TRATTORIA
IL PRIMO

Herzlich willkommen

in unserem gemütlichen italienischen Restaurant!

Tauchen Sie ein in die Welt der köstlichen Aromen und traditionellen Gerichte, die wir für Sie liebevoll zubereiten.

Unser freundliches Personal steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, um Ihnen bei der Auswahl und Empfehlungen behilflich zu sein.
Genießen Sie eine authentische italienische Erfahrung in unserem Restaurant und lassen Sie uns Ihre nächste Feierlichkeit zu einem unvergesslichen Ereignis machen!

Feiern Sie bei uns:

Unser Restaurant bietet auch die perfekte Atmosphäre für besondere Anlässe und Feierlichkeiten.

Egal ob Geburtstage, Jubiläen oder Firmenevents, wir stehen Ihnen gerne zur Seite, um Ihre Feier zu etwas ganz Besonderem zu machen. Unser Team hilft Ihnen bei der Auswahl des Menüs, sorgt für eine reibungslose Organisation und kümmert sich um alle Details, damit Sie sich entspannt zurücklehnen und Ihre Feier in vollen Zügen genießen können.

Ihr
IL PRIMO - Team

Bevande / Getränke

Acqua / Wasser		0,25 l	**€ 3,0**
Classic, Naturell		0,75 l	**€ 5,5**
Softdrinks	Glasflasche	0,20 l	**€ 3,4**
Coca Cola [3,4,18], Coca Cola Zero [1,3,4,13,18], Fanta [3,6,17,18], Sprite [18], Mezo Mix [3, 4, 17, 18]			
Succhi / Säfte	Glasflasche	0,20 l	**€ 3,5**
Apfel, Orange			
Schweppes			
Bitter Lemon [2,6,18], Ginger Ale [3], Tonic Water [2,18]		0,20 l	**€ 3,8**
Birra / Bier			
Nastro Azzurro [Ac], Bitburger Pilsener [Ac], Bitburger alkoholfrei [Ac], Kraftmalz [Ac]		0,33 l	**€ 4,5**
Hefeweizen [Aa,Ac], Kristallweizen [Aa,Ac], Hefeweizen alkoholfrei [Aa,Ac]		0,50 l	**€ 5,5**
Aperitivo / Aperitif			
Campari [2,3], Martini [3,9,N], Crodino [2,3] (alkoholfrei)		0,10 l	**€ 6,0**
Prosecco Valdobbiadene [N]		0,10 l	**€ 6,0**
Vino aperti / offene Weine		0,20 l	**€ 5,5**
Rotwein [N], Weißwein [N], Rosè [N]		0,50 l	**€ 12,5**
Calde / Heißgetränke			
Espresso [4]		Tasse	**€ 2,5**
Espresso / doppio [4]		Tasse	**€ 4,5**
Cappuccino [4,I]		Tasse	**€ 3,5**
Latte macchiato [4,I]		Tasse	**€ 4,0**
Caffé crema [4,I]		Tasse	**€ 3,0**
Tee		Tasse	**€ 2,8**

Antipasti / Vorspeisen

Antipasto della casa 1 Pers. **€ 15,5**
Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses 2 Pers. **€ 29,5**

Carpaccio di manzo **€ 14,5**
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit
Grana Padano [9,I,K], Rucola und frischen Champignons

Vitello tonnato **€ 13,5**
Rosa pochiertes Kalbsfleisch, Thunfischcréme [F,I]
und Apfelkapern

Mozzarella di bufala **€ 13,5**
Büffelmozzarella [I] mit lauwarmen Cherrytomaten
und Basilikum

Bruschetta **€ 7,0**
Kross geröstetes Brot [Aa] mit frischen Tomaten, Knoblauch

Focaccia al rosmarino **€ 7,0**
Italienisches Fladenbrot [Aa] mit Rosmarin und Olivenöl

Zuppe / Suppen

Vellutata di pomodoro **€ 7,0**

Tomatencrémesuppe [17,I]

Minestrone **€ 7,5**

Gemüsesuppe [B]

Zuppa stracciatella **€ 7,0**

Traditionelle Suppe aus Gemüsebrühe [B] mit geschlagenem Ei [K]

Insalate / Salate

Insalata mista **€ 9,0**

Gemischter Salat

Insalata tonno **€ 12,5**

Gemischter Salat mit Thunfisch [F]

Insalata di rucola **€ 12,5**

Rucolasalat mit frischen Champignons,
Grana Padano [9,I,K] und Cherrytomaten

Insalata il primo **€ 15,5**

Rucolasalat mit Rinderfiletstreifen, frischen
Champignons, Grana Padano [9,I,K] und Cherrytomaten

Alle Salate werden mit Essig-Öl-Vinaigrette serviert.

