

*Gegründet 1985 von
Familienoberhaupt Aniello Ciro Mattera*



*Da
Ciro, Fausta e Dorio*

*Unter den Eichen 94 - 12205 Berlin
Tel.: 030/8312788*

*Marinella-Berlin.de
Wlan: Willkommen-Marinella Passwort: kein0815*



www.facebook.com/RistoranteMarinella



marinella_berlin

Benvenuti al ristorante Marinella

la storia della marinella

Die Geschichte des Ristorante Marinella

Benvenuti alla Marinella!

In den 70er Jahren verließen Sig. Aniello **Ciro** Mattera und seine Frau Fausta ihre Heimat Italien, genau genommen die Insel Ischia im Golf von Neapel. Auf der Suche nach neuen Erfahrungen und beruflichem Erfolg.

Ciro, Mitglied einer 10-köpfigen Familie, war motiviert und voller Euphorie sein berufliches Glück im Ausland zu finden. Denn natürlich waren die damaligen Verhältnisse auf der Insel Ischia nicht gerade vielversprechend für die Zukunft.

Über die Schweiz, wo er in renommierten Hotels wie das Hotel Geneve und das Hotel Bristol arbeitete, kam er letztlich als italienischer Immigrant nach Berlin. Mit seiner Arbeitserfahrung und seinen Sprachkenntnissen konnte er sofort im gehobenen Hotel Kempinski als Chef de Rang anheuern. Kurz danach folgte ihm seine Frau **Fausta** nach Berlin, so dass aus der anfänglichen Gastarbeit viele Jahrzehnte wurden.

1985 eröffnete **Ciro** mit seinem Bruder das heutige Restaurant Marinella, welches damals noch in den alten Räumlichkeiten Unter den Eichen 88 zu finden war. Nach einigen Jahren trennten sich die beiden Brüder beruflich und **Ciro Mattera** führte das Restaurant mit seiner Frau und dem ein oder anderen dazu kommenden Familienmitglied und Angestellten weiter.

Nach über 22 erfolgreichen Jahren zog das Marinella ein paar Häuser weiter und eröffnete ein neues Lokal Unter den Eichen **94**.

Im Laufe der Jahre stieg ihr Sohn Isidoro **Dorio** in den Familienbetrieb mit ein und konnte sich Dank der Unterstützung und vielen fachlichen Tipps seiner Eltern schnell in das Marinella einfinden.

Seit 2005 leitet er gemeinsam mit seinen Eltern das Marinella und die Marinella-Küche, welche Dreh- und Angelpunkt ist, wenn es um die Cucina Italiana geht! Jedes Gericht, was die Marinella-Küche verlässt, ist **Familiensache**, das Marinella ist stets bedacht, kein 0815 Restaurant zu sein, hier zaubert Ihnen das Küchenduo Fausta und Dorio selbstgemachte Pasta, die Rezepte alla Nonna (Großmutter's Rezepte), z.B. coniglio alla ischitana (auf Anfrage). Traditionelle Gerichte, Fischspezialitäten sowie diverse Gerichte der Nuova Cucina Italiana sind immer im Programm. Isidoro Dorio ist seit Jahren schon Mitglied der Federazione Italiana Cuochi (Italienischem-Köche-Bundes) FIC.

Leider verstarb im März 2020 unser Familienoberhaupt und Gründer des Marinella **Ciro Mattera**. Trotzdem wird das Restaurant, und gerade deshalb, wird versucht, im Sinne des Patron als Familienbetrieb weitergeführt zu werden und ist stets bedacht, kein **0815-Italiener** zu sein!

Familië Mattera

Aperitivi – Aperitif

Glas Prosecco (Mionetto), 0,10 L, 5,90
Italienischer Sekt

Ferrari Spumante 0,10 L, 12,90
Ferrari Sekt

Moët & Chandon 0,10 L, 16,90
Champagne

Aperol Spritz 0,30 L, 8,50
Aperol[®] mit Prosecco und Mineralwasser

Hugo 0,30 L, 8,50
Prosecco, Limette, Minze & Holundersirup

Sandeman Sherry 5 cl 5,50
dry oder mild

Martini 5 cl, 5,50
weiss, rot oder dry

Campari 5 cl, 7,90
+ Orange oder Soda[®] 0,3 L

Punt e mess[®] 5 cl, 5,50

Aperitivo Marinella 0,2 L, 8,50
mit Campari[®] Prosecco, Martini dry, Gin, Orangenscheibe

San Bitter oder Crodino 0,10 L, 3,90
alkoholfreier italienischer Aperitif
auch als Schorle

Antipasti – Vorspeisen

Burrata con san daniele 14,90

Burrata Mozzarella, Frischkäse-Mozzarella-Art mit luftgetrocknetem
San Daniele Schinken serviert

