

RISTORANTE PIZZERIA

DA MANI



Ciao

Stüpnagelstr. 2, 14059 Berlin

Tel.: 030 - 63 42 91 43



VORSPEISEN / APPETIZER



1. BRUSCHETTA AL POMODORO ^A

5,50 €

Geröstetes Landbrot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und nativem Olivenöl extra

Toasted rustic bread topped with fresh tomatoes, garlic, basil, and extra virgin olive oil

2. ZUPPA DEL GIORNO ^V

7,90 €

Tagessuppe

Soup of the Day

3. CAPRESE DI BUFALA ^G

8,50 €

Büffelmozzarella mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl

Buffalo mozzarella with fresh tomatoes, basil, and olive oil

5. CARPACCIO DI MANZO ^{L,7}

14,90 €

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan.

Beef carpaccio with rocket salad and parmesan

6. ANTIPASTO MISTO ^{L,7}

16,90 €

Vorspeisenvariation nach Art des Hauses.

Mixed grilled vegetables

SALATE / SALAD



10.INSALATA MISTA^{L,7}

9,90 €

Blattsalat, Rucola, Cherry Tomaten.

Mixed salad with cherry tomatoes, rocket salad

11.INSALATA DI NIZZA^{C,D}

13,50 €

Nizzasalat mit frischem Thunfisch-Sashimi, Ei, Oliven, Paprika und Zucchini *Niçoise salad with fresh tuna sashimi, egg, olives, peppers, and zucchini*

12.INSALATA CON POLLO ALLA GRIGLIA^G

14,50 €

Frischer Blattsalat mit gegrillter Hähnchenbrust, Cherrytomaten, Gurken und Kräutervinaigrette

Fresh mixed greens with grilled chicken breast, cherry tomatoes, cucumber, and herb vinaigrette

13.INSALATA DI SCAMPI^G

18,90 €

Gemischter Salat mit Scampi und Cherry Tomaten.

Mixed salad with king prawns and cherry tomatoes





VEGANE GERICHTE / VEGAN DISHES



20. RISOTTO ALLE VERDURE^{A,G}

16,90 €

Risotto mit Zucchini, Paprika und Cherry Tomaten.

Risotto with zucchini, bell pepper and cherry tomatoes

21. TAGLIATELLE AL ZENZERO^A

16,90 €

Tagliatelle mit Zucchini, Paprika und Tomaten.

Pasta with zucchini, bell pepper and cherry tomatoes

22. PATATE TRIPLETTI

16,90 €

Rosmarin Kartoffeln mit Grillgemüse und Salat.

Rosmary potatoes with grilled vegetables and salad

23. GNOCCHI VEGANO^A

16,90 €

Hausgemachte Gnocchi mit veganer Butter, Salbei, Zucchini, roter Paprika.

Homemade gnocchi with vegan butter, sage, zucchini and red bell pepper



PASTA * GLUTENFREI



31. TAGLIATELLE CON FILETO^{A, I}

19,90 €

Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen mit Champignon-Sauce.

Tagliatelle with beef fillet strips with mushrooms

32. PENNE AGLIO OLIO PEPERONCINI SCAMPI^A

19,90 €

Linguine mit Knoblauch, Öl und Chili-Scampi.

Linguine with garlic, oil and chili scampi

33. TAGLIOLINI AL BURO^{A, C, G}

20,50 €

Tagliolini in Butter-Creme-Sauce mit frischen Trüffeln und Parmesan.

Tagliolini in butter cream sauce with fresh truffles and parmesan

34. TAGLIATELLE CON SALMONE^{A, I, G}

19,90 €

Tagliatelle mit Lachs in Hummer-Sauce.

Tagliatelle with salmon in lobster sauce

35. TAGLIOLINI FRESCHI CON POLPO^{A, I}

17,90 €

Frische Tagliolini mit Oktopus, Basilikum und Cherry Tomaten .

Fresh pasta with octopus, basil and cherry tomatoes.

