VINI BIANCHI OFFENE HAUSWEINE

		0,2 l		0,5 l
Pinot Grigio	**400**	**6,90 €**	**401**	**14,90 €**
Sauvignon Blanc	**402**	**7,90 €**	**403**	**16,90 €**
Chardonnay	**404**	**6,90 €**	**405**	**14,90 €**
Vermentino di Sardegna	**406**	**7,90 €**	**407**	**16,90 €**
		0,2 l		0,5 l
Rosé	**410**	**6,50 €**	**411**	**14,90 €**
Weinschorle	**412**	**5,90 €**		

420 Pinot Bianco Alto Adige DOC - Südtirol 25,90 □

421 Masianco Pinot Grigio - IGT - Venezia 30,90 □

422 Sacchetto Chardonnay - IGT - Venezia 27,90 □

423 Gavi di Gavi - DOCG - Piemont 34,90 □

424 Molin Lugana - DOP - Lugana 35,90 □

425 Pomino Bianco Frescobaldi DOC – Toscana 32,90 □

426 Vermentino Di Sardegna Abidoru 25,90 □

427 Rosé Santa Cristina Rosato Cipressetto 24,90 □

428 La Scolca, Gavi, Bianco Secco, Etichette Nera, DOCG - Piemont 60,90 €

429 Primo Bianco Vermentino di Sardegna 27,90 €

430 Querci Antica Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC 27,90 €

VINI BIANCHI INTERNAZIONALI

431 Marques de Riscal - Spanien 28,90 □

432 Diel Grauburgunder Deutschland, Nahe - Qualitätswein 29,90 □

433 Robert Weil Riesling Deutschland 35,90 □

434 Schloss Proschwitz (Sachsen) Scheurebe Kabinett, trocken 33,90 □

VINI ROSSI

		0,2 l		0,5 l
Chianti D.O.C.	**450**	**6,90 €**	**451**	**14,90 €**
Montepulciano	**452**	**6,90 €**	**453**	**14,90 €**
Rioja Spanien	**454**	**6,90 €**	**455**	**14,90 €**
Lambrusco	**444**	**5,90 €**	**445**	**13,90 €**

		0,2 l		0,5 l		0,75 l
Nero d´Avola Sicilia IGT	**456**	**6,90** □	**457**	**14,90 €**		
Aliotto Tosacana IGT	**458**	**7,90** □	**459**	**16,90** □	**460**	**25,90** □
Primitivo Puglia IGT	**461**	**7,90** □	**462**	**16,90** □	**463**	**25,90** □

470 Montepulciano d'Abruzzo, DOC - Abruzzen 20,90 □

471 Bersano Piemonte Cortese DOC Barbera - Piemont 26,90 □

472 Ruffio Il Leo, Chianti Superior, DOCG - Toscana 30,90 □

473 Sabazio, Rosso di Montepulciano DOC-Toscana 35,90 □

474 Nipozzano Chianti Rufina Riserva Castello di Nipozzano, DOCG - Toscana 37,90 □

475 „Brolo di Campofiorin" rosso del Veronese IGT - Venetien 46,90 □

478 Valpolicella DOC Classico - Venetien 33,90 □

479 Peppoli Chianti Classico Antinori DOCG - Toscana 38,90 □

480 Ornellaia Le Volte IGT Italien, Toskana 58,90 €

481 Nero d'Avolo Lamuri IGT Tasca d'Almerita 29,90 €

482 Achelo Syrah Cortona DOC 36,90 □

483 Marchese Antinori Chianti Classico DOCG Riserva 69,90 □

484 Brunello di Montalcino DOCG 79,90 □

485 „Monfalletto" Barolo DOCG 70,90 □

486 Amarone Classico - Masi 89,90 □

487 Barolo Nirwasco - Bersano 60,90 □

488 Tignanello - IGT 189,90 □

VINI ROSSI INTERNAZIONALI

492 Peter Lehmann Shiraz Clancy's Red Australien 40,90 □

493 Marqués de Murrieta Reserve Rioja Spanien 50,90 □

494 Malbec Roble Mendoza, Argentinien 34,90 □

496 ÀN/2 Mallorca, Spanien 40,90 □

497 Drostdy-Hof Shiraz - Südafrika 30,90 □

498 Bodega Museum Reserva (Spanien, Cigales) 40,90 □
Eine 24-monatige Reife in Barriques verleiht diesem reinsortigen Tempranillo – von 50-60 Jahren alten Rebstöcken – seinen satten Kirschton mit orangefarbenen Reflexen.