Portion Bruschetta 8,90

Brotscheiben, geröstet 4 Stück, klassisch mit Tomaten, Knoblauch, Sellerie,
Zwiebel

Tartara di Salmone 18,90

Lachs-Tartar serviert mit 2 Rösti
Zubereitet mit diversen Gewürzen und Soja

Insalata ai frutti di mare 16,90

Meeresfrüchtesalat

Antipasto misto Marinella per 2 persone pro Person 13,90

Gemischte Vorspeisenplatte mit diversen Spezialitäten
(Calamaretti, Carpaccio, Vitello, Gemüse und vielem mehr)
Nur ab 2 Personen bestellbar, jede weitere Person 13,50

Carpaccio di manzo 14,50

hauchdünn geschnittenes, rohes Rinderfilet mit frischen Champignons,
Parmesan auf Ruccola

Vitello Tonnato 13,90

dünne geschnittene Kalbfleischscheiben,
überzogen mit Thunfischkaperncreme Sauce

Zuppe – Suppen

Zuppa di Fagoli 8,90

Süd-Italienische Bohnensuppe
Mit Speck und kartoffeln, leicht pikant

Zuppa di pomodori 7,90

Tomatensuppe

Zuppa d'aglio 7,90

Knoblauchsuppe

Zuppa di pesce Marinella 16,90

Marinellas spezielle Fischsuppe mit Krustentieren

Insalate – Salate

Pollo e rucetta 16,50

Ruccola Salat mit Hähnchenbrust, Walnüssen, Parmesan und Champignons

Insalata mista

Kleiner Beilagen Salat 5,50
Gemischter Salat 7,90

Insalata mista con tonno 10,90

gemischter Salat mit Thunfisch

Insalata mista con pecorino 10,90

gemischter Salat mit Schafskäse

Insalata Rucola 8,50

Rucola Salat mit frischen Champignons, Cocktailtomaten und geraspeltem Parmesankäse

Insalata Marinella 14,50

gemischter Salat mit Thunfisch, Schafskäse und weißen Bohnen

Paste – Nudelgerichte

Spaghetti ai Scampi 18,90

Spaghetti mit Scampi und Shrimps, Knoblauch, Oliven, Cherrytomaten

Spaghetti marinara 17,90

Spaghetti mit Meeresfrüchten und Krustentieren

Lasagna 12,90

überbackener Nudelaufbau

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 9,90

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und pikanten Pfefferschoten

Penne Marinella 15,90

Federnudeln mit Rinderfiletspitzen, Pfifferlingen in Sahnesauce

Penne vegetali 11,90

Federnudeln mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Aubergine in Cherry-Tomatensauce

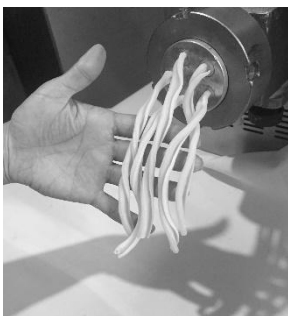
Tagliatelle carbonara originale 16,90

Selbstgemachte Bandnudeln original carbonara Art mit römischem Backenspeck, römischem Schafskäse, Eigelb-Creme und schwarzem Pfeffer

Das ist unsere Standard Nudel Karte, mit der Standard getrockneten Pasta, Firma De Cecco. Wenn Sie den Wunsch äußern unsere selbstgemachte Pasta zu den Gerichten zu wählen, individualisieren Sie das Gericht, nach ihrer Wahl: selbst gemachte Pasta nur im Marinella Hand angefertigt, Gemelli Nudeln, Maccheroncini Nudeln oder Tagliatelle Nudeln!

Wählen Sie ihre Pasta aus zusätzlich (upgrade) für das Gericht!! 3,50

Pasta fatto da noi!



Pizze – Pizza

Pizza Genna-Rino "salsicca e friarielli" 12,50

mit Tomatensauce, Mozzarella, italienischer Frischwurst mit Kräutern, dazu Rübenstiel (wilder Brokkoli)

Pizza Margarita 7,90

Mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum

Pizza le classiche 9,90

Die Pizza Klassiker zur Auswahl, alle mit Tomatensauce und Mozzarella.

