgarnelen | Knoblauch  
*king prawns | garlic*  
12,5

88. **Mista**

gekochter Schinken | Salami |  
Champignons | Peperoni  
*boiled ham | salami | peperoni*  
9

89. **Vegetaria**

Champignons | gegrillte Aubergine |  
Paprika | Oliven | Basilikumpesto  
*mushrooms | basil*  
9,9

90. **Spinaci**

Spinat | Gorgonzola  
*spinach | gorgonzola cheese*  
9

91. **Marinara**

mit Knoblauch marinierte  
Meeresfrüchte  
*sea food marinated with garlic*  
10,5

92. **Loggia**

Parmaschinken | Rucola | Cherrytomaten |  
Grana Padano  
*parma ham | rocket salad | cherry  
tomatoes grana padano cheese*  
12,9

93. **Roma**

Salami | Schinken | Champignons |  
Peperoni | Zwiebeln | schwarze Oliven  
*salami | ham | mushrooms | peppers |  
onions | black olives*  
10,5

**Basis für alle Pizzen ist eine klassische Tomatensauce  
und geriebener Fior di Latte.**

**Individuelle Kombinationen / Zutaten gegen Aufpreis  
möglich.**

*All pizzas based on classic tomato sauce  
and grated Fior di Latte cheese. Extras are  
possible.*

# C A R N I

*meat*

---

## 101. **Scaloppa alla milanese**

Paniertes Schweineschnitzel | Steakpommes

*breaded pork | french fries*

9,9

## 102. **Scaloppa ai funghi**

gegrillte Schweinemedallions | Champignon – Sahnesoße | Steakpommes | Beilagensalat

*pork chasseur in mushroom cream sauce | french fries | salad*

13,5

## 104. **Cordon bleu**

Schweine filet gefüllt mit Schinken und Edamer | Steakpommes | Beilagensalat

*pork filet filled with ham and cheese | french fries | salad*

14,5

## 105. **Bistecca di maiale**

Gegrilltes Schweine filet | geröstete Champignons und Zwiebeln | mit Steakpommes | Beilagensalat

*grilled pork steak | roasted mushrooms and onions | salad*

14,9

## 106. **Bistecca alla griglia**

Argentisches Rumpsteak | Kräuterbutter | Bratkartoffeln | Beilagensalat

*grilled rump steak | fine herb butter | fried potatoes | salad*

17,5



# C A R N I

*meat*

---

## 107. **Bistecca al pepe**

Argentinisches Rumpsteak in pfeffriger Cremesauce | Bratkartoffeln | Beilagensalat

*rump steak in pepper sauce | fried potatoes | salad*

18,9

## 108. **Bistecca al funghi**

Argentinisches Rumpsteak mit Champignons in cremiger Soße | Bratkartoffeln | Beilagensalat

*rump steak with mushrooms in cream sauce | fried potatoes | salad*

18,9

## 109. **Mix griglia**

Argentinisches Rumpsteak | Schweine filet | Hähnchenbrust filet | Grilltomate |

Bratkartoffeln | Beilagensalat

*rump steak | pork filet | chicken filet | grilled tomato | fried potatoes | salad*

21,5

## 110. **Pollo alla griglia**

Gegrilltes Hähnchenbrust filet | Grilltomate | Steakpommes | Beilagensalat

*grilled chicken filet | with grilled tomato | french fries | salad*

11,5

## 111. **Filetto di petto di pollo**

Gegrilltes Hähnchenbrust filet in Champignon – Rahmsoße | Reis | Beilagensalat

*chicken breast filet in mushroom cream sauce served with croquette potatoes and salad*

