



MANGIA E BEVI

FOOD WINE COFFEE

Herzlich willkommen

Welcome

Liebe Gäste,
fühlt euch herzlich Willkommen im Mangia e Bevi.

„Essen und Trinken“ ist unsere Leidenschaft, die wir seit dem Jahre 2002 mit euch teilen.
Wir bieten euch jeden Tag warme und kalte Gerichte, leckere Süßspeisen und Getränke. Damit ihr auch weiterhin gerne zu uns kommt, haben wir jederzeit ein offenes Ohr für eure Wünsche, Fragen, Anregungen oder Kritik. Auch eure Familienfeste planen wir gerne mit euch. Nun wünschen wir guten Appetit und interessante Gespräche.

Euer Team von Mangia e Bevi



[mangia_e_bevi_berlin](https://www.instagram.com/mangia_e_bevi_berlin)



[Mangia e Bevi](https://www.facebook.com/Mangia-e-Bevi)



[MangiaeBevi.de](http://www.MangiaeBevi.de)

Kreditkartenzahlungen akzeptieren wir ab einem Rechnungswert von 10,00 Euro:

Visa-Card, Master-Card, American Express und Giro-Card

Restaurant Mangia e Bevi | Wartburgstraße 8 | D-10823 Berlin

Tel. 030-818 212 12 | Steuernummer: 18/374/53915



MANGIA E BEVI
FOOD WINE COFFEE

Ideenreiche Köstlichkeiten des Mittelmeeres



= Vegetarisches Gericht
Vegetarian dishes



= Veganes Gericht
Vegan dishes



= Glutenfrei
Gluten free

Unsere Speisen & Getränke

Gern ist Ihnen unser Servicepersonal bei Fragen zu den Inhaltsstoffen behilflich. Sollten Sie allergische Unverträglichkeiten oder Fragen bezüglich Nahrungsmittel-Allergien haben, die in den Speisen enthalten sein können, zögern Sie bitte nicht, unser Team anzusprechen, wir beraten Sie gerne bei der Speisenauswahl. Unsere Getränke und Gerichte sind entsprechend gekennzeichnet.






(LMIV Verordnung, Information / Angaben siehe letzte Seiten)







Aperitifs |

Prosecco Extra Dry	0,10 l	3,9
Prosecco Extra Dry	0,75 l	28
Prosecco Limoncello Italienischer Limonenlikör aufgegossen mit Prosecco	0,10 l	5,5
Martini Bianco Rosso Dry auf Eis, serviert mit Zitrone/Orange	5 cl	6,9
Martini Fiero mit Blutorangengeschmack, aufgegossen mit Tonic Wasser & frischer Minze	0,20 l	7,5
Campari ⁵ Orange / Maracuja / Soda	0,20 l	7,5
Aperol Sprizz /Maracuja mit Aperol, aufgegossen mit Prosecco & Soda od. Maracujasaft	0,20 l	7,5
Lillet Blanc " Berry Kiss" mit geeisten Waldbeeren, Schweppes Wild Berry & frischer Minze	0,20 l	7,9
Hugo Prosecco, Holunder-Sirup, frischer Minze, Limetten und Soda	0,20 l	7,5







Vorspeisen |

Mangia e Bevi Vorspeisenvariation ^{G,L} 	klein/groß	14 /21
mit getrockneten Tomaten, mariniertem Gemüse der Saison, Käsespezialitäten, Oliven, Aufschnitt von Fenchelsalami, Parma- und Spanferkelschinken		
Bruschetta Italiana ^A 4 Stück 		7,5
hausgebackenes Weißbrot geröstet , mit Tomatensalsa		
Büffel & Tomate ^{O,G}  		10,5
Salat von Tomaten & Büffelmozzarella mit frischem Basilikum, toskanischem Olivenöl & altem Balsamico		
Carpaccio di Manzo ^{G,O} 		13,5
Hauchdünnes Rinderfilet , serviert mit Rucola, gehobeltem Parmesankäse und hausgemachter Vinaigrette		

SUPPEN |

Tomatensuppe ^G	 		7
mit hausgemachtem Basilikum-Pesto			
Klassische Minestrone ⁴	 		8
zubereitet mit frischem Saisonalem Gemüse, auf Wunsch serviert mit gehobeltem Parmesan			
Mangia e Bevi Fischsuppe ^{G,L,D}			15,5
Mediterraner Fischtopf mit gemischten Meeresspezialitäten und hausgemachten Knoblauchcroûtons, Zubereitungszeit ca. 15 Min.			

