

trattoria

Lambretta

Pizzeria

Öffnungszeiten

Mo - Do ab 16:00 Uhr | Fr - So ab 12:00 Uhr



Revaler Str. 14 – 10245 Berlin

Tel.: 030 55 21 80 52

Zur Zeit keine Kartenzahlung möglich!

Card payment is currently not possible!

Apéritif APÉRITIF

Prosecco ^D	0,1 l	5,50
Prosecco ^D	Fl. 0,75 l	28,00
Aperol Spritz ^{D,1}	0,2 l	7,50
Limoncello Spritz ^D	0,2 l	7,50
Campari Spritz ^{D, 1}	0,2 l	7,50
Hugo	0,2 l	7,50
Sanbitter ¹ alkoholfrei	0,1 l	4,50
Crodino Spritz ¹ alkoholfrei Crodino, Soda, Orangenschnitz	0,1 l	6,50
Martini bianco, rosso	5 cl	5,50
Espresso Martini	5 cl	7,50
Ramazotti Rosato	5 cl	7,50
Negroni ¹ Gin, Campari, Vermuth, Orangenscheibe	0,2 l	8,90
Sarti Spritz ^{D, 1} Sarti Rosa, Prosecco, Sodawasser, Limettenscheibe	0,2 l	7,50
Lillet Berry ^D Lillet blanc, Wild Berry, Johannisbeeren	0,2 l	7,50
Lillet Rose Tonic ^D Lillet rosé, Tonic Water, Orangenscheibe	0,2 l	7,50

Insalata SALATE

Unsere Salate werden mit Hausdressing ^D angemacht.
Our salads are dressed with house dressing.

Insalata di pomodori	8,90
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum <i>Tomato salad with red onions and basil</i>	
Insalata mista	8,90
gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	
Insalata tricolore ^F	9,90
Kirschtomaten, Mozzarella und Rucola <i>Cherry tomatoes, mozzarella and arugula</i>	
Insalata di patate ^{F, E, 9}	9,90
Kartoffelsalat, Mozzarella, Tomaten, Sellerie und Oliven <i>Potato salad, mozzarella, tomatoes, celery and olives</i>	
Rucola classica ^{D, F}	9,90
mit Kirschtomaten, Parmesansplitter und Balsamicodressing <i>with cherry tomatoes, grated parmesan and balsamic dressing</i>	
Insalata con tonno ^{B, I}	11,90
gemischter Salat mit Thunfischstücken und Ei <i>mixed salad with tuna pieces and egg</i>	
Insalata mediterranea ^D	14,50
mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Ofenpaprika, Champignons, Kirschtomaten und Sonnenblumenkerne <i>with strips of chicken breast fillet, baked paprika, mushrooms, cherry tomatoes and sunflower seeds</i>	
Calamaretti su rucola ^M	17,90
gebratene Baby-Calamari auf Rucolasalat <i>fried baby calamari on rocket salad</i>	

Antipasti VORSPEISEN

Bruschette ^{A.1}	4,90
geröstete Brotscheiben mit Tomaten und Basilikum <i>toasted bread slices with tomatoes and basil</i>	
Focaccia al rosmarino ^{A.1}	5,90
Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl <i>Pizza bread with rosemary and olive oil</i>	
Olive pugliese ⁹	3,50
grüne Oliven <i>green olives</i>	
À Parmigiana ^F	11,90
Auberginenaufwurf mit Kirschtomaten, Parmesan und Mozzarella <i>Eggplant casserole with cherry tomatoes, parmesan and mozzarella</i>	
Burrata ^F	10,90
mit Tomatensauce oder mit Kirschtomaten <i>with tomato sauce or with cherry tomatoes</i>	
Carpaccio di manzo ^F	12,50
mariniertes Rinderfilet mit Zitrone, Olivenöl und Parmesan <i>marinated beef fillet with lemon, olive oil and parmesan</i>	
Vitello tonnato ^{B,D}	12,50
hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch in Thunfischsauce <i>thinly sliced veal in tuna sauce</i>	
Calamaretti fritti ^M	17,90
frittierte Baby-Calamari mit Limetten-Aioli <i>Fried baby calamari with lime aioli</i>	
Antipasto di verdure	12,50
gemischte vegetarische Vorspeisenplatte <i>mixed vegetarian starter platter</i>	
Antipasto Lambretta	14,50
gemischte Vorspeisenplatte <i>mixed starter platter</i>	