COCKTAILS

RUM-COCKTAILS

800 Flamingo 7,90 □
Rum, Ananassaft, Lime Juice [5], Grenadine [1/4/5]

801 Caipirinha 7,90 □
Cachaça, Limette, Rohrzucker

802 Mojito Rum, frische Minze, Limette, Rohrzucker, Soda **7,90** □

803 Al Capone 8,90 □
Havana Club, Myers's Rum [1], Old Pascas 73 % [1], Zitronensaft, Lime Juice [5], Maracucasirup [1], Grenadine [1/4/5], Orangensaft

804 Pina Colada 7,90 □
Rum, Ananassaft, Kokos, Sahne

805 Mai Tai 8,90 □
Weißer und brauner Rum [1], Apricot Brandy [1], Mandelsirup [1], Lime Juice [5], Ananassaft

806 Long Island Ice Tea 8,90 □
Rum, Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Coca-Cola [1/2/4]

807 Swimming Pool Rum, Wodka, Blue Curaçao [1], Kokos, Ananassaft, Sahne **7,90** □

808 Zombie 8,90 □
3 Sorten Rum [1], Triple Sec, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine [1/4/5]

809 Planter Punch 8,90 □
Havana Club, Myers's Rum [1], Zitronensaft Grenadine [1/4/5], Orangensaft

810 Bahama Mama 8,90 □
Havana Club, Malibu [1], Crème de Banana, frischer Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine [1/4/5]

WODKA-COCKTAILS

811 Sex on the beach 8,90 □
Wodka, Rum, Pfirsichlikör [1], Ananassaft, Zitronensaft, Cranberrysaft

812 Hurrican 8,90 €
Wodka, Rum [1], Blue Curaçao [1], Orangensaft

813 Wodka Collins 8,90 €
Wodka, Zitrone, Zucker, Soda

814 Flying Kangeroo 8,90 □
Wodka, Rum, Ananassaft, Orangensaft, Kokos, Vanillesirup [1], Sahne

815 Touch Down Wodka, Pfirsichlikör [1], Maracujanektar, Zitronensaft, Grenadine [1/4/5] **7,90** □

816 Cosmopolitan 7,90 □
Wodka, Triple Sec, Cranberrysaft, Lime Juice [5]

819 Caipirosca 7,90 □
Wodka, Limette, Rohrzucker

TEQUILA, GIN UND WHISKY-COCKTAILS

820 Tequila Sunrise 8,90 □
Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine [1/4/5]

821 Margarita 8,90 □
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft und Salzrand

823 Hemingway Sour 7,90 □
Gin, Zitronensaft, Grenadine [1/4/5]

824 Whisky Sour 8,90 □
Whisky, Zitronensaft, Rohrzuckersirup

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

825 Moskito 6,90 □
Frische Minze, Zitronensaft, Rohrzucker, Tonic Water [4/8]

826 Ipanema 6,90 □
Limette, Ginger Ale [1/4], Rohrzucker, Lime Juice [5]

827 Coconut Kiss 6,90 □
Ananassaft, Kokos, Sahne

828 Moonlight special 6,90 □
Orangen-, Zitronen-, Ananassaft, Grenadine [1/4/5]

Restaurant Capone-Berlin.de

Kurfürstendamm 202 · 10719 Berlin US-ITALIAN FOOD GENERATION Tel.: 030 / 89 61 15 49 Tel.: 030 / 88 92 20 23 Fax: 030 / 89 62 16 03

