



MONTE MENTE

mediterranean journey

menu



MONTE MENTE

mediterranean journey

HERZLICH WILLKOMMEN IM MONTE MENTE!

Das Monte Mente am Potsdamer Platz verbindet das Meer, die Berge und das Land, Berlin und das Mittelmeer, traditionelle Aromen mit moderner Raffinesse. Ein Ort, der die Schönheit der mediterranen Landschaften widerspiegelt, kulinarischen Genuss auf die Teller zaubert und sowohl den Geist als auch die Sinne anspricht.

Monte Mente ist das Zuhause für kulinarische Reiselustige: Ob zum Frühstück, Lunch, Dinner oder für Drinks. Ob für gesellige Stunden mit Freunden und Familie, für Business-Meetings oder ein romantisches Date. Zu jeder Tageszeit und für jede Gelegenheit. Alles an einem Ort – unter der beeindruckenden Glaskuppel im Center am Potsdamer Platz.

WELCOME TO MONTE MENTE!

Monte Mente at Potsdamer Platz combines the sea, the mountains and the soil, traditional flavours and modern sophistication, Berlin and the Mediterranean. A place that reflects the scenic beauty of the Mediterranean landscape, conjures up culinary delights and appeals to both the mind and the senses.

Monte Mente offers a home to the culinary traveller, whether for breakfast, lunch, dinner or drinks. Whether for gatherings with friends and family, business meetings or a romantic date. At any time of day and for any occasion. All in one place – under the impressive glass dome at the centre of Potsdamer Platz.



VEGETARISCH | VEGETARIAN



VEGAN | VEGAN

COLAZIONE BREAKFAST

Frühstückzeiten: täglich bis 13.00 Uhr
Breakfast times: daily until 1 p.m.

PANE CON AVOCADO 13.5

Geröstetes Ciabatta - Avocado - Pesto - Spiegelei 

AVOCADO BREAD

Toasted ciabatta, avocado, pesto, fried egg 

UOVA CON PANE 9.5

Rührei - frisches Ciabatta - Beilage zur Wahl 

Kirschtomaten-Schnittlauch | 2.5

Frische Avocado | 3.5

Griechischer Schafskäse | 3.0

Knuspriger Bacon | 3.0

Prosciutto Crudo | 4.0

EGGS ON CIABATTA

Scrambled eggs, fresh ciabatta, side dish of your choice 

Cherry tomatoes and chives | 2.5

Fresh avocado | 3.5

Greek sheep cheese | 3.0

Crispy bacon | 3.0

Prosciutto crudo | 4.0

SHAKSHUKA 14.5

Tomaten - Paprika - Zwiebeln - Chili - 2 Spiegeleier - frisches Ciabatta 

SHAKSHUKA

Tomatoes, peppers, onions, chilli, 2 fried eggs, fresh ciabatta 

COLAZIONE TEDESCA 13.9

Verschiedene Wurst- und Käsesorten - frisches Obst - Konfitüre - Brotkorb

GERMAN BREAKFAST

Assorted cold cuts and cheeses - fresh fruit - jam - bread basket

FITNESS 9.5

Frisches Obst - Granolamüsli - griechischer Joghurt - Ahornsirup 

FITNESS

Fresh fruits, granola muesli, Greek yogurt, maple syrup 

CORNETTO 5.5

Croissant mit Butter und Konfitüre 

CORNETTO

Croissant with butter and jam 

TORTA AL LIMONE 4.9

Hausgemachter Zitronenkuchen 

LEMON CAKE

Homemade lemon cake 

EXTRAS

BROT/ BRÖTCHEN BREAD/ROLLS 2.0

EXTRA KÄSE EXTRA CHEESE 4.0

EXTRA AVOCADO EXTRA AVOCADO 3.5



VEGETARISCH | VEGETARIAN



VEGAN | VEGAN

ANTIPASTI STARTERS

BRUSCHETTA	8.9
geröstete Bratscheiben - Bruschetta - Basilikum - rote Zwiebeln - Olivenöl	
BRUSCHETTA	
Toasted bread slices, bruschetta, basil, red onions, olive oil	
BURRATA	13.5
Burrata aus Büffelmilch - Kirschtomaten - Rucola - Vinaigrette	
BURRATA	
Burrata made from buffalo milk, cherry tomatoes, rocket salad, vinaigrette	
TOMATO SOUP	9.5
Basilikum - Aceto Balsamico - Ciabatta	
TOMATO SOUP	
Basil - balsamic vinegar - ciabatta	
GRILLED GAMBAS	15.9
gegrillte Garnelen - Knoblauch - Chilis - Lauchzwiebeln - Brot	
GRILLED GAMBAS	
Grilled shrimps, garlic, chillies, spring onions, bread	
CALAMARI	15.0
Panierter Tintenfisch - Aioli	
CALAMARI	
Breaded calamari - aioli	
ARANCINI SICILIANI	16.9
gefüllte italienische Risottobällchen - Trüffelcreme - frischer schwarzer Trüffel	
SICILIAN ARANCINI	
Stuffed Italian risotto balls, truffle cream, fresh black truffle	
VITELLO TONNATO	16.9
Kalbsfleisch - Thunfischcreme - Kapern - Ciabatta	
VITELLO TONNATO	
Veal, tuna cream, capers, ciabatta	