Zuppa SUPPEN

Zuppa di pomodoro ^F **7,50**
Tomatencremesuppe
cream of tomato soup

Minestrone **7,50**
Gemüsesuppe
vegetable soup

Risotto REIS

Risotto di verdure ^D **11,50**
Reis mit frischem Gemüse in Weißwein abgelöscht,
mit leichter Tomatensauce
*Rice with fresh vegetables deglazed in white wine,
with a light tomato sauce*

Risotto ai gamberi ^{C,D} **17,90**
Reis mit Scampi in Weißwein abgelöscht,
mit pikanter Tomatensauce
*Rice with scampi deglazed in white wine,
with a spicy tomato sauce*

Risotto ai frutti di mare ^{B,C,D} **18,90**
Reis mit Meeresfrüchten in Weißwein abgelöscht,
mit pikanter Tomatensauce
*Rice with seafood deglazed in white wine,
with a spicy tomato sauce*

Pasta NUDELN

Spaghetti alla puttanesca A.1,B,D,9	11,90
mit klassischer Tomatensauce, Kapern, Oliven und Sardellen <i>with classic tomato sauce, capers, olives and anchovies</i>	
Spaghetti alla carbonara A.1,F,I,4	11,50
mit Bauchspeck, Ei und Sahnesauce - <i>with bacon, egg and cream sauce</i>	
Linguine con scampi A.1,C	16,50
mit Garnelen und Kirschtomaten in leichter Tomatensauce <i>with prawns and cherry tomatoes in a light tomato sauce</i>	
Penne all'amatriciana A.1,4	11,50
mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce <i>with bacon and onions in tomato sauce</i>	
Penne alla sorrentina A.1,F	9,90
mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce <i>with mozzarella and basil in tomato sauce</i>	
Penne Lambretta A.1,F	15,90
mit Rinderfiletstreifen, Mascarpone und Tomatensauce <i>with beef fillet strips, mascarpone and tomato sauce</i>	
Penne al gorgonzola A.1,F	12,50
mit Gorgonzolasauce und Spinat <i>with gorgonzola sauce and spinach</i>	
Tagliatelle al tartufo A.1,F	17,90
Bandnudeln mit frischem Trüffel in Cremesauce <i>Tagliatelle with fresh truffle in cream sauce</i>	
Tagliatelle alla bolognese A.1,12	12,50
Bandnudeln mit hausgemachter Bolognesesauce <i>Tagliatelle with homemade Bolognese</i>	
Tagliatelle alla boscaiola A.1,F	12,50
Bandnudeln mit italienischer Wurst und Champignons in Sahnesauce <i>Tagliatelle with Italian sausage and mushrooms in a cream sauce</i>	
Tagliatelle al salmone A.1,B,X	16,50
Bandnudeln mit Lachs und Kirschtomaten in Hummer-Kräuter-Sahnesauce <i>Tagliatelle with salmon and cherry tomatoes in a creamy lobster herb sauce</i>	
Lasagne A.1,F,12	12,50
Teigschichtplatten mit hausgemachter Bolognesesauce und Mozzarella überbacken, mit Parmesan bestreut <i>Dough sheets with homemade Bolognese sauce and mozzarella gratin, sprinkled with parmesan</i>	
Linguine calamari A.1,M	17,90
gebratene Calamari mit Knoblauch, Peperoncini, Petersilie und Zucchini in Olivenöl oder Tomatensauce <i>fried calamari with garlic, peperoncini, parsley and zucchini in olive oil or tomato sauce</i>	