Biografie

Am 17. 01.1899 wurde Alfonso Capone in Brooklyn als Sohn einer Arbeiterfamilie geboren.
Sein Vater Gabriel Capone war Friseur und seine Mutter kümmerte sich um die große Familie. Er wuchs mit sechs Brüdern und zwei Schwestern auf.
1894 wanderte die Familie nach Amerika aus, wo sie in Brooklyn in New York lebte. Nachdem Capone die High School abbrach arbeitete er sich in den Gangs nach oben und hatte erste Kontakte zum organisierten Verbrechen der italienischen Einwandererfamilien.
Da New York bereits unter den bestehenden organisierten Familien aufgeteilt war, musste er die Stadt verlassen und zog nach Chicago. Vom Gangster Johnny Torrio übernahm er ein Verbrechersyndikat, mit dem er seine Geschäfte mit Alkoholschmuggel, Glücksspiel und Prostitution machte. Er beherrschte nach wenigen Monaten die gesamte Stadt und hinterließ unzählige Leichen auf seinem Weg.
Er schuf ein Imperium das straff militärisch organisiert war, bestach Richter, Politiker und die Polizei und hatte deshalb kaum Strafe zu fürchten. Die komplette Kontrolle über die Unterwelt Chicagos erlangte Capone am Valentinstag 1929. Er befahl das Massaker an sieben Mitgliedern von „Bug“ Morans Gang. Zwischendurch wurde er zwar mehrfach verhaftet, doch es konnte von Seiten der Staatsanwaltschaft keine Klage erhoben werden. Er war zu dieser Zeit populärer als der Präsident der USA.
Schließlich konnten sie ihm Steuerhinterziehung nachweisen und er wurde zu 11 Jahre Haft und 50.000 $ Strafe verurteilt. Bis 1939 saß er in Alcatraz und wurde wegen schwerer Krankheit vorzeitig entlassen. Völlig verarmt zog er nach Florida wo er am 25. 01.1947 mit 48 Jahren starb.

Das Restaurant Capone und sein Team sind selbstverständlich gegen Gewalt!

INSALATE

Salat · *Salad*

4 INSALATA MISTA **4,90 €**
gemischter Salat der Saison mit Hausdressing
seasonal mixed salad with house dressing

5 INSALATA MARE **9,90 €**
gemischter Salat mit Meeresfrüchten
mixed salad with seafood

6 INSALATA TONNO **7,90 €**
bunt gemischter Salatteller mit Thunfisch, Mozzarella und Zwiebeln
mixed salad with tuna, Mozzarella & onions

7 RUCOLA E PARMIGIANO **7,90 €**
Rucolasalat, Strauchtomaten und frische Champignons mit Parmesanflocken und Balsamicocreme
rocket salad, tomatoes and fresh mushrooms with grated parmesan and balsamico cream

8 INSALATA FLORIDA **8,90 €**
großer gemischter Salat mit Parmaschinken, Mozzarella und Feigen
big mixed salad with Parma ham, mozzarella, figgy

9 INSALATA BERLINESE **9,90 €**
gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, Rucola, Mozzarella und Nüssen
mixed salad with chicken breast, rocket salad, Mozzarella and nuts

10 INSALATA CAPONE **9,90 €**
gemischter Blattsalat mit gebratenen Scampi und frischen Früchten und Nüssen
mixed salad with fried scampi, fresh fruits and nuts

11 CAESAR'S SALAD **9,90** □
Römersalat mit Caesar-Dressing, Parmesanflocken, House Croutons & gegrillten Hähnchenbruststreifen
romaine lettuce with Ceasar-dressing, grated Parmesan, house croutons & grilled chicken stripes

12 INSALATA ROASTBEEF **10,90** □
gemischter Salat mit Roastbeef vom Kalb und Champignons in frischen Kräutern gebraten
mixed salad with roast beef from veal fried mushrooms in fresh herbs

13 KÄSEPLATTE verschiedene Käsesorten **9,90** □
mit Weintrauben, Nüssen und Feigensenf
various cheeses with grapes,nuts and fig mustard

14 BRESAOLA E PARMIGIANO **6,90** □
luftgetrockneter Rinderschinken mit Trüffelöl und Parmesanflocken
air dried beef ham with trufle oil & Parmesan flakes

ZUPPE

Suppe · *Soups*

1 MINESTRONE **4,90 €**
Italienische Gemüsesuppe mit frischem Gemüse
Italian vegetables soup with fresh vegetables

2 ZUPPA DI POMODORO E BASILICO **4,90 €**
Tomatensuppe mit frischem Basilikum
tomato soup with fresh basil

3 ZUPPA DI PESCE **7,90 €**
Mediterrane Fischsuppe mit Frischfischen und Gemüse
mediterranean fish soup with fresh fish and vegetables