Pizza / Pizzen

Margherita Aa — **€ 9,5**
mit Basilikum

Salame Aa — **€ 11,0**
mit Rindersalami 6,9,9.1,14,G

Tonno Aa — **€ 12,5**
mit Thunfisch F und Zwiebeln

Mista Aa — **€ 14,0**
mit Rindersalami 6,9,9.1,14,G, Putenkochschinken 6,9,9.1,17,18,B,G, frischen Champignons und Peperoni

Parma Aa — **€ 15,5**
mit Parmaschinken, Rucola und Grana Padano 9,I,K

Calzone Aa — **€ 14,5**
gefüllte Pizzatasche mit Salami 6,9,9.1,14,G, Kochschinken 6,9,9.1,17,18,B,G und frischen Champignons

Vegetale Aa — **€ 13,5**
mit verschiedenem Gemüse

Frutti di mare Aa — **€ 15,5**
mit Meeresfrüchten C,L,N und Knoblauch

Scampi Aa — **€ 17,0**
mit Garnelen 18,C, Cherrytomaten und Knoblauch

Alle Pizzen werden mit Mozzarellakäse I und Tomatensauce 18 belegt.

Pasta / Nudeln

Spaghetti carbonara **€ 11,5**

Spaghetti [Aa,G,M] mit Speck [6,9,9.1], Parmesan [I] und Eigelb [K]

Spaghetti aglio e olio **€ 10,5**

Spaghetti [Aa,G,M] mit frischem Knoblauch, Chilis und Öl

Spaghetti bolognese **€ 12,0**

Spaghetti [Aa,G,M] mit Fleischsauce [I]

Spaghetti al Pomodorini **€ 11,0**

Spaghetti [Aa,G,M] mit Cherrytomatensauce [18,I]

Penne il primo **€ 16,0**

Penne [Aa,G,M] mit Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in Tomatensahnesauce [18,I]

Tagliatelle vegetale **€ 14,0**

Tagliatelle [Aa,K] mit gemischtem Gemüse und Feta [I] in Tomatensauce [18,I]

Tagliatelle al salmone **€ 16,0**

Tagliatelle [Aa,K] mit Lachs [F] und Cherrytomaten in Hummer-Sahnesauce [Aa,C,I,K,N]

Tagliatelle scampi e zucchini **€ 17,0**

Tagliatelle [Aa,K] mit Garnelen [18,C], Zucchini und Cherrytomaten in Kräutersauce [I]

Lasagne al forno classico **€ 13,0**

Lasagneplatten [Aa,G,K,M] mit Fleischsauce [I], Béchamelsauce [Aa,B,G,I,K,M] und Käse [I] überbacken

Pesce / Fisch

Filetto di salmone alla griglia **€ 25,5**

Lachsfilet [F] vom Grill

Filetto di lucioperca **€ 24,5**

Zanderfilet [Aa,F] gebraten mit grünem Pfeffer in Dill-Sahnesauce [I]

Gamberoni alla griglia **€ 27,5**

Großgarnelen [18,I] vom Grill (4 Stk.)

Scampi alla livornese **€ 29,5**

Großgarnelen [18,I] (4 Stk.) in würziger Tomatensauce [17,I] mit Kapern, Sardellen [F] und Oliven [12,17,18]

Alle Fischgerichte werden mit einer Tagesbeilage serviert.

Agnello / Lamm

Costolette d'agnello alla griglia **€ 29,5**

Lammkotelett vom Grill mit Kräuterbutter [I]

Alle Fleischgerichte werden mit einer Tagesbeilage serviert.

