

## ANTIPASTI · VORSPEISEN · STARTERS

**Trilogia di Tartar** 15,50 €  
Genießen Sie eine Komposition von Edelfischen und Fleisch! Lachstatar, Rindertatar und Thunfischstatar  
*Enjoy a composition of noble fish and meat!  
salmon tartar, beef tartar and tuna tartar*

**Variazione di Carpacci** 12,50 €  
von Rind, Kalb und Fisch  
*carpaccio variations of beef, veal and fish*

**Polipo alla Griglia** 13,50 €  
frisch gegrillter Pulpo mit Balsamicocreame, Minze und gerösteten Pinienkernen  
*freshly grilled pulpo with balsamic cream, mint and roasted pine nuts*

**Burrata Classica** 11,50 €  
cremiger Frischkäse auf Cherrytomaten serviert mit Basilikumpesto und Aceto Balsamicocreame  
*creamy fresh cheese served with cherry tomatoes basil pesto and aceto balsamic cream*

**Parmigiana di Melanzane** 9,50 €  
Auberginenaufguss nach sizilianischer Art  
*eggplant casserole in Sicilian style*

**Caprino Aromatizzato al Tartufo** 12,50 €  
Ziegenkäse in Trüffelöl, verfeinert mit Honigcreme und Walnüssen  
*goat's cheese in truffle oil, refined with honey cream and walnuts*

**Antipasto Inizio** 12,90 €  
eingelegtes und gegrilltes Gemüse nach Art des Hauses  
*inlaid and grilled vegetables à la maison*

## ZUPPA · SUPPEN · SOUPS

**Zuppa di Pesce** 8,50 €  
Fischsuppe von versch. Edelfischen nach mediterraner Art  
*fish soup of various noble fish in the Mediterranean*

**Vellutata di Patate Tartufata** 6,50 €  
Kartoffelcremesuppe mit Trüffelöl verfeinert  
*potato cream soup, refined with truffle oil*

**Crema di Zucchini** 7,50 €  
Zucchini-cremesuppe mit toskanischen, gerösteten Pinienkernen und gebratenen Garnelen  
*zucchini cream soup with tuscan, roasted pine nuts and fried prawns*

## INSALATA · SALATE · SALADS

**Insalata di Rucola** 8,50 €  
Rucolasalat mit Pinienkernen, Cherrytomaten und Parmesansplittern  
*rocket salad with pine nuts, cherry tomatoes and Parmesan flakes*

**Insalata di Stagione** 13,90 €  
Salat der Saison mit gebratenen Garnelen & Avocadoscheiben  
*seasonal salad with fried prawns and avocado slices*

**Insalata di Spinaci** 14,90 €  
Babypinatsalat mit gebratenen Kalbsfiletstreifen und Kräuterseitlingen  
*baby spinach salad with fried veal fillet strips and king oyster mushrooms*

**Insalata Inizio** 12,90 €  
Salat der Saison mit San-Daniele-Schinken, Mozzarella und Galiamelone  
*salad of the season with San Daniele ham, mozzarella and galiamelone*

## PASTA · NUDELGERICHTE NOODLE DISHES

**Spaghetti aglio, olio e peperoncino** 9,50 €  
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, scharfe Chili und frischem Basilikum  
*spaghetti with garlic, olive oil, hot pepper and fresh basil*

**Penne all'arrabbiata** 10,50 €  
kurze Nudeln mit Oliven und Knoblauch in pikanter Tomatensauce  
*short noodles with olives and garlic in spicy tomato sauce*

**Pappardelle con ragu di vitello** 14,50 €  
Breitbandnudeln mit Kalbsragout, Kräuterseitlingen und gehobeltem sardischem Pecorino  
*ribbon noodles with veal stew, king oyster mushroom and shaved Sardinian Pecorino*

**Spaghetti aglio, olio e peperoncino con Scampi** 17,50 €  
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, scharfe Chili und gebratene Scampis  
*spaghetti with garlic, olive oil, hot pepper and fried scampi*

**Gnocchi Ripieni con Formaggio di Capra** 19,50 €  
hausgemachte gefüllte Kartoffelnudeln mit Ziegenkäse in einer leichten Trüffelcreme mit gehobeltem Trüffel  
*homemade stuffed potatoe noodles with goat's cheese in light truffle cream with shaved truffle*

**Tagliolini al Tartufo** Preis auf Anfrage  
feine Bandnudeln mit Piemonttrüffeln in Parmesancreme  
*fine ribbon noodles with Piedmont truffles in Parmesan cream, price on request*

**Orecchiette con Costolette di Agnello** 16,50 €  
kleine Öhrchennudeln mit Gemüseragout und zwei gebratene Milchlammkoteletts  
*small noodles with vegetable ragout and two fried milk lamb chops*

## PESCE · FISCH · FISH

Zu alle Fischgerichten servieren ein Tagesgemüse.