ANTIPASTI

Vorspeisen · *Appetizer*

16 BRUSCHETTA POMODORO E BASILICO **3,90 €**
2 Stück gebackene Brotscheiben, mit Zwiebeln frischen Tomaten, frischem Basilikum & Knoblauch
two baked bread slice with onions, fresh tomatoes, fresh basil and garlic

17 CARPACCIO DI MANZO **9,90 €**
hauchdünn geschnittenes rohes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan und Zitronencreme
slices of raw beef with rocket salad, parmesan and lemon cream

18 MOZZARELLA CAPRESE **9,90 €**
Büffelmozzarella mit Tomaten, frischem Basilikum und Balsamicocreme
Mozzarella with tomatoes, fresh basil and balsamico cream

19 VITELLO TONNATO **9,90 €**
dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Kapern und Sardellen
slices of veal with tuna sauce, capers & anchovis

20 PROSCIUTTO E MELONE **7,90 €**
Parmaschinken mit Honigmelone
parma ham and honey melon

21 CAPONES ANTIPASTI für 2 Personen **23,90 €**
Variationen von verschiedenen Vorspeisen nach Art des Hauses
variations of different starters à la maison for 2 persons

PASTA

Nudeln · *Noodles*

Zu unseren Pastagerichten servieren wir Ihnen frisch geriebener Parmesan
All our Pasta dishes are served with fresh grated Parmesan

22 SPAGHETTI AGLIO E OLIO (scharf) **9,90 €**
mit Knoblauch, Chili, Olivenöl & Cherrytomaten
with garlic, chilli, olive oil and cherry tomatoes (hot)

23 PENNE AL ARRABBIATA (scharf) **10,90** □
Penne mit Tomatensauce und Chili,
penne with tomato sauce, chillies (hot)

24 SPAGHETTI AL RAGU **12,90** □
Spaghetti mit Tomatenhackfleischsauce und frischen Kräutern
spaghetti with tomato sauce with minced meat and fresh herbs

25 LINGUINE AL PESTO **10,90 €**
mit hausgemachtem grünem Pesto
with homemade green pesto

26 TAGLIATELLE CHICAGO **13,90 €**
Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet und frischen Pilzen in Parmesancremesauce
noodles with chicken breast and fresh mushrooms in Parmesan cream sauce

27 LINGUINE AL CAPONE **14,90 €**
Linguine mit Rindfleischspitzen in Tomatensauce mit Basilikum
noodles with beef filet in tomatoe sauce

28 LINGUINE CON SCAMPI RUCOLA E POMODORINI **15,90 €**
Linguine mit Scampis, Rucola, Kirschtomatensauce und etwas Knoblauch
noodles with scampis, rocket salad, cherry tomato sauce and garlic

29 RAVIOLI AL POMODORO **10,90 €**
gefüllt mit Spinat und Ricottakäse in Butter-Salbei- oder Aurorasauce
ravioli filled with spinach, Ricotta cheese in butter-sage or Aurora sauce

30 CANNELONI BROOKLYN **11,90 €**
gerollte Nudeln mit Spinat in einer Aurorasauce, gratiniert mit frischem Käse
rolled noodles with spinach in Aurora sauce, with cheese au gratin

31 GNOCCHI Kartoffelnudeln mit Lamm **12,90 €**
und Salbei in einer Tomaten-Mozzarellasauce
potato noodles with lamb, salvia and tomato-mozzarella sauce

32 LASAGNE **13,90 €**
hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch, Käse und frischem Basilikum
homemade lasagne with fresh ground beef, cheese and fresh basil

33 SPAGHETTI CARBONARA **12,90 €**
mit italienischem Schinken und Ei in Parmesan-Sahnesauce
with Italian ham and egg in Parmesan cream sauce

34 TAGLIATELLE SALMONE **14,90 €**
Bandnudeln mit Lachs, Zucchini und Cherrytomaten in Weißwein-Kräutersauce
ribbon noodles with salmon, zucchini and cherry tomatoes in white wine herb sauce

35 PENNE CON SPINACI **9,90 €**
Penne mit Spinat-Gorgonzolasauce und Walnüssen
with spinach-gorgonzola sauce and walnuts

36 LINGUINE ALLA SICILIANA **12,90 €**
Linguine mit Thunfisch, Kapern, Oliven und Cherrytomaten in einer leichten Tomatensauce
noodles with tuna, capers, olives and cherry tomatoes in tomato sauce