12,5

# P E S C E

*fish*

---

## 121. Calamari fritti

Frittierter Tinten fisch | Salat

*deep fried calamari served with salad*

9,5

## 125. Salmone vino bianco

Lachs filet in Weißweinsauce | Cherrytomaten | Reis | Beilagensalat

*salmon filet in white wine sauce | rice | salad*

15,9

## 126. Salmone cardinale

Gegrilltes Lachs filet in Hummersahnesauce dazu Reis und Salat

*grilled salmon in lobster cream sauce | rice | salad*

17,5

# D E S S E R T

---

## 131. Gelato misto con panna

Drei verschiedene Eissorten | Schlagsahne

*three different flavours of ice cream topped with whipped cream*

5,5

## 132. Pana Cotta

Karamellsauce | frisches Obst

*caramel sauce | fresh fruit*

5

## 133. Tiramisu

hausgemacht | *homemade*

5

# GETRÄNKE

## *drinks*

<i>Apéritifs</i>		<i>Softdrinks</i>	
			<i>0,2l / 0,4l</i>
141. <i>Cinzano bianco 5cl</i>	<i>3</i>	171. <i>Coca Cola</i>	<i>2 / 3,4</i>
142. <i>Martini bianco 5cl</i>	<i>3</i>	172. <i>Coca Cola light</i>	<i>2 / 3,4</i>
143. <i>Pro Secco Picolo</i>	<i>7</i>	173. <i>Fanta</i>	<i>2 / 3,4</i>
<i>( 0,2 l Flasche )</i>		174. <i>Sprite</i>	<i>2 / 3,4</i>
		175. <i>Spezi</i>	<i>2 / 3,4</i>
		176. <i>Apfelschorle</i>	<i>2 / 3,4</i>
<i>Heiße Getränke</i>		177. <i>Fassbrause</i>	<i>2 / 3,4</i>
151. <i>Kaffee</i>	<i>1,8</i>	178. <i>Ginger Ale</i>	<i>2,3 / 3,9</i>
152. <i>Cappuccino</i>	<i>2,5</i>	179. <i>Tonic Water</i>	<i>2,3 / 3,9</i>
153. <i>Milchkaffee</i>	<i>3</i>	180. <i>Bitter Lemon</i>	<i>2,3 / 3,9</i>
154. <i>Espresso</i>	<i>1,8</i>		
155. <i>Espresso Double</i>	<i>3</i>	<i>Mineralwasser</i>	
156. <i>Espresso Macchiato</i>	<i>2,2</i>	181. <i>Bad Liebenwerda</i>	<i>0,25l / 0,75l</i>
157. <i>Latte Macchiato</i>	<i>3,2</i>	<i>( still / spritzig )</i>	<i>2,3 / 5</i>
158. <i>Heiße Schokolade</i>	<i>3</i>	<i>sparkling</i>	
<i>wahlweise mit Schlagsahne</i>	<i>0,5</i>		
<i>hot chocolate optionally</i>		<i>Säfte</i>	
<i>topped with whipped cream</i>		<i>juices</i>	
			<i>0,2l / 0,4l</i>
<i>Tee</i>		190. <i>Apfelsaft apple</i>	<i>2,3 / 3,9</i>
161. <i>Schwarzer Tee black tea</i>	<i>1,8</i>	191. <i>Orangensaft orange</i>	<i>2,3 / 3,9</i>
162. <i>Früchtetee fruit tea</i>	<i>1,8</i>	192. <i>Bananennektar banana</i>	<i>2,3 / 3,9</i>
163. <i>Grüner Tee green tea</i>	<i>1,8</i>	193. <i>Kirschnektar cherry</i>	<i>2,3 / 3,9</i>
164. <i>Pfefferminztee mint tea</i>	<i>1,8</i>	194. <i>KiBa cherry - banana</i>	<i>2,3 / 3,9</i>
165. <i>Kamillentee camomile tea</i>	<i>1,8</i>	195. <i>Orangensaft orange</i>	<i>3 / 4,5</i>
166. <i>Frischer Ingwertee</i>	<i>2,5</i>	<i>(frisch gepresst) freshly</i>	
<i>dazu Honig</i>		<i>squeezed</i>	
<i>fresh ginger tea with honey</i>			
167. <i>Frischer Zitronentee</i>	<i>2</i>		
<i>dazu Honig</i>			
<i>fresh lemon tea with honey</i>			