**Scampi alla Griglia** 24,50 €  
fünf Stück gegrillte Großgarnelen mit Kräutern und Knoblauch  
*five grilled king prawns with herbs and garlic*

**Scampi Zafferano e menta** 26,50 €  
fünf Stück gebratene Großgarnelen auf Safran-Minz-Sauce  
*five pieces of fried king prawns on saffron & mint sauce*

**Filetto di Salmone al Gin** 20,50 €  
norwegisches Lachsfilet auf karamellisiertem Fenchel in einer feinen Orangen-Ginsauce  
*Norwegian salmon fillet on caramelised fennel in a fine orange-gin sauce*

**Luccio perca al burro e salvia** 21,50 €  
gebratenes Zanderfilet mit zerlassener Butter und Salbei  
*fried pike-perch fillet with melted butter and sage*

**Luccio perca con martini e Tartufo** 23,50 €  
gebratenes Zanderfilet mit Martini-Trüffelsauce  
*fried pike-perch fillet with Martini truffle sauce*

**Heilbuttfilet** 22,50 €  
auf Zucchini-creme in Chardonnayschaum  
*halibut fillet on zucchini puree in Chardonnay foam*

## CARNE · FLEISCH · MEAT

Zu alle Fleischgerichten servieren wir Rosmarinkartoffeln und ein Tagesgemüse.

**Saltimbocca alla Romana** 19,90 €  
gebratene Kalbsmedaillons mit San-Daniele-Schinken in Weißwein-Salbeisauce  
*roasted veal medallions with San Daniele ham in white wine sage sauce*

**Filetto di Vitello ripieno con Speck e Prugne** 22,50 €  
gebratenes Kalbsfilet in Parmesancreme auf gebratenen Kräuterseitlingen  
*fried veal fillet in Parmesan cream & king oyster shrooms*

**Filetto di Vitello al Cognac** 24,50 €

Kalbsfilet gefüllt mit Tiroler Speck, kalifornischen Pflaumen auf Cognacspiegel  
*veal fillet stuffed with Tyrolean bacon, Californian plums on cognac mirror*

**Entrecôte alla Griglia** 23,50 €

sieben Tage gereiftes Entrecôte aus Irland, gegrillt mit einer Marinade aus verschiedenen Kräutern  
*seven days mature entrecôte from Ireland, grilled with a marinade from various herbs*

**Costolette di Agnello al Vino Rosso** 22,50 €

Milchlammkarree mit Kräutern in einer reduzierten Rotweinjus  
*milk lamb carree with herbs in a reduced red wine jus*

**Filetto di manzo** 26,50 €

argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Rotwein-Thymianspiegel  
*Argentine beef fillet with red wine thyme mirror*

**Filetto di manzo al Tartufo** 31,50 €

argentinisches Rinderfilet gegrillt mit Piemonttrüffel-Kruste, dazu hausgemachte feine Bandnudeln  
*Argentine beef fillet grilled with Piedmont truffle crust, served with homemade fine ribbon noodles*

**FORMAGGI · KÄSE · CHEESE**

**Formaggi Misto** 12,50 €

verschiedene Käsevariationen mit Feigensenf  
*different cheese variations with figs mustard*

**Parmigiano (18 mesi)** 10,50 €

gebrochener Parmesankäse, 18 Monate gereift  
*Parmesan flakes*

**DOLCI · DESSERT**

**Mousse au Chocolat Bianco e Nero** 6,50 €

schwarze und weiße Schokoladenmousse  
*black and white chocolate mousse*

**Semifreddo alla Nocciola** 6,50 €

Nuss-Nougat-Parfait  
*nut-nougat parfait*

**Crème brûlée** 6,50 €

flambierte Karamellcreme  
*flambéed caramel cream*

**Panna Cotta** 5,50 €

**Tiramisu** 5,50 €

**Wir haben eine große Auswahl an erlesenen Weinen, die Sie als Flasche oder Glas von uns serviert bekommen.**

**Lassen Sie sich von unserem Personal beraten.  
Glas rot oder weiß 0,2 l ab 5,00 €**

**Allergene:** **A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) · **B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse  
**C** enthält Eier oder Eiererzeugnisse · **D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse  
**E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse · **F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse  
**G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)  
**H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)  
**I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse  
**J** enthält Senf oder Senferzeugnisse · **K** enthält Sesamsamen oder Sesamenerzeugnisse · **L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite  
**N** Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus  
**Zusatzstoffe:** **1** mit Farbstoff · **2** koffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel  
**4** Säuerungsmittel · **5** mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff  
**7** enthält eine Phenylalaninquelle · **8** chininhaltig  
**9** Stabilisatoren · **12** enthält Sulfite · **13** Geschmacksverstärker  
\* Frischfleischgewicht

**allergens:** **A** contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.) · **B** contains shellfish and crustacean products  
**C** contains eggs or egg products · **D** contains fish or fish products  
**E** contains peanuts or peanut products  
**F** contains soy or soy products · **G** contains milk or milk products (lactose)  
**H** contains nuts or their products almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia)  
**I** contains celery or celery products · **J** contains mustard or mustard products  
**K** contains sesame seeds or sesame seeds products  
**L** contains sulfur dioxide and sulphites  
**N** molluscs (mollusks) or products thereof  
**additives:** **1** with colouring agent · **2** caffeinated · **3** with antioxidant  
**4** acidifying agent · **5** with preservative · **6** artificial sweetener  
**7** phenylalanine · **8** quinine · **9** stabilizers  
**12** contains sulfite · **13** flavor enhancers · \* fresh weight

**Alle Preise in Euro inkl. Bedienung & MwSt.  
All prices include tax and service.**

RISTORANTE BAR

**INIZIO**

feine italienische Küche

Essen ist ein Bedürfnis,  
Genießen eine Kunst

Fasanenstraße 77 | 10623 Berlin  
(gegenüber vom Kempinski)

Telefon: +49 30 88 91 42 24

Öffnungszeiten täglich ab 11.30 Uhr