Maiale / Schwein

Scaloppa ai funghi **€ 22,5**
Schweinemedaillons in Champignon-Sahnesauce [17,Aa,B,G,I,K]

Scaloppa al gorgonzola **€ 22,5**
Schweinemedaillons in Gorgonzolasauce [17,I]

Saltimbocca alla romana **€ 24,0**
Schweinemedaillons mit Parmaschinkenmantel
in Salbei-Weißweinsauce [17,18,A,B,G,I,K,M,N]

Manzo / Rind

Bistecca alla griglia **€ 25,5**
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter [I]

Bistecca al pepe verde **€ 27,5**
Argentinisches Rumpsteak in Grüner-Pfeffer-Sauce [17,A,B,G,I,K]

Bistecca il primo **€ 27,5**
Argentinisches Rumpsteak mit frischen Champignons, Oliven [12,17,18] und
Rosmarin in pikanter Cherrytomatensauce [17,I]

Filetto al pepe verde **€ 32,0**
Argentinisches Rinderfilet in Grüner-Pfeffer-Sauce [17,A,B,G,I,K]

Filetto al vino rosso **€ 34,5**
Argentinisches Rinderfilet in Rotweinsauce [17,I,N]

Alle Fleischgerichte werden mit einer Tagesbeilage serviert.

Dolci / Desserts

Tiramisu **€ 8,0**

Löffelbiskuit [Aa,Ae,I,K,M], Kaffee [4] und Mascarpone-Créme [18,I]

Panna cotta **€ 8,0**

Italienischer Sahnepudding [8.2,17,I] mit Waldfrüchten

Spiriti / Spirituosen

Kräuter	2 cl	**€ 4,8**
Ramazzotti, Averna, Fernet Branca, Cynar [2,3]		
Liköre	2 cl	**€ 4,8**
Limoncello [N], Amaretto [3], Sambuca		
Grappa & Brände		
Grappa della casa [N]	2 cl	**€ 5,0**
Grappa Prosecco, Vecchia romagna [N]	2 cl	**€ 6,0**
Grappa muskato [N]	2 cl	**€ 6,0**

Zusatzstoffe & Allergene:

1. mit Süßungsmitteln, 2. chininhaltig, 3. mit Farbstoffen, 3.1. Könnten die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beinträchtigen. 4. koffeinhaltig, 4.1. enthält Koffein. Für Kinder, schwangere Frauen und koffeinempfindliche Personen nicht geeignet. 5. mit Taurin, 6. mit Antioxidationsmitteln, 7. mit Phosphat, 8. mit Eiweiß, 8.1. mit Milcheiweiß, 8.2. Stärke, 9. mit Konservierungsstoffen, 9.1. mit Nitritpökelsalz, 9.2. mit Nitrat, 10. gewachst, 11. Schwefeldioxid (mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l), 12. geschwärzt, 13. enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam), 14. mit Geschmacksverstärker, 15. Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und Schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen (Getränke mit mehr als 150 mg Koffein pro Liter - hier 300 mg), 16. hergestellt aus zerkleinertem Fleisch, 17. Stabilisatoren, 18. Säuerungsmittel/ -regulatoren, 19. gentechnisch verändert

A. Glutenhaltige Getreide/-erzeugnisse (a. Weizen, b. Roggen, c. Gerste, d. Hafer, e. Dinkel, f. Kamut o. g. Hybridstämme), B. Sellerie/-erzeugnisse, C. Krebstiere/-erzeugnisse, D. Lupine/-erzeugnisse, E. Sesam/-erzeugnisse, F. Fisch/-erzeugnisse, G. Senf/-erzeugnisse, H. Erdnüsse/-erzeugnisse, I. Milch/-erzeugnisse (inkl. Laktose), J. Schalenfrüchte (Nüsse)-erzeugnisse (a. Mandel, b. Haselnuss, c. Walnuss, d. Cashew, e. Pekannuss, f. Paranuss, g. Pistazie, h. Macadamianuss o. i. Queenslandnuss), K. Eier/-erzeugnisse, L. Weichtiere/-erzeugnisse, M. Soja/-erzeugnisse, N. Sulfite (mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l)

Alle Preise sind in Euro incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

IL PRIMO
I
TRATTORIA

Buschkrugallee 121
12359 Berlin

Tel: 030 - 231 303 60
E-Mail: mikraelgastro@gmail.com

Öffnungszeiten:
Montag - Donnerstag: 15:00 - 23:00 Uhr
Freitag - Samstag: 12:00 - 23:00 Uhr
Sonntag: Ruhetag