37 SPAGHETTI FRUTTI DI MARE **15,90 €**
Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten und Knoblauch in Weißwein-Buttersauce
with fresh seafood & garlic in white wine buttersauce

38 PASTA MISTA ab 2 Personen **22,90 €**
drei verschiedene Nudelsorten mit drei Saucen
three different sorts noodles and three sauces

www.capone-berlin.de · e-mail: mail@capone-berlin.de

Capone Steaks

40 LAMMHÜFTE 19,90 €
Lammhüfte mit grünen Bohnen, Rosmarin-kartoffeln und Kräuterbutter
lamb hips with green beans, rosemary potatoes and herb butter

41 SCHWEINELACHS 15,90 €
Schweinelachsmedaillons mit frischer Champignon-Rahmsauce, dazu Pommes frites
Pork loin medallions with fresh mushroom cream sauce, served with French fries

RUMPSTEAK Rumpsteak der Klassiker
42 200 g ** *rumpsteak, juicy & tasty* **17,90 €**
43 300 g ** **24,90 €**
44 400 g ** **33,90 €**

TENDER LOIN (Rinderfilet)
45 180 g ** das zarteste Stück aus der Lende **17,90 €**
46 250 g ** *the very best of Steak* **23,90 €**

RIB EYE (Entrecôte)
47 300 g ** **24,90 €**
48 400 g ** **33,90 €**
sehr saftig durch das Fettauge in der Mitte
very juice due to the „Fat Eye" in the middle

49 SURF & TURF 39,90 €
argentinisches Rinderfilet 200 g ** und 2 Riesen-Gamba vom Grill mit Knoblauch und Kräutern angebraten, auf Cherrytomaten mit Weißwein abgelöscht, dazu Salatbeilage
*grilled Argentinian beef 200 g ** and 2 giant prawns, fried with garlic and herbs, on cherry tomatoes deglaze with white wine, served with side salad*

Beilagen
Side orders

50 Pommes frites *French fries* **2,50 €**
51 Backkartoffel mit Sauerrahm **2,90 €**
baked potato with sour cream
52 Kartoffelecken gebacken **2,90 €**
baked potato wedges
53 Knoblauchbrot *garlic bread* **2,00 €**
54 Reis *rice* **2,00 €**
55 Tagesgemüse **2,90 €**
vegetables of the day

CHICAGO STYLE STEAK SAUCE
56 Green Peppersauce with cream **2,50 €**
57 Sauce Bérnaise **2,50 €**

PIZZA AUS DEM STEINOFEN
Stone Oven Pizza

Alle Extras für Ihre Pizza 1,90 € ***All extras for your pizza 1,90 €***

70 PIZZA ANTONIO 8,90 €
Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum
tomato sauce, Mozzarella and basil

71 PIZZA FRANKIE 11,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, italienischer Schinken und geriebene Parmesanflocken
tomato sauce, Mozzarella, rocket salad, italian ham and grated parmesan cheese

72 PIZZA JOHNNY 11,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami und Peperoni
tomato sauce, Mozzarella, hot salami and peperoni

73 PIZZA ANGELO 10,90 €
Tomatensauce, Mozzarella und frisches Lachsfilet
tomatoes, Mozzarella and fresh salmon filet

74 PIZZA ALFONSO 13,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Rinder-Carpaccio, Rucola, Trüffelöl & geriebene Parmesanflocken
tomatoes, Mozzarella, beef carpaccio, rocket salad, truffle oil and grated parmesan cheese

75 PIZZA TONI 10,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken* und Ananas
tomato sauce, Mozzarella, ham & pineapple*

76 PIZZA GIUSEPPE 11,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, italienischer Schinken, Zwiebeln & Oregano
tomato sauce, Mozzarella, mushrooms, italian ham, onions and oregano

77 PIZZA GIOVANNI 11,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Hähnchenbrust, Cherrytomaten und Rucola
tomato sauce, Mozzarella, chicken breast, cherry tomatoes and rocket salad

78 PIZZA FILIPPO 10,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und Blattspinat
tomato sauce, Mozzarella, Gorgonzola and spinach leaves