SALATE |

Gemischter Salat der Saison	 	klein/groß	4/8
Bunter Blatt-Salat der Saison			
Salat a la Caesare ^{A,G}			15
bunter Salat der Saison mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Cherrytomaten, knusprigen Croutons und gehobeltem Parmesan			
Salat Apulia Pfirsich küsst Burrata ^{D,B,G}	 		18
Süßer Pfirsich & cremige Burrata-Käse aus Apulien auf Blattsalaten mit Parmaschinken und Sonnenblumenkernen an Granatapfeldressing			
Sea Salad ^{D,B,G}			19
Trio von Babycalamaris, Scampi & Lachs, auf buntem Saison-Salat mit Mozzarella und Avocado			
Mangia e Bevi's Salat ^G			18
Mit Streifen vom Roastbeef, karamellisierten Portwein-Schalotten, Parmesan & Cherry-Tomaten			

Wähle dein Wunschkondiment zum Salat: – hausgemachter Mangia e Bevi Dressing^{C,G,M,O}
oder Granatapfel-Vinaigrette^O oder hausgemachter Caesar's Dressing^{C,D,G,M}

Pasta |

Penne Arrabiata ^A		an Cherry-Tomatensauce mit roten Hochland-Chilis & Knoblauch	11
Spaghetti Aglio e Olio ^A		mit frischem Knoblauch, Oliven & Cherry-Tomaten in feinem toskanischem Olivenöl	11,5
Penne Ratatouille ^A		mit frischem Gemüse der Saison, Knoblauch & hausgemachter Tomaten-Sauce	12,5
Linguine nach Putanesca Art ^{A,D}		mit Sardellenfilets, Kapern & Oliven in fruchtiger Tomaten-Sauce	12,5
Tagliatelle Fiume ^{A,B,G}		mit Süßwasserkrebsen, Zucchini, Cherrytomaten & Thymian in Hummersauce	16
Mangia e Bevi Penne ^A		Mit Streifen vom Roastbeef, Cherry-Tomatensauce und frischen Kräutern, pikant	17
Linguine del Mare ^{A,B,D}		mit frischen Meersfrüchten, Baby Calamaretti & Knoblauch in pikanter Tomaten-Weißwein-Sauce	18
Pasta Trüffelchen ^{A,B}		Tagliatelle in cremiger Trüffel-Parmigiano-Sauce	17
Pasta Landpartie ^{A,B}		mit Tranchen vom Maishähnchen, Brokkoli & Cherry-Tomaten in leichter Sahne-Creme	15

Unter der Käseglocke |

Lasagne ^{A,G} 13
Klassische Nudelspezialität nach italienischem Rezept, mit Hackfleisch, Tomaten- & Bechamel-Sauce, im Ofen überbacken

Canelloni ^{A,G}  13
mit Spinat & Ricotta gefüllte Nudelspezialität, mit Tomaten-Sauce im Ofen überbacken


PIZZA | auf dem Stein gebacken ca. Ø 32 cm

Alle unsere Pizzen werden auf heißem Stein gebacken und klassisch mit Mozzarella und Tomatensalsa zubereitet!