36. GNOCCHI CON FORMAGGIO DI CAPRA^{L, A, P, I}

17,90 €

Hausgemachte Gnocchi mit Ziegenkäse, Rucola, Pesto und Honig .

Homemade gnocchi with goat cheese, rocket salad, pesto and honey.



PASTA *GLUTENFREI



A,G

37.TAGLIONLI ON SCAMPI

19,90 €

Linguine mit Scampi und getrockneten
Tomaten in leichter Tomatensauce .

*Linguini with king prawns and dry tomatoes
in tomatoe sauce*

A

38.PENNE RAGU DI MANZO

14,90 €

Penne mit Rinderragout .

Penne with minced beef

A

39.PENNE ALL' ARRABBIATA

13,90 €

Penne mit Tomaten, roter Paprika,
Knoblauch in Olivenöl mit Basilikum .

*Pasta with tomatoes red chili garlic olive oil
and basil*

I

40.RISOTTO AL POLPO

17,90 €

Risotto mit Oktopus, Oliven, in
Cherrytomaten Sauce .

Risotto with octopus, olives, tomatoes sauce.

G

41.RISOTTO AL GAMBERETTI

17,90 €

Risotto mit Garnelen, Zucchini und frischen
Tomaten .

Risotto with prawns, zucchini and tomatoes.





PIZZA



- 50. PIZZA MARGHERITA** ^{A,1,F} 8,00 €
mit Tomatensauce und Mozzarella
with Tomato sauce and mozzarella
- 51. PIZZA SALAMI** ^{A,1,F,4} 11,50 €
mit Tomatensauce und Mozzarella und Salami
with Tomato sauce and mozzarella
- 52. PIZZA NISI** ^{A,1,F} 12,50 €
mit Tomatensauce Hähnchen, Rucola, Parmesanraspeln
with Tomato sauce and Chicken, Rocket, Parmesan shavings
- 53. PIZZA ALLA DA MANI** ^{A,1,F,4} 14,50 €
mit Tomatensauce , Mozzarella, scharfer Salami, mit Kirschtomaten und Rucola
with Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, f and cherry tomatoes, sprinkled with rucola
- 54. PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI** ^{A,1,F,4} 13,50 €
mit Tomatensauce , Mozzarella, Kochschinken und Champignons
with Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, boiled ham and mushrooms
- 55. PIZZA VEGETARIANA** ^{A,1,F} 13,50 €
mit Tomatensauce , Mozzarella und frischem Gemüse
with Tomato sauce, mozzarella and fresh vegetables

PIZZA



56. PIZZA SALMONE^{A,1,B,F}

16,50 €

**mit Tomatensauce, Mozzarella,
Lachsstückchen, Rucola**

*with Tomato sauce, Mozzarella, Salmon
pieces, Rocket*

57. PIZZA PARMA^{A,1,F}

16,50 €

**mit Tomatensauce, Mozzarella,
Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten**

*with Tomato sauce, Mozzarella, shrimp,
rocket, cherry tomatoes*

58. PIZZA SPINACI E GORGONZOLA^G

15,50 €

**Tomatensauce, Mozzarella, frischer Spinat,
Gorgonzola**

*Tomato sauce, mozzarella, fresh spinach,
Gorgonzola*

59. PIZZA NAPOLI^{D,G}

16,50 €

**Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen,
Kapern**

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers

60. PIZZA TONNO^{D,G}

14,50 €

**mit Tomatensauce, Mozzarella,
Thunfischstücken und Zwiebeln**

*with tomato sauce, mozzarella, pieces of tuna
and onions*



FLEISCH / CARNE



70.FILETO MANZO (220 GR.)

29,90 €

Rinderfilet in Barollosauce mit gemischtem Gemüse.

Beef fillet in Barolo sauce with mixed vegetables

71.FEGATO DI VITELLO CON BURO E SALVIA^G

22,90 €

Kalbsleber in Salbeibutter mit Drillingskartoffeln und Gemüse.