79 PIZZA LUCA 9,90 €
Tomatensauce, Mozzarella & gegrilltes Gemüse
tomato sauce, Mozzarella & grilled vegetables

80 PIZZA DANIELE 10,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln
tomato sauce, Mozzarella, tuna and onions

81 PIZZA SCAMPI 14,90 □
Tomatensauce, Mozzarella und Garnelen
tomato sauce, Mozzarella and prawns

82 PIZZA SOPHIA LOREN 14,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Feigen, Rucola, Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) Trüffelöl und Parmesanflocken
tomato sauce, Mozzarella, Gorgonzola, figs, rocket salad, Bresaola (air-dried beef ham) truffle oil and grated parmesan cheese

83 PIZZA CAPONE 13,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Kalbfleisch-scheiben, Rucola und Parmesanflocken
tomato sauce, Mozzarella, veal slices, rocket salad and grated parmesan cheese

84 PIZZA QUATTRO FORMAGGI 11,90 €
Tomatensauce, Mozzarella und vier Käsesorten
tomato sauce, mozzarella & for various cheeses

85 PIZZA SAPORI DI MARE 13,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, frischer Knoblauch und Petersilie
tomato sauce, mozzarella, seafood, fresh garlic and parsley

PIZZA CALZONE
gefüllte Pizza · *stuffed pizza*

86 BOMBA (Calzone) 14,90 €
Teigtasche gefüllt Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken* und Champignons
filled with tomato sauce, Mozzarella, salami, ham and mushrooms*

CARNE
Fleisch · *Meat*

90 SCHNITZEL VITELLO IN CROSTA DI PARMEGIANO 16,90 €
Kalbsschnitzel mit Parmesanpanade in Butter gebacken, dazu Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce
escalope of veal coated with Parmesan, baked in butter, served with spaghetti in fruity tomato sauce

91 POLLO ARROSTO 15,90 €
Hähnchenbrustfilet in Gorgonzolasauce auf frischem Blattspinat mit Rosmarinkartoffeln
chicken breast medaillons in Gorgonzola sauce on fresh spinach with rosemary potatoes

93 SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 17,90 €
Kalbsmedaillons mit Gemüse, Parmaschinken und Salbei in Butter-Weißweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln
veal medaillons with vegetables, parma ham and sage in butter white wine sauce, served with rosemary potatoes

94 ALCATRAZ MIX GRILL 23,90 €
je ein Steak vom argentinischen Rinderfilet, Lammhüfte, Schweinelachs und Hähnchenbrust, serviert mit grünen Bohnen, Kartoffelecken und Kräuterbutter
each a steak from Argentinean beef, lamb hip, pork loin and chicken breast, served with green beans, potato wedges and herb butter

PESCE
Fischgerichte · *Fish Dishes*

95 SALMONE SU RUCOLA CON VINAIGRETTE AL LIMONE 17,90 €
auf der Haut gebratenes Lachsfilet auf Rucola mit Limonensauce und Rosmarinkartoffeln
on the skin fried salmon fillet on arugula with lemon sauce and rosemary potatoes

96 LUCIOPERCA 17,90 □
Zanderfilet gebraten mit Kapern, Cherrytomaten und Basilikum, dazu frischer Blattspinat und Rosmarinkartoffeln
fried pike perch fillet with capers, cherry tomatoes and basil, served with fresh leaf spinach and rosemary potatoes

97 ORATA DEL MEDITERANEO 16,90 □
Doradenfilet gebraten auf Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln mit Kapernsauce
fried filet of sea bream on vegetables of the day and rosemary potatoes with capern sauce

98 GAMBERONI 32,90 €
Jumbo Gambas mit Knoblauch und Kräutern angebraten, auf Cherrytomaten mit Weißwein abgelöscht, dazu Rosmarinkartoffeln
jumbo gambas fried with garlic, herbs, cherrytomatoes & white wine, served with rosemary potatoes

** Frischfleischgewicht
** fresh weight

DOLCI
Dessert · *Dessert*

100 TIRAMISU 5,90 €
Creme mit Bisquit
cream with bisquit

101 PANNA COTTA 5,90 €
italienischer Sahnepudding
italian cream pudding

102 SEMIFREDDO 4,90 □
Halbgefrorenes
semi frozen

103 EISKAFFEE 3,90 €
Aromatischer Kaffee [2] mit Vanilleeis [1] und Sahnehaube [10]
cold coffee [2] with vanilla [1] icecream, and whipped cream [10]