Pizza PIZZA

Pizza margherita ^{A.1,F} mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum <i>with tomatoes, mozzarella and basil</i>	8,50
Pizza salame ^{A.1,F,4,5} mit Tomaten, Mozzarella und Salami <i>with tomatoes, mozzarella and salami</i>	10,90
Pizza Napoli ^{A.1,B,D,F,9} mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern und Oregano <i>with tomatoes, mozzarella, anchovies, olives, capers and oregano</i>	11,90
Pizza prosciutto ^{A.1,F,4,5,*} mit Tomaten, Mozzarella und Kochschinken <i>with tomatoes, mozzarella and boiled ham</i>	10,90
Pizza prosciutto e funghi ^{A.1,F,4,5,*} mit Tomaten, Mozzarella, Kochschinken und Champignons <i>with tomatoes, mozzarella, boiled ham and mushrooms</i>	11,90
Pizza tonno e cipolla ^{A.1,B,F} mit Tomaten, Mozzarella, Thunfischstücken und Zwiebeln <i>with tomatoes, mozzarella, tuna pieces and onions</i>	11,90
Pizza capricciosa ^{A.1,F,4,5,*} mit Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Champignons und Artischocken <i>with tomatoes, mozzarella, boiled ham, mushrooms and artichokes</i>	12,90
Pizza diavola ^{A.1,4,5} mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Chili und Paprika <i>with tomatoes, mozzarella, spicy salami, chili and bell pepper</i>	12,50

Pizza PIZZA

Pizza primavera ^{A.1,F} mit Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan <i>with tomatoes, mozzarella, cherry tomatoes, rocket and parmesan</i>	10,50
Pizza vegetariana ^{A.1,F} mit Tomaten, Mozzarella und gegrilltem Gemüse <i>with tomatoes, mozzarella and grilled vegetables</i>	11,90
Pizza verde ^{A.1,F} mit Tomaten, Mozzarella, Spinat und Gorgonzolakäse <i>with tomatoes, mozzarella, spinach and Gorgonzola cheese</i>	12,50
Pizza 4 stagioni ^{A.1,F,4,5,9,*} mit Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Artischocken, scharfer Salami und Oliven <i>with tomatoes, mozzarella, boiled ham, mushrooms, artichokes, spicy salami and olives</i>	13,50
Pizza parma ^{A.1,F,4} mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesan <i>with tomatoes, mozzarella, rocket, Parma ham and Parmesan</i>	12,90
Pizza gamberi ^{A.1,C,F} mit Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Knoblauch und Rucola <i>with tomatoes, mozzarella, prawns, garlic and rocket</i>	13,50
Pizza tartufo ^{A.1,F,4} mit Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmaschinken und Trüffelöl <i>with tomatoes, mozzarella, Gorgonzola, Parma ham and truffle oil</i>	14,90
Pizza salmone ^{A.1,B,F} mit Lachsstücken und Crème fraîche <i>with pieces of salmon and crème fraîche</i>	14,90
Pizza vegan ^{A.1,9} mit Tomatensauce, Artischocken, Oliven, Zucchini und Spinat <i>with tomato sauce, artichokes, olives, zucchini and spinach</i>	9,50

Pesce FISCH

Orata alla griglia ^B	22,90
ganze Dorade vom Grill, dazu Beilage <i>whole sea bream from the grill, with a side dish</i>	
Orata al vino bianco ^{B,D}	23,90
filittierte Dorade mit Kräuter-Weißweinsauce, dazu Beilage <i>Filleted sea bream with herb and white wine sauce, with a side dish</i>	
Salmone alla griglia ^B	22,90
Lachsfilet vom Grill, dazu Beilage <i>Grilled salmon fillet with a side dish</i>	
Scampi alla griglia ^C	22,90
Scampi vom Grill, dazu Beilage - <i>Grilled scampi with a side dish</i>	