Veal liver in sage butter with triplet potatoes, vegetables

72.POLLO AI FUNGHI^G

18,50 €

Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln und frischen Champignons in Sahnesauce dazu Gemüse

Chicken breast fillet with fresh mushrooms in cream sauce with vegetables

73.POLLO ALLA GRILLIA

16,50 €

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln dazu Gemüse

Chicken breast fillet with fresh mushrooms in cream sauce with vegetables



FISCH / PESCARÉ



- 80. SCAMPI ALLA GRIGLIA^B** 24,90 €
Gegrillte Scampi mit frischem Gemüse.
Grilled scampi with fresh vegetables
- 81. SCAMPI AL VINO BIANCO^{1,B}** 24,90 €
Scampi in Weißweinsauce mit frischem Gemüse.
Scampi in white wine sauce with fresh vegetables
- 82. SALMONE AL VINO BIANCO^{1,D}** 24,90 €
Lachs in Weißweinsauce mit frischem Gemüse.
Salmon in white wine sauce with fresh vegetables
- 83. FILETTI DI LUCIOPERCA IN BIANCA^{1,D}** 24,90 €
Frisches Zanderfilet in Weißweinsauce.
Fresh zander fillet in white wine sauce
- 84. FILETTI DI LUCIOPERCA CON CORDINALE^{B,D}** 26,90 €
Frisches Zanderfilet in Hummer Sauce mit frischem Gemüse.
Fresh zander fillet in Cordinale sauce with fresh vegetables

RISTORANTE PIZZERIA

DA MANI

GETRÄNKEKARTE

AUSGEWÄHLTE HAUSWEINE

Grillo Siciliana D.O.C 0.2 7.50
 Weißwein aus Sizilien, feine Säure,
 zarte Frucht, leichter Bittermandelton 0.5 15.50

Pinot Grigio IGT 0.2 7.50
 Veneto, weiß, hell und kristallfarben,
 aromatisch mit Duft nach gelben 0.5 15.50
 Äpfeln, mineralischer Körper, leichter
 Pfirsichnote im Nachhall, trocken

Nero d'Avola 0.2 7.50
 Sizilianischer Rotwein aus 0.5 15.50
 biologischer Landwirtschaft, trocken

Primitivo di Siciliana 0.2 7.50
 Sizilien, der Klassiker seit 600 Jahren 0.5 15.50
 Herzhaft und kraftvoll mit Anklängen
 an Kirschen. Gute Struktur, langer
 Abgang, trocken

OFFENE WEINE AUS DER FLASCHE

Rosé 0.2 6.00
 trocken 0.5 12.50

Weinschorle 0.2 4.50
 weinhaltiges Getränk

Diverse Flaschenweine auf Anfrage!
 Various bottled wines on request

COGNAC

Vecchia Romagna 2 cl 10.50
 italienischer Cognac



LIKÖRE UND BITTER

Amaretto 2 cl 4.50
 Sambuca 2 cl 4.50
 Baileys Irish Cream 2 cl 5.50
 Amaro Averna 2 cl 4.50
 Ramazotti 2 cl 4.50
 Limoncello 2 cl 4.50

APERITIV

Aperol Spritz 0.25 8.50
 Hugo 0.25 8.50
 Liller Wildberry 0.25 8.50

Getränke

Warme Getränke

Espresso	2,40 €
Espresso doppio	4,50 €
Espresso macchiato	2,80 €
Espresso coretto	6,50 €
Cappuccino con latte	4,00 €
Kaffee	3,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Latte Macchiato mit Baileys	7,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	5,00 €
Heiße Milch mit Honig	6,00 €
Tee verschieden Sorten	3,50 €