104 EISSCHOKOLADE 3,90 €
Köstliches Schokoladengetränk mit Vanilleeis [1] & Sahnehaube [10]
cold chocolate milk with vanilla [1] icecream and whipped cream [10]

105 SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO 7,90 □
Schokoladensoufflé mit einer Kugel Vanilleeis
chocolate souffleé with a scoop of vanilla ice cream

106 DESSERT MISTO CAPONE für 2 Personen 14,90 €
gemischtes Dessert nach Art des Hauses
mixed dessert for 2 persons

www.capone-berlin.de · e-mail: mail@capone-berlin.de

BEVANDE

APERITIVO
Aperitif · *Appetizer*

200	**Prosecco Valdo D.O.C.** [12]	0,1 l	**4,90 €**
201	**Martini Bianco / Rosso** [12]	5 cl	**4,90 €**
202	**Aperol Spritz** [1, 8, 12]	0,2 l	**7,90 €**
203	**Hugo** [12] mit Prosecco, Holundersirup und Minze	0,2 l	**7,90 €**

BEVANDE CALDE
Warme Getränke · *Hot Beverages*

210	**Espresso** [2]	Tasse	**2,60 €**
211	**Kaffee** [2]	Tasse	**2,90 €**
212	**Cappuccino** [2]	Tasse	**3,20 €**
213	**Latte Macchiato** [2]	Glas	**3,60 €**
214	**Espresso Macchiato** Espresso [2] mit Milchschaum	Tasse	**2,90 €**
215	**Espresso doppio** [2]	Tasse	**3,60 €**
216	**Espresso doppio Macchiato** [2]	Tasse	**3,90 €**
217	**Tee**	Tasse	**2,30 €**
218	**Kaffee Mafioso** [2] mit Sambuca und Sahne [10]	Tasse	**3,90 €**
219	**Heisse Schokolade**	Tasse	**3,50 €**

BEVANDE ANACOLICHE
Alkoholfreie Getränke
Nonalcoholic Beverages

220	**Selters Naturell**	0,25 l	**3,50 €**
221	**Selters Classic**	0,25 l	**3,50 €**
222	**Selters Naturell**	0,75 l	**6,90 €**
223	**Selters Classic**	0,75 l	**6,90 €**
224	**Pepsi** [1/2/4]	0,20 l	**3,60 €**
226	**Pepsi light** [1/2/4/5/6/7]	0,20 l	**3,60 €**
227	**Mirinda** [1/3/4/9]	0,20 l	**3,60 €**
228	**Spezi** [1/2/4/5/6/7]	0,20 l	**3,60 €**
229	**7up** [4]	0,20 l	**3,60 €**
230	**Malztrunk** [1]	0,33 l	**3,60 €**

Thomas Henry

240	**Bitter Lemon** [3/4/8]	0,20 l	**3,80 €**
241	**Tonic Water** [4/8]	0,20 l	**3,80 €**
242	**Ginger Ale** [1/4]	0,20 l	**3,80 €**

SUCCHI
Säfte · *Juices* von Granini

205	**Maracujanektar**	0,2 l	**3,80** □
206	**Cranberrysaft**	0,2 l	**1,90** □
207	**Apfelsaft**	0,2 l	**3,80** □
208	**Orangensaft**	0,2 l	**3,80** □
209	**Ananassaft**	0,2 l	**3,80** □

BIRRE
Bier · *Beer*

250	**Berliner Pilsner** vom Fass	0,30 l	**3,80 €**
251	**Berliner Pilsner** vom Fass	0,40 l	**4,80 €**
252	**Warsteiner** vom Fass	0,30 l	**3,90 €**
253	**Warsteiner** vom Fass	0,40 l	**4,90 €**
254	**Hefeweizen Hell**	0,50 l	**5,30 €**
255	**Hefeweizen Dunkel**	0,50 l	**5,30 €**
256	**Kristallweizen**	0,50 l	**5,30 €**
257	**Alkoholfrei Hefe**	0,50 l	**5,30 €**
258	**Berliner Weiße** mit Schuss [1]	0,33 l	**4,90 €**
259	**Alkoholfreies Bier**	0,33 l	**3,90 €**
260	**San Miguel** Spanisches Bier	Fl. 0,33 l	**4,60 €**