Pizza Margherita ^{A,G} mit Tomatensalsa und Mozzarella  9,5

Mangia e Bevi Pizza ^{A,G} mit Büffel-Mozzarella, Tomatensalsa & Basilikum  14

Pizza Ratatouille ^{A,G} mit mariniertem Gemüse der Saison  12

Pizza Gorgonzola ^{A,G,H} mit karamellisierten Walnüssen & Rucola  13,5

Pizza Salami ^{A,G} mit feiner Fenchelsalami 12

Pizza Tuna ^{A,D,G} mit Thunfisch & Zwiebeln, wahlweise mit Gemüse 13,5

Pizza del Mare ^{A,B,D,G} mit frischen Frutti di Mare & Knoblauch 16


Pizza Spanferkel ^{A,G} mit getrüffeltem Spanferkel-Schinken & Rucola 15

Pizza Parma ^{A,G} mit Parma-Schinken, Rucola, Parmesan & Cherry-Tomaten 15




HAUPTGERICHTE | Vom Land und aus dem Wasser

Mangia e Bevi Burger ^{A,C,G,N} (ca. 200g) auch vegetarisch erhältlich Hausgemachter Rindfleisch Burger im Sesambrötchen mit gegrillten Auberginen, Tomaten und Aioli, serviert mit Süßkartoffel-Pommes	16
Saltimbocca - Spring in den Mund ^{G,O} Zartes Kalbsfleisch mit Parmaschinken, getrüffeltem Kartoffelpüree, Grillgemüse und Butter-Salbeisauce	19
Gegrilltes Maishähnchenbrust Mediterranec  vom Grill, mit Knoblauch & frischen Kräutern dazu Grillgemüse und Rosmarin-Kartoffeln	16,5
Knuspriger Österreicher ^A zartes Schnitzel vom Wiesenkalb in Butterschmalz gebraten mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Grillgemüse	19,5
Rind auf der Weide  Argentinisches Rumpsteak vom Grill, an Rucola & Dörrtomaten - Vinaigrette mit karamellisierten Portwein Schalotten	22,5
Ganze Dorade Royal ^D  mediterran zubereitet mit Zitrone, Knoblauch & frischen Kräutern dazu Grillgemüse und Rosmarin-Kartoffeln	21
Signor Salmone ^{B,D,G}  Filet vom Fjord-Lachs, frisch gegrillt getrüffeltem Kartoffelpüree, Grillgemüse und Zitronensauce	21,5
Gamberoni Diavolo ^{B,G}  Riesen-Gambas pikant gebraten mit Chili & Knoblauch dazu Grillgemüse und Rosmarin-Kartoffeln	22

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE bis 12 Jahre |

Paniertes Hähnchenbrustfilet ^{A,C,G} serviert mit Pommes-Frites	9,5
Penne Napoli ^A  mit hausgemachter milder Tomaten-Saucen	6
Penne Pollo ^G mit Hähnchenbrustfilet & Brokkoli in feiner Sahne-Sauce	8,5
Pizza Salami ^{A,G} mit Salami, Tomatensauce & Käse	7

HAUSGEMACHTE DESSERTS |

Tiramisu ^{A,G}  hausgemachter Dessert-Klassiker, mit sahniger Mascarpone, Amaretto und in Espresso getränkten Biskuitkeksen	7
Moelleux au Chocolat ^{A,C,G}  warm serviertes Schokoküchlein mit einer Kugel Vanille-Eis	8
Der italienische Kaiser ^{A,C,G}  Karamellisierte Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster & Vanille-Eis	10



HEISSE GETRÄNKE |

Alle unsere Kaffeespezialitäten sind auch mit Hafermilch und entkoffeiniertem Kaffee erhältlich

Espresso ¹	2,4
Doppio Espresso ¹	4
EspressoMacchiato ^{1,G}	2,6
Caffè ¹	2,8
Cappuccino ^{1,G}	3,5
Cafe au Lait ^{1,G}	4,2
Latte Macchiato ^{1,G}	4,2
Heiße Schokolade ^G	4
Frischer loser Tee/ Diverse Sorten	3,9
Dein loser Lieblings-Tee in Bio-Qualität	
Kreiere Dir dein Lieblings-Heißgetränk	
Mit aromatischem Sirup : Cocos, Vanille, Mandel, Nuss	+ 1,2
Mit Schuss: Amaretto, Frangelico, Grappa	+ 2,8
Mit Schlagsahne	+ 1

Mineralwasser |

Acqua Morelli , still oder fein perlend	Flasche 0,25 l	2,8
Premium-Mineralwasser. Vom Ursprung der italienischen Natürlichkeit	Flasche 0,75 l	6,8

Alkoholfrei |

Coca-Cola ^{1,2,5} , Coca-Cola Light ^{1,2,3,5,6} , Sprite ^{1,2,3,5,6} , Fanta ^{1,2,3,5,6} , Spezi ^{1,2}	Flasche 0,20 l	2,8
Orangina Original ^{1,5}	Flasche 0,25 l	3,6
Orangina Rouge ^{1,5}	Flasche 0,25 l	3,6
Thomas Henry Ginger Ale ¹ , Bitter Lemon ^{6,9,12} , Tonic Water ^{6,9}	0,20 l	3,3
Fassbrause ^{1,2,6}	0,20 l	2,8
	0,40 l	4,2
Hausgemachte Limonaden & Eistees mit frischen Früchten nach Saison	0,30 l	5,5