Manzo FLEISCH

Entrecôte alla griglia	24,90
vom Grill, dazu Beilage - <i>Entrecôte from the grill, with a side dish</i>	
A' fettina ^D	24,90
dünne Entrecôtescheiben in pikanter Weißweinsauce, dazu Beilage <i>thin entrecôte slices in a spicy white wine sauce, with a side dish</i>	
Pollo alla griglia	18,50
Hähnchenbrustfilet vom Grill, dazu Beilage <i>Grilled chicken breast fillet with a side dish</i>	
Pollo ai funghi ^F	19,50
Hähnchenbrustfilet mit Champignon-Sahnesauce, dazu Beilage <i>Chicken breast fillet with mushroom cream sauce, with a side dish</i>	

ALLE FLEISCH- & FISCHGERICHTE WERDEN MIT PASSENDER BEILAGE SERVIERT!
ALL MEAT AND FISH DISHES ARE SERVED WITH A SUITABLE SIDE DISH!

Dolce DESSERT

Tiramisu ^{A.1,F}	6,90
Panna Cotta ^F	6,90
Crème Brûlée ^{A.1,F}	6,90
Tartufo nero ^{A.1,F}	6,90
Tortino al cioccolato ¹	6,90
warmes Schokotörtchen mit Vanilleeis <i>warm chocolate tart with vanilla ice cream</i>	

Bevande ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Acqua Morelli Sparkling	Fl. 0,25 l	2,90
Acqua Morelli Sparkling	Fl. 0,75 l	5,90
Acqua Morelli Non-Sparkling	Fl. 0,25 l	2,90
Acqua Morelli Non-Sparkling	Fl. 0,75 l	5,90
Coca-Cola ^{1,2}	0,2 l	2,90
Coca-Cola ^{1,2}	0,4 l	4,90
Coca-Cola light ^{1,2,6,13}	0,2 l	2,90
Coca-Cola light ^{1,2,6,13}	0,4 l	4,90
Fanta ^{1,5}	0,2 l	2,90
Fanta ^{1,5}	0,4 l	4,90
Sprite	0,2 l	2,90
Sprite	0,4 l	4,90
Apfelschorle	0,2 l	2,90
Apfelschorle	0,4 l	4,90
Rhabarber-Schorle	0,2 l	2,90
Rhabarber-Schorle	0,4 l	4,90
Goldberg Tonic ³	Fl. 0,2 l	2,90
Goldberg Bitter Lemon ^{3,5}	Fl. 0,2 l	2,90
Goldberg Ginger Ale ¹	Fl. 0,2 l	2,90
Goldberg Ginger Beer ¹	Fl. 0,2 l	2,90

Succhi SÄFTE

Apfelsaft	0,2 l	2,90
Orangensaft	0,2 l	2,90
Cranberrysaft	0,2 l	2,90
Rhabarber-Nektar	0,2 l	2,90

Bevande calde HEIßE GETRÄNKE

Caffé Americano	Tasse	2,50
Espresso	Tasse	2,30
Espresso macchiato ^F	Tasse	2,50
Espresso doppio	Tasse	3,50
Cappuccino ^F	Tasse	3,20
Latte macchiato ^F	Glas	3,90
Tee verschiedene Sorten	Glas	2,80

Birra BIER

Pülleken Hell ^{A.3} vom Faß	0,3 l	3,50
Pülleken Hell ^{A.3} vom Faß	0,5 l	5,50
Veltins Pils ^{A.3} vom Faß	0,3 l	3,50
Veltins Pils ^{A.3} vom Faß	0,5 l	5,50
Maisels Weisse Hefeweißbier ^{A.1} vom Faß	0,5 l	5,50
Peroni Bier ^{A.3}	Fl. 0,33 l	3,50
Maisels Weisse ^{A.1} Kristall	Fl. 0,50 l	5,50
Maisels Weisse ^{A.1} Alkoholfrei	Fl. 0,50 l	5,50
Veltins Alkoholfrei ^{A.3}	Fl. 0,33 l	3,50