BEVANDE ALCOLICHE
Spirituosen · *Spirits*

270	**Sierra Tequil**a - braun [1]	2 cl	**3,00 €**
271	**Grappa Casa**	2 cl	**4,00 €**
272	**Grappa Riserva**	2 cl	**8,00 €**
273	**Wodka Parliament**	2 cl	**4,00 €**
274	**Wodka Moskovskaja**	2 cl	**4,00 €**
275	**Wodka Grey Goose**	2 cl	**6,00 €**

AMARI
Magenbitter · *Bitters*

280	**Ramazzotti** [1]	2 cl	**3,60 €**
281	**Fernet Branca** [1]	2 cl	**3,60 €**
282	**Underberg** [1]	2 cl	**3,60 €**
283	**Jägermeister** [1]	2 cl	**3,60 €**
284	**Averna** [1]	2 cl	**3,60 €**
285	**Montenegro** [1]	2 cl	**3,60 €**

LIQUORI
Liköre · *Liquere*

290	**Amaretto** [1]	2 cl	**3,60 €**
291	**Sambuca** [1]	2 cl	**3,60 €**
292	**Bailey's Irish Cream** [1]	2 cl	**3,60 €**
293	**Cointreau** [1]	2 cl	**3,60 €**
294	**Limoncello** [1]	2 cl	**3,60 €**

BRANDY
Weinbrand & Cognac
Brandy & Cognac

300	**Remy Martin VSOP** [1]	2 cl	**6,90 €**
301	**Hennessy VSOP** [1]	2 cl	**6,90 €**
302	**Vecchia Romagna** [1]	2 cl	**6,90 €**
303	**Carlos I** [1]	2 cl	**6,90 €**
304	**Louis Philippe** mindestens 60 Jahre alt	2 cl	**12,90 €**

WHISKY
Whisky · *Whisky*

310	**Johnnie Walker** [1]	2 cl	**5,90 €**
311	**Chivas Regal** [1]	2 cl	**6,90 €**
312	**Jim Beam** [1]	2 cl	**5,90 €**
313	**Jack Daniels** [1]	2 cl	**6,90 €**

LONG DRINKS
Longdrinks · *Long Drink*

318	**Hendrick's / Tonic** [4/8]	4 cl	**10,90 €**
319	**Bombay / Tonic** [4/8]	4 cl	**8,90 €**
321	**Gin / Tonic** [4/8]	4 cl	**8,90 €**
320	**Whisky** [1] **/ Cola** [1/2/4]	4 cl	**8,90 €**
322	**Bacardi / Cola** [1/2/4]	4 cl	**8,90 €**
323	**Cuba Libre** [1/2/4]	4 cl	**8,90 €**
324	**Wodka / Lemon** [3/4/8]	4 cl	**8,90 €**
325	**Campari** [1] **Orange / Soda**	4 cl	**7,90 €**

RUM
Rum · *Rum*

330	**El Dorado Rum** Reserva 15 Jahre	2 cl	**8,95 €**

SPUMANTI & CHAMPAGNE
Sekt und Champagner
Sparkling Wine & Champagner

335	**Prosecco D.O.C.**	0,1 l	**4,90 €**
336	**Prosecco Valdo D.O.C.**	Fl. 0,75 l	**23,90 €**
337	**Pommery Champagner**	Fl. 0,75 l	**69,00 €**
338	**Ferrari Rosé**	Fl. 0,75 l	**49,00 €**

1 mit Farbstoff · 2 coffeinhaltig · 3 mit Konservierungsstoff Benzoesäure · 4 chininhaltig · 5 Säuerungsmittel · 6 Süßstoff · 7 mit Antioxidationsmittel
8 geschwärzt und geschwefelt · 9 Stabilisatoren · 10 Taurin · 11 enthält eine Phenylalaninquelle · Irrtümer und Druckfehler vorbehalten · Die Abbildungen sind Servierbeispiele · Alle Preise inclusive MwSt. und Service

Bei Fragen zu den Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Personal *For questions about the allergens, please contact our staff*