

Tizian

"Im Tizian trifft Italienisches Flair auf Berliner Gelassenheit"

"Italian flair meets laid back Berlin charm at the Tizian"

Öffnungszeiten 09:00 - 23:00 Uhr / Küche 09:00 - 22:00 Uhr

Opening hours 09:00 am - 11:00 pm / kitchen 09:00 am - 10:00 pm

BELLINI

Weißes Pfirsichpüree, Stefan Breuer Sekt
White peach puree, sparkling wine
8 €

ROSSINI

Erdbeerpüree, Stefan Breuer Sekt
Strawberry puree, sparkling wine
8 €

TIZIAN SPECIAL

Wählen Sie zwischen einem unserer zwei
hausgemachten Tartelettes und einer
Kaffee- oder Teespezialität aus.

*Choose between one of our homemade tartlets
and a coffee or tea specialty.*

8 €

VORSPEISEN | STARTERS

EUR

ANTI PASTI

Fenchel Salami, Prosciutto, Pastrami, Salami Milano, Pecorino, Manchego
Pancetta, geräucherte Paprika, Oliven, Grissini, getrocknete Tomaten
*Fennel salami, prosciutto, pastrami, salami milano, pecorino cheese
manchego cheese, pancetta, smoked bell pepper, olives, grissini
sun-dried tomatoes* 24

WILDKRÄUTERSALAT | WILD HERBAGE SALAD

Haselnüsse, Prosciutto, Feige, Parmesan, Blaubeerdressing
Hazelnuts, prosciutto, figs, parmesan cheese, blue berry dressing 17

JUNGER SPINAT | YOUNG SPINACH

Bete, Büffelmozzarella, Walnüsse, Dijon Dressing
Beets, buffalo mozzarella, walnuts, dijon dressing 16

EINGELEGTER KÜRBIS | PICKLED PUMPKIN

Ziegenkäse, Walnuss, French Dressing, Kresse
goat's cheese, walnut, french dressing, cress 12

CIABATTA

Marinierte Zucchini, Aubergine, Pilze, Trüffelcreme, Rucola
Marinated zucchini, eggplant, mushrooms, truffle cream, rocket salad 17

RINDERTATAR | BEEF TARTAR

Kräterseitlinge, Rote Bete, Schmand
King oyster mushrooms, beet root, sour cream 25

GARNELE | PRAWN

Focacciachip, schwarzer Frischkäse, konfierte Zitrone, Avocado-creme, Kresse
Focaccia chip, black cream cheese, confit lemon, avocado cream, cress 14

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

EUR

PAPPADELLE

Geschmortes & gezupftes Lamm, geräucherte Paprika, Bohnen
braised & pulled lamb, smoked bell pepper, beans 29

RISOTTO

Mangold, Walnuss, Sojasahne, Waldpilze, Trauben, Parmesan
Chard, walnut, soya cream, wood mushrooms, grapes, parmesan cheese 22

DORADE | GILTHEAD

Gefüllt mit Zitrone und Kräutern, Salsa Verde, Salbei-Parmesankartoffeln
getrocknete Kirschtomaten
*filled with lemon and herbs, salsa verde, sage-parmesan potatoes
sun dried cherry tomatoes* 29

RINDERFILET | BEEF TENDERLOIN

Portweinjus, Trüffelpüree, geschmortes Gemüse
Port wine jus, truffle puree, braised vegetables 32

HÄHNCHENBRUST | CHICKEN BREAST

Tomaten-Frischkäsefarce, Austernpilze, Weizen, junger Spinat
Tomato-cream cheese farce, king oyster mushrooms, wheat, young spinach 23

OSSOBUCCO

Gremolata, cremige Polenta, Wurzelgemüse
Gremolata, creamy polenta, root vegetables 25

ORECCHIETTE

Blumenkohl, Kapern, getrocknete Tomaten, Spinat, Sizilianische Brösel
Cauliflower, capers, sun dried tomatoes, spinach, Sicilian crumb 16

HAUSGEMACHTE RAVIOLONI | HOMEMADE RAVIOLONI

Gorgonzola, Birne, Pistazien, Balsamico
Gorgonzola cheese, pear, pistachio, balsamic 19

SPAGHETTI BOLOGNESE

Tomatensauce, Rindergehacktes, Karotten, Tomaten, Parmesan
Tomato sauce, minced beef, carrots, tomatoes, parmesan cheese 17

DESSERTS

TIRAMISU

Marsalafeige, Mandeln, Kaffeeeis
Marsala fig, almonds, coffee ice cream 8

QUARKSCHAUM | CURD FOAM

Schwarze Johannisbeere, Amarettini, Olivenöl
Black currant, amarettini, olive oil 8

STRUFFOLI NAPOLETANI

Orangenblütenhonig, Pistazien, Vanilleeis
Orange blossom honey, pistachio, vanilla ice cream 8

CRÈME VANIGLIA BRUCIATA

Stachelbeeren, Rosinen, geröstete Nüsse
Gooseberries, raisins, roasted nuts 7

SUPPEN | SOUPS

KÜRBISSUPPE | PUMPKIN SOUP

Apfel, Sauerrahm, Kernöl
Apple, sour cream, seed oil 9

WALDPILZSUPPE | WOOD MUSHROOM SOUP

Crostini, Olivenöl
Crostini, olive oil 9

INHALTSSTOFFE | Ingredients

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Karte mit ausgewiesenen
Allergenen und Zusatzstoffen.

Please ask our waiters for our menu with specified allergens and additives.