PASTA

PENNE CARBONARA	17.9
Guanciale - Grana Padano - Ei	
PENNE CARBONARA	
Guanciale, Grana Padano, egg	
PENNE ALL'ARRABBIATA	16.5
Tomaten - gelbe und rote Chilis - Knoblauch - Grana Padano 	
PENNE ALL'ARRABBIATA	
Tomatoes, yellow and red chillies, garlic, Grana Padano 	
RAVIOLI SALVIA E SPINACI	18.5
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat - Kirschtomaten - Pinienkerne - Limone - Salbeisauce - Grana Padano 	
RAVIOLI SAGE AND SPINACH	
Ravioli filled with ricotta and spinach, cherry tomatoes, pine nuts, lime, sage sauce, Grana Padano 	



VEGETARISCH | VEGETARIAN



VEGAN | VEGAN

TAGLIATELLE AL MANZO 21.5

Gebratenes Rinderfilet – Champignons – Trüffelcreme – Grana Padano

TAGLIATELLE AL MANZO

Roasted fillet of beef, mushrooms, truffle cream, Grana Padano

TAGLIATELLE TARTUFO 19.5

Schwarzer Trüffel – Trüffelcreme – Grana Padano 

TRUFFLE TAGLIATELLE

Black truffle – truffle cream, Grana Padano 

TAGLIATELLE SALMONE 20.5

Lachs – Zucchini – Sahne

TAGLIATELLE WITH SALMON

Salmon, zucchini, cream

RIGATONI VERDURE 18.5

Sauce Napoli – Aubergine – Zucchini – Paprika – Grana Padano 

RIGATONI WITH VEGETABLES

Sauce napoli, eggplant, zucchini, bell pepper, Grana Padano 

LINGUINE GAMBERETTI 20.5

Garnelen – Kirschtomaten – Spinat – Weißwein

SHRIMP LINGUINE

Shrimp, cherry tomatoes, spinach, white wine

ALLE PASTAGERICHTE KÖNNEN ZUSÄTZLICH MIT BURRATA BESTELLT WERDEN + 6.0

All pasta dishes can be ordered with burrata

PIZZA

Der Teig wird täglich frisch vor Ort hergestellt. Das Rezept wurde von einem echten Pizzaiolo aus Neapel speziell für uns entwickelt. Sein hoher Vollkornanteil sorgt dafür, dass unsere Pizza nicht nur unvergleichlich gut schmeckt, sondern auch leicht bekömmlich ist. The dough is freshly made on-site every day. The recipe was specially developed for us by a true pizzaiolo from Naples. It's high whole grain content not only gives our pizza an exceptional taste but also makes it easily digestible.

MARGHERITA CLASSICA 12.5

San Marzano Tomaten – Fior di latte – Basilikum – Olivenöl 

+ Prosciutto crudo | 5.0

+ Prosciutto cotto | 4.0

+ italienische Salami | 4.0

+ Artischocken | 4.0 

+ Champignons | 4.0 

+ Thunfisch | 5.0

+ Sardellen | 5.0

+ Gorgonzola | 5.0 

+ Nduja (pikant) | 5.0

+ Garnelen | 6.0

+ Grana Padano | 4.0 

+ frischer Trüffel | 6.0 

+ Burrata | 6.0 

+ Lachsfilet | 6.0

CLASSIC MARGHERITA

San Marzano tomatoes, basil, olive oil, fior di latte 

+ Prosciutto crudo | 5.0

+ Prosciutto cotto | 4.0

+ Italian salami | 4.0

+ Artichokes | 4.0 

+ Mushrooms | 4.0 

+ Tuna | 5.0

+ Anchovies | 5.0

+ Gorgonzola | 5.0 

+ Nduja (spicy) | 5.0

+ Shrimp | 6.0

+ Grana Padano | 4.0 

+ Fresh truffle | 6.0 

+ Burrata | 6.0 

+ Salmon fillet | 6.0

LEMON BURRATA 15.9

San Marzano Tomaten – Burrata – Kirschtomaten – Basilikum – Limonenöl 

LEMON BURRATA

San Marzano tomatoes, cherry tomatoes, basil, lime oil

CAPRICCIOSA 18.5

San Marzano Tomaten – Fior di Latte – Prosciutto Cotto – gegrillte Artischocken – Champignons