Softdrinks



	0,2 l	0,4 l
Coca Cola	3,50 €	5,00 €
Coca Cola light	Fl. 0,2 l	3,50 €
Fanta	3,50 €	5,00 €
Sprite	3,50 €	5,00 €
Spezi	3,50 €	5,00 €
Fassbrause	3,50 €	5,00 €
Bitter Lemon	Fl. 0,2 l	3,50 €
Tonic Water	Fl. 0,2 l	3,50 €
Ginger Ale	Fl. 0,2 l	3,50 €
Acqua Morelli Still oder Sprudel	Fl. 0,25 l	3,50 €
Acqua Morelli Still oder Sprudel	Fl. 0,75 l	7,50 €
Apfelsaft	4,00 €	6,50 €
Apfelschorle	3,80 €	6,50 €
Orangensaft	4,00 €	6,50 €
Kirschnektar	4,00 €	6,50 €
Bananennektar	4,00 €	6,50 €
KiBa	4,00 €	6,50 €
Kandimalz Malztrunk	4,00 €	4,00 €

Biere

	0,3 l	0,5 l
Lübzer Pils vom Fass	3,50 €	5,50 €
Duckstein vom Fass	3,50 €	5,50 €
Erdinger Kristall	Fl.	5,50 €
Erdinger alkoholfrei	Fl.	5,50 €
Lübzer alkoholfrei	Fl. 0,33	4,50 €
Radler	3,50 €	5,50 €
Alsterwasser	3,50 €	5,50 €
Diesel	3,50 €	5,50 €



Da Mari - Desserts



Tiramisu

Panna Cotta

7,50 €

Crème brûlée

Tartufo



RISTORANTE PIZZERIA

DA MANI

Zutaten * glutenfrei / Ingredients *glutenfree

**Zutaten und Saucen können Sie sich nach Wunsch zusammen stellen.
Wahlweise bieten wir glutenfreie Pasta (Tagliatelle, Penne, Gnocchi).**

Wir beraten Sie gerne, spechen Sie uns an!

You can combine ingredients and sauces as desired.

We also offer gluten-free pasta (tagliatelle, penne, gnocchi).

We are here to help.

Allergen-Kennzeichnung von Zutaten

All unsere Brühen, Fonds, Dressings und Saucen sind hausgemacht.

All our broths, stocks, dressings and sauces are homemade.

**1 mit Konservierungsstoff / with preservatives 2 mit Geschmacksverstärker /
with flavor enhancer 3 mit Antioxidationsmittel / with antioxidant 4 mit
Farbstoff / with food coloring 5 mit Phosphat / with phosphate 6 mit
Süßungsmittel / with sweetener 7 koffeinhaltig / contains caffeine 8
chininhaltig / contains quinine 9 geschwärzt / blackened 10 enthält**

Phenylalaninquelle / contains a source of phenylalanine

**A glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut,
Hybridstämme) / gluten-containing cereals (wheat, rye, barley, oats, spelt,
kamut, hybrid strains) B Krebstiere / crustaceans C Eier / eggs D Fisch / fish E
Erdnüsse / peanuts F Soja / soya G Milch und Milchprodukte (einschließlich
Laktose) / milk and dairy products (including lactose) H Schalenfrüchte
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie,
Macadamianuss, Queenslandnuss) / nuts (almond, hazelnut, walnut, cashew,
pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia nut, Queensland nut) I Sellerie / celery
J Senf / mustard K Sesamsamen / sesame seeds L Schwefeldioxid und Sulfite
In einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l / sulfur dioxide and
sulfates at a concentration of more than 10 mg/kg or 10 ml/l M Lupinen /
lupines N Weichtiere / mollusks O Weichkäse / soft cheese.**



Herzlichen Dank für Ihren Besuch.

Es war uns eine Ehre, Sie bei uns willkommen zu heißen
und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
Für private oder geschäftliche Anlässe – ob stilvolle Feier,
elegantes Dinner oder exklusive Veranstaltung – stehen
wir Ihnen gerne mit einem maßgeschneiderten Angebot
und persönlichem Service zur Seite.
Wir freuen uns darauf, Sie bald wieder bei uns begrüßen
zu dürfen.

Grazie

Thank you very much for your visit.

It was our pleasure and honour to welcome you and
offer you a refined culinary experience.
For private celebrations, business dinners, or exclusive
events, we are delighted to assist you with a bespoke
offering and attentive service tailored to your occasion.
We look forward to welcoming you again soon.