Long Drinks LONG DRINKS

Campari Orange ¹	0,2 l	8,90
Campari Soda ¹	0,2 l	8,90
Gin Tonic ³	0,2 l	8,90
Cuba Libre ^{1,2}	0,2 l	8,90
Whisky Cola ^{1,2}	0,2 l	8,90
Moscow Mule ^{1,2}	0,2 l	8,90
Vodka Apfelsaft	0,2 l	8,90
Vodka Cranberrysaft	0,2 l	8,90
Vodka Soda	0,2 l	8,90

Spiriti SPIRITUOSEN

Vecchia Romagna ¹	2 cl	4,00
Amaretto ^{H.1}	2 cl	3,50
Il Santo Sambuca	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,50
Ramazotti ¹	2 cl	4,00
Averna	2 cl	4,00
Scavi & Ray Limoncello	2 cl	3,50
Tequila	2 cl	3,50
Vecchio Amaro del Capo	2 cl	4,50
Vecchio Amaro Montenegro	2 cl	4,50

Grappa GRAPPA

Grappa di Prosecco	2 cl	6,50
Grappa Nardini Bianca	2 cl	8,50
Grappa Nardini Riserva	2 cl	8,50

Vini bianchi WEIßWEINE

Pinot Grigio ^D	0,2 l	5,50
Pinot Grigio ^D	0,5 l	11,50
Chardonnay ^D	0,2 l	5,50
Chardonnay ^D	0,5 l	11,50
Weißweinschorle ^D	0,2 l	4,90

Vini rossi ROTWEINE

Montepulciano ^D	0,2 l	5,50
Montepulciano ^D	0,5 l	11,50
Nero d'Avola ^D	0,2 l	5,50
Nero d'Avola ^D	0,5 l	11,50
Lambrusco ^D	0,2 l	6,50
Lambrusco ^D	0,5 l	12,50

Vini rosati ROSÉWEIN

Roséwein ^D	0,2 l	5,50
Roséwein ^D	0,5 l	11,50

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 4 mit Konservierungsstoff, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Süßungsmittel(n), 9 geschwefelt, 12 hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 13 enthält eine Phenylalaninquelle, * Deutscher Vorderschinken, aus Schulterstücken zusammengefügt
Alle Preise in Euro inklusive MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Abbildungen ähnlich!

Allergenkennzeichnung nach Lebensmittelinformationsverordnung!

A.1 Weizen, A.3 Gerste, B Fisch, C Krebstiere, D Schwefeloxide und Sulfite, E Sellerie, F Milch und Laktose, H.3 Walnüsse, I Eier, M Weichtiere, X = Hummerpaste (A.1, C, L, F, E, M, 1, 11)

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Vini in bottiglia

FLASCHENWEINE - WEIß & ROSÉ



Ca' Scavi- Lugana DOC

Trebbiano di Lugana

Der intensive, säurebetonte Geschmack macht den Ca' Scavi LUGANA DOC zu einem perfekten Ganzjahreswein. Er lässt sich dank seiner kräftigen Textur wunderbar zu Kalb, Fisch, Geflügel, Obst, Käse und Salat servieren.

Gl. 0,2 l 8,50

Fl. 0,75 l 32,50



Sauvignon IGT - Fattori - Venetien

100% Sauvignon

Gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Frisch, mit blumigen Noten von Jasmin, Holunder, Weißdorn, wilder Minze, Salbei und Brennnessel. Fruchttige Noten von Zitrusfrüchten, Aprikose und Pflirsich. Reicher Geschmack von exotischen und Zitrus-Nuancen. Sapid und ausdauernd. Mineral.