# GETRÄNKE

*drinks*

---

<i>Biere</i>		<i>Spirituosen</i> <i>spirits</i>	
<i>Fassbier</i> <i>draft beer</i>		221. <i>Amaretto</i>	2,5
	0,3l    0,5l	222. <i>Sambuca</i>	2,5
201. <i>Weihenstephaner</i>	2,6    3,8	223. <i>Ramazotti</i>	3
202. <i>Alsterwasser</i>	2,6    3,8	224. <i>Amaro Averna</i>	3
<i>Bier mit Zitronenlimonade</i> <i>beer with lemonade</i>		225. <i>Vicchia Romagna</i>	4
<i>Flaschenbiere</i> 0,33l <i>bottled beer</i>		226. <i>Fernet Branca</i>	3
204. <i>Beck's</i>	2,6	227. <i>Wodka Absolut</i>	3,5
205. <i>Beck's alkoholfrei</i>	2,6	228. <i>Grappa – Valdisenzo</i>	4
206. <i>Berliner Kindl</i>	2,6	229. <i>Baileys</i>	2,5
207. <i>Berliner Weiße</i> <i>grün / rot</i>	3,2	<i>Whisky</i> <i>2cl</i>	
<i>Flaschenbiere</i> 05l <i>bottled beer</i>		230. <i>Johnnie Walker</i> <i>Red Label</i>	5
<i>Weihenstephaner</i>		231. <i>Jack Daniels</i>	6
208. <i>Hefe Weißbier</i>	3,8	232. <i>Chivas Regal</i>	6,5
209. <i>Kristall Weißbier</i>	3,8		
210. <i>Dunkel Weißbier</i>	3,8		
211. <i>Hefe Weißbier alkoholfrei</i>	3,8		

# WEINE

<i>Offene Rotweine</i> <i>red wine by glass</i>		<i>Flaschenweine Rot</i> <i>bottled red wine</i>	
	<i>0,2l</i>	<i>0,5l</i>	<i>0,75 l</i>
241. <i>Chianti / Italien</i> <i>trocken, fruchtig</i>	4	8	251. <i>Chianti Classico DOCG / Italien</i> <i>trocken, fruchtig</i> 24
242. <i>Montepulciano / Italien</i> <i>trocken, samtig,</i> <i>vollmundig, wenig Säure</i>	4	8	252. <i>Montepulciano d'Abruzzo / Italien</i> <i>trocken, samtig, vollmundig,</i> <i>wenig Säure</i> 22
243. <i>Lambrusco / Italien</i> <i>lieblich</i>	3,8	7,5	253. <i>Lambrusco / Italien</i> <i>lieblich</i> 20
244. <i>Rosato / Italien</i> <i>Roséwein, trocken</i>	3,8	7,5	254. <i>Barolo DOCG / Italien</i> <i>trocken, kräftig</i> 45
			295. <i>Rosato / Italien</i> <i>Roséwein, trocken</i> 18
<i>Offene Weißweine</i> <i>white wine by glass</i>		<i>Flaschenweine Weiß</i> <i>bottled white wine</i>	
	<i>0,2l</i>	<i>0,5l</i>	
245. <i>Pinot Grigio / Italien</i> <i>geringe Säure, voluminös,</i> <i>extraktreich</i>	4	8	301. <i>Pinot Grigio / Italien</i> <i>geringe Säure, voluminös,</i> <i>extraktreich</i> 22
246. <i>Chardonnay / Frankreich</i> <i>trocken, frisch, klar</i>	4	8	302. <i>Chardonnay / Frankreich</i> <i>trocken, frisch, klar</i> 24
247. <i>Frizzantino / Italien</i> <i>lieblich</i>	3,8	7,5	303. <i>Gavi di Gavi DOCG / Italien</i> <i>trocken, fruchtig mit</i> <i>Zitrusaromen, lebendiges</i> <i>Frucht-Säure-Spiel</i> 27
			304. <i>Pro Secco / Italien</i> <i>trocken</i> 20

*Wir als Loggia-Team wünschen Ihnen einen angenehmen  
und genussvollen Abend.*

*Wir legen viel Wert auf Ihre Zufriedenheit, daher ist uns Ihre Meinung wichtig.*

*We wish you a nice evening and hope that you enjoy our  
meals and service.*

*As your satisfaction is important to us we are happy to hear your opinion.*

*Follow us on:*

*Instagram:*  
loggia\_berlin

*Facebook:*  
Loggia Restaurant Pizzeria Berlin