MANGIA E BEVI
FOOD WINE COFFEE

Fruchtsäfte & Nektare |

Apfel, Orange, Rhabarber, Ananas, Kirsche, Maracuja, Banane, KiBa	0,20 l 0,40 l	3,2 4,8
Diverse Saftschorle	0,20 l 0,40 l	3 4,6

Aperitifs |

Prosecco Extra Dry ⁰	Glas 0,10 l	3,9
	Flasche 0,75 l	28
Prosecco ⁰ Limoncello Italienischer Limonenlikör aufgegossen mit Prosecco	0,10 l	5,5
Martini Bianco Rosso Dry auf Eis, serviert mit Zitrone/Orange	5 cl	6,9
Martini Fiero	0,20 l	7,5
mit Blutorangengeschmack, aufgegossen mit Tonic Wasser & frischer Minze		
Campari ⁵ Orange / Maracuja / Soda	0,20 l	7,5
Aperol Sprizz /Maracuja Aperol, aufgegossen mit Prosecco & Soda od. Maracujasaft	0,20 l	7,5
Lillet Blanc „Berry Kiss“	0,20 l	7,9
mit geeisten Waldbeeren, Schweppes Wild Berry & frischer Minze		
Hugo Prosecco, Holunder-Sirup, frischer Minze, Limetten und Soda	0,20 l	7,5

Biere vom Fass |

Veltins ^A	0,30 l	3,9
	0,50 l	5,2
Berliner Pilsener ^A	0,30 l	3,9
	0,50 l	5,2
Grevensteiner naturtrüb ^A	0,30 l	4,2
	0,50 l	5,5
Duckstein Premiumbier ^A	0,30 l	4,2
	0,50 l	5,5
Radler (mit Fanta od. Sprite) Gespritztes (mit Fassbrause) Diesel (mit Cola) ^{A,1,7}	0,30 l	3,8
	0,50 l	5

Biere aus der Flasche |

Erdinger Hefe, Kristall, Dunkel, Alkoholfrei ^A	Flasche 0,50 l	5,2
Berliner Weisse ^A mit Himbeere, Waldmeister, Holunder	Flasche 0,33 l	4,2
Malztrunk ^{A,1,7}	Flasche 0,33 l	3,5

Mixgetränke alkoholisch |

Vodka mit Softdrinks oder Saft	7,50
Whisky Cola ^{3,6}	7,90
Gin Tonic ^{6,9}	7,50
Cuba Libre ^{1,2}	7,50
Southern Ginger ^{1,2}	7,50
Bacardi Cola ^{1,2}	7,50

Kräuterbitter & Liqueure | alle 2 cl

Amaro Averna	2,90
Ramazotti	2,90
Jägermeister	2,90
Sambuca Molinari	2,90
Amaretto di Saronno	2,90
Baileys Irish Cream	2,90
Frangelico	2,90

Rum & Grappa | alle 2 cl

Plantation Barbados XO 13 J. Rum	6,90
Appleton Rum 12 J.	3,50
Grappa della Casa	2,80
Grappa Nonino Lo Chardonnay	5,90
Grappa Nonino il Moscato	5,90
Grappa Nonino il Prosecco Riserva	6,90
Prunella Nonino Mandorlata	5,50
Amaro Nonino Quintessentia	5,50

Gin | alle 2 cl

Hendricks Gin	4,80
Monkeys 47	5,20
Bombay Sapphire	3,90

Wodka & Spirituosen | alle 2 cl

Wodka	2,60
Grey Goose	5,90
Belvedere	5,90
Williams Christ Birne	2,80

Cognac & Whisky | alle 2 cl

Hennessy Fine de Cognac	4,80
Hennessy X.O. 30 J.	16,90
Jack Daniels	4,50
Chivas Regal Royal Salute 21 J.	14,90

Brandy | alle 2 cl

Vecchia Romagna	3,20
Carlos Imperial XO	4,80
Brandy Mascaro XO	6,90