Gl. 0,2 l 8,00

Fl. 0,75 l 27,50



Chardonnay IGT - Pierpaolo Pecorari - Friaul

100% Chardonnay

Strohgelb mit hellgoldenen Reflexen. In der Nase entfaltet er eine lebhaft fruchtige Nuance von Apfel und zarten floralen und haselnussartigen Noten. Im Mund entfaltet sich der Wein mit einer schönen Frische und starken Würze.

Gl. 0,2 l 8,50

Fl. 0,75 l 31,50



Grillo Bacaro - Cellaro - Sizilien

100% Grillo

Strohgelb Farbe mit intensives und anhaltendes Aroma. Am Gaumen ist er ausgewogen, intensiv und anhaltend. Einfach zu trinken, ausgezeichnet als Aperitif, gut mit leichten Vorspeisen, weißem und zartem Fleisch, jungem Käse, ideal mit Fisch.

Gl. 0,2 l 7,50

Fl. 0,75 l 24,50



Fiano IGT - Le Fiate - Apulien

100% Fiano

Die Rebsorte Fiano ergibt würzige Weißweine mit einem eigenständigen Charakter. Trocken ausgebaut erinnert das Aromenspiel an geröstete Haselnüsse, Birnen und Gewürze, gepaart mit Honignoten.

Gl. 0,2 l 7,50

Fl. 0,75 l 24,50



Negroamaro Rosé - Le Fiate - Apulien

100% Negroamaro

Die Farbe ist intensiv rosa mit rubinroten Reflexen. Die Nase öffnet sich mit einem intensiven und anhaltenden Bouquet, das durch einen Hauch von Kirsche und Himbeere gekennzeichnet ist. Im Mund ist es frisch und vollmundig, gut ausbalanciert.

Gl. 0,2 l 7,50

Fl. 0,75 l 24,50

Vini in bottiglia

FLASCHENWEINE - ROT



Barbera D'Asti DOCG – Alois Vini - Piemont

Barbera

Der Barbera präsentiert sich im Glas rubinrot Farbe mit Tendenz zu granatrot. Intensiv und starke Charakter, er ist am Gaumen trocken, körperreich, und harmonisch. Angenehme mit voller Geschmack.

Gl. 0,2 l 7,50

Fl. 0,75 l 26,50



Gran Bruno Rosso Toscano DOC - Castello di Radda - Toskana

Sangiovese, Merlot

Breit und facettenreich ist das Bouquet nach Waldbeeren, Unterholz, Kräutern und Gewürzen, der volle Geschmack mit schöner Energie, Treue zum Terroir und beachtlicher Ausdauer.

Gl. 0,2 l 8,50

Fl. 0,75 l 32,50



Primitivo di Manduria - Le Fiate - Apulien

100% Primitivo

Organoleptische Eigenschaften: intensive rubinrote Farbe mit violetten Nuancen. Reichhaltiges und charakteristisches Bouquet mit Anklängen von Beeren und aromatischen Noten. Wein von großer Komplexität und Eleganz, mit einem Abgang von Amarenen Noten.

Gl. 0,2 l 8,00

Fl. 0,75 l 29,50



Nero d'Avola Bacaro - Cellaro - Sizilien

100% Nero d'Avola

In der Nase ein Potpourri von reifen, roten Früchten. Vollmundige, weiche Aromen im Mund, die von einer dezenten Würze begleitet werden. Im Nachhall balsamische Noten.

Gl. 0,2 l 6,50

Fl. 0,75 l 21,50



Edizione Cinque Autoctoni - Farnese - Abruzzen

33% Montepulciano, 30% Primitivo, 25% Sangiovese, 7% Negroamaro, 5% Malvasia Nera

Kräftige granatrote Farbe, intensiv und anhaltend mit Aromen von Kirschen, Pflaumen, reifen schwarzen Johannisbeeren, Tabak und am Ende eine Röstnote. Vollmundig, weich, reich an Tannin, sehr persistent, langes Finale mit würzigen Noten von Vanille und Schokolade.

Fl. 0,75 l 49,90