Oliven – Basilikum – Olivenöl

CAPRICCIOSA

San Marzano tomatoes, fior di latte, prosciutto cotto, grilled artichokes, mushrooms, olives, basil, olive oil

TONNO PICCANTE 17.5

San Marzano Tomaten – Fior di Latte – Thunfisch – rote Zwiebeln – Chilis – Estragon – Limonenöl

SPICY TUNA

San Marzano tomatoes, fior di latte, tuna, red onions, chilies, tarragon, lime oil



VEGETARISCH | VEGETARIAN



VEGAN | VEGAN

FRESHY PARMA	18.5
Fior di Latte – Rucola – Prosciutto Crudo – Kirschtomaten – Grana Padano	
FRESHY PARMA	
Fior di latte, arugula, prosciutto crudo, cherry tomatoes, Grana Padano	
NDUJA CALABRESE	16.5
San Marzano Tomaten – Fior di Latte – Nduja (pikant) – rote Zwiebeln – Oliven – Oregano – Basilikum – Olivenöl	
NDUJA CALABRESE	
San Marzano tomatoes, fior di latte, nduja (spicy), red onions, olives, oregano, basil, olive oil	
VERDURE	16.5
San Marzano Tomaten – Auberginen – Zucchini – Paprika – Oregano – Petersilie 	
VEGETABLE PIZZA	
San Marzano tomatoes, eggplants, zucchinis, peppers, oregano, parsley 	
GAMBERI ALL'AGLIO	20.5
Fior di Latte – Riesengarnelen – Spinat – Knoblauch – Limonenöl	
GAMBERI ALL'AGLIO	
Fior di latte, king prawns, spinach, garlic, lime oil	
AMALFI COAST	18.5
Fior di Latte – Sardellen – Kapern – Kirschtomaten – Zitronenschale	
AMALFI COAST	
Fior di latte, anchovies, capers, cherry tomatoes, lemon zest	
MONTE MENTE TARTUFO	24.5
Fior di Latte – Trüffelcreme – Rucola – Burrata – schwarzer Trüffel – Trüffelöl 	
MONTE MENTE TRUFFLE	
Fior di latte, truffle cream, arugula, burrata, black truffle, truffle oil 	
BLUE CHEESE	18.5
Fior di Latte – Kirschtomaten – Babyspinat – Blauschimmelkäse 	
BLUE CHEESE	
Fior di latte, cherry tomatoes, baby spinach, blue cheese 	
SALMONE	20.5
Fior di Latte – Lachsfilet – Kirschtomaten – Rucola	
SALMON	
Fior di latte, salmon fillet, cherry tomatoes, arugula	

PRINCIPALE MAINS

STEAK FRITES	32.0
250g Entrecote – Brokkoli – Pommes frites – Steaksauce	
STEAK AND FRENCH FRIES	
250g entrecôte, broccoli, French fries, steak sauce	
SALMONE CON SPINACI	28.5
Gebratenes Lachsfilet – Kartoffelpüree – Babyspinat – Kirschtomaten – Weißweinsauce	
SALMON WITH SPINACH	
Pan-seared salmon fillet, mashed potatoes, baby spinach, cherry tomatoes, white wine sauce	
CAVOLFIORE AL FORNO	24.5
Gebackener Blumenkohl – Kartoffelpüree – Radicchio – rote Zwiebeln – Grana Padano 	
BAKED CAULIFLOWER	
Baked cauliflower, mashed potatoes, radicchio, red onions, Grana Padano 	
POLPO ALLA GRIGLIA	32.0
Gegrillter Oktopus – Drillingskartoffeln – Kaiserschoten – Kirschtomaten – Chimichurri	
GRILLED PULPO	
Grilled octopus, baby potatoes, sugar snap peas, cherry tomatoes, chimichurri	



VEGETARISCH | VEGETARIAN

 VEGAN | VEGAN

GRILLED LEMON CHICKEN	26.0
Gegrillte Hähnchenbrustfilets – mariniert mit italienischer Limone und Salbei – gegrilltes Gemüse – Rosmarinkartoffeln	
GRILLED LEMON CHICKEN	
Grilled chicken breast fillets, marinated with Italian lime and sage, grilled vegetables, rosemary potatoes	

EXTRAS

KRÄUTERBUTTER HERB BUTTER	4.0
STEAKSAUCE STEAKSAUCE	5.5
GEGRILLTES GEMÜSE GRILLED VEGETABLES	6.0
KNOBLAUCH-ROSMARIN-KARTOFFELN GARLIC-ROSEMARY-POTATOES	6.5
SOUR CREME SOUR CREME	4.0
AIOLI AIOLI	4.0

INSALATA
SALADS

CAESAR SALAD	13.9
Romanasalat – Caesardressing – Kirschtomaten – Croutons – Grana Padano – Ciabatta 	
· mit gegrillter Hähnchenbrust 5.0	
· mit gegrillten Garnelen 6.0	
CAESAR SALAD	
Romaine lettuce, Caesar dressing, cherry tomatoes, croutons, Grana Padano, ciabatta 	
· with grilled chicken breast 5.0	
· with grilled prawns 6.0	
CÔTE D'AZUR	14.5
Frischer Salat – Vinaigrette – Tomaten – Thunfisch – Oliven – Ciabatta	
CÔTE D'AZUR	
Fresh salad, vinaigrette, tomatoes, tuna, olives, ciabatta	
INSALATA CONTADINA – BAUERNSALAT	13.9
Frischer Salat – Vinaigrette – Tomate – Gurke – Paprika – Feta – rote Zwiebeln – Ciabatta 	
FARMER'S SALAD	
Fresh salad, vinaigrette, tomato, cucumber, bell pepper, feta, red onions, ciabatta 	

PIADINAS

PIADINA LEMON CHICKEN	14.9
Italienisches Fladenbrot – gegrillte Hähnchenbrust – Salat – Avocado – Tomate – Paprika – Pommes frites	
PIADINA LEMON CHICKEN	
Italian flatbread, grilled chicken breast, lettuce, avocado, tomato, bell pepper, French fries	
PIADINA SICILIANA AL TARTUFO	15.9
Italienisches Fladenbrot –Arancini – Salat – gegrilltes Gemüse – Trüffelcreme – Pommes frites 	
PIADINA SICILIANA AL TARTUFO	
Italian flatbread, arancini, lettuce, grilled vegetables, truffle cream, French fries 	
TARTUFO FRIES – TRÜFFELPOMMES	11.5
Pommes frites – Trüffelöl – frischer Trüffel – Grana Padano 	
TRUFFLE FRIES	
French fries, truffle oil, fresh truffle, Grana Padano 	

DOLCI DESSERTS

TIRAMISU Il classico 9.5
TIRAMISU Classic one

TORTA AL CIOCCOLATO 9.0
CHOCOLATE CAKE

LEMON CHEESECAKE 9.0
LEMON CHEESECAKE

CREMA CATALANA 9.5
Orange & Zimt – marinierte Feigen
CATALANA DESSERT CREAM
Orange & cinnamon, marinated figs

GELATO DUO 7.5
Vanille- & Schokoladeneis – geschlagene Sahne – frische Früchte
DUO ICE CREAM
vanilla and chocolate ice cream, whipped cream, fresh fruits

GUTSCHEINE

Monte Mente steht für Gastlichkeit, Gemeinschaft und Genuss für alle Sinne. In unserem familienfreundlichen Restaurant bieten wir Ihnen eine Vielzahl von Möglichkeiten zum Feiern und Genießen, sei es für private Feierlichkeiten oder geschäftliche Anlässe. Kommen Sie vorbei und erleben Sie selbst, wie wir Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen. Besuchen Sie uns auf unserer Homepage www.montemente.com, auf Instagram und auf Facebook oder reservieren Sie gleich hier. Gutscheine können vor Ort oder online erworben werden.



Monte Mente stands for hospitality, conviviality and pleasure for all the senses. Our family-friendly restaurant offers a variety of ways to celebrate and enjoy, whether for private parties or business events. Come by and see how we can turn your event into an unforgettable experience. Visit us on our website www.montemente.com, on Instagram and Facebook or make a booking right here. Vouchers can be purchased on-site or online.

WIR FREUEN UNS AUF IHR FEEDBACK! WE'D LOVE YOUR FEEDBACK!

Hat es Ihnen bei uns gefallen? Wir freuen uns sehr über Ihre Bewertung! Einfach QR-Code scannen und Feedback geben. Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

Did you enjoy your visit with us? We'd really appreciate your review! Just scan the QR code and leave your feedback. Thank you so much for your support!



Bei Fragen zu Allergenen und deklarationspflichtigen Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an.
If you have any questions about allergens and declarable additives, please contact us.