Pizza Salame / Pizza Prosciutto / Pizza Funghi / Pizza Tonno

Pizza nach Wahl

Pizza psanella 11,90

Mit Gorgonzola, Mozzarella, Artischocken und getrockneten Tomaten (bianca/weiß)

Pizza Bufala 12,50

mit Tomatensauce und Original Büffelmozzarella

Pizza Luisa 11,90

mit Tomatensauce, Mozzarella, Blattspinat und Schafskäse

Pizza vegetale 10,50

mit Tomatensauce, Mozzarella und verschiedenen Frischgemüsen

Pizza Amedeo 15,90

mit Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Shrimps und Rucola

Pizza carpaccio 14,90

mit Tomatensauce, Mozzarella, hauchdünnem rohem Rinderfilet, Champignons und Parmesankäse

Pizza Pescatore 14,90

mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Shrimps, Thunfisch und Meeresfrüchten

Pizza Claf 15,90

mit Tomatensauce, Mozzarella, 2 Scampis, Shrimps und Knoblauch

Pizza Fantasia 12,90

mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, Radicchiosalat, Walnüssen und Parmesan

Pizza Rucola 13,90

mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucolasalat, Cherrytomaten und geraspeltem Parmesankäse

Pizza Ciro 10,90

mit Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken, Schafskäse und Zwiebeln

Pizza veselore 11,50

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Fleischragout italiano und Peperoncino pikante

Pizza con tartufo fresco 18,90

Mit Tomatensauce, Kirschtomaten, Büffelmozzarella und frischem italienischem gehobelten Trüffel

Pizza speciale 10,90

mit Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni, Salami, Champignons, Schinken und Zwiebeln

Die Extras finden Sie auf der nächsten Seite

Pizza - Extras

<i>Salame / Schinken / Champignons / Oliven / Peperoni / Zwiebeln / Oliven / Ei / Broccoli / Kapern</i>	1,50
<i>Spinat / Ruccola / Sardellen, eingelegt / Schafskäse / Mozzarella / veganer Mozzarella / Cherrytomaten / Thunfisch / Artischocken</i>	2,00
<i>Parmaschinken / Gorgonzola / Scharfe Salami „Calabrese“</i>	2,50
<i>Büffelmozzarella / Saliccia -ital. Frischwurst / Shrimps</i>	3,50
<i>Scampi pro Stück</i>	3,90
<i>Lachs / Rinderfilet-Spitzen</i>	5,90
<i>Trüffel / Steinpilze</i>	5,90

Unsere **PIZZA** ist eine Sauerteig-Art, die einen Hefe Prozess von circa 24 Stunden hat, damit sie besser bekömmlich ist (Napoletana Pizza Art)!
Auf Wunsch auch glutenfreier Tag + 3,50 €

le Carni – unsere Fleischangebote

Entrecôte alla griglia 26,90

Rinder-Entrecôte aus Argentinien, vom Grill

Entrecôte alla pizzaiola 27,90

Rinder-Entrecôte aus Argentinien in pikanter Spezia sauce mit Oliven und Kapern, dazu Spaghetti.

Filetto alla griglia 30,90

Rinder-Filetsteak aus Argentinien vom Grill

Filetto al pepe 32,90

Rinder-Filetsteak aus Argentinien in Pfeffersauce

Saltimbocca alla romana 23,90

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce

Involtini principessa 21,90

Schweineschnitzel, gerollt, gefüllt mit Schinken* und Käse in Champignonsahnesauce

Scaloppine di maiale 21,90

Schweinefilet-Medaillons (3 kleine)

Scaloppine al Gorgonzola 21,90

Schweinefilet-Medaillons in Gorgonzola-Sahne-Sauce

Zu den Fleischgerichten wird Salat und Tagesbeilagen serviert. Zum Entrecôte alla pizzaiola nur Salat.

Pesce – Fisch

Calamaretti in Padella 17,90

Baby-Calamari in Weißwein, Knoblauch & Thymian auf Salat

Salmone in padella 24,90

frisches Lachsfilet gebraten in Weißwein-Kräutersauce mit Knoblauch und Peperoncino

Frittura Calamaretti 17,90

Frittierte Baby-Calamari auf Salat mit hausgemachter Remouladensauce serviert

Scampi alla griglia 26,90

Großgarnelen vom Grill mit Remouladensauce ④⑤

Scampi al pepe verde 27,90

Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Sahnesauce

Alici fritte 17,50

Sardellen komplett ausgenommen mehliert und frittiert auf Ruccola-Salat serviert

Crata alla griglia 25,90

Dorade vom Grill

Zu den Hauptgerichten wird Salat und Tagesbeilagen serviert.

Zu Calamari fritti servieren wir nur Salat.

*Für Veganer und Vegetarier haben wir
neu eine extra kleine Zusatzkarte auf
Nachfrage*

*Eine komplette Speisekarte für Allergiker
bekommen Sie auf Wunsch von uns*

Zusatzstoffe

- ① *Mit Farbstoff*
- ③ *Mit Chinin*
- ④ *Konservierungsstoff Benzoesäure*
- ⑤ *Konservierungsstoff Sorbinsäure*
- ⑥ *Cyclamat*
- ⑦ *Aspartam*
- ⑧ *Antioxidationsmittel Ascorbinsäure*

Bevande Calde – warme Getränke

<i>Latte macchiato</i> *(auch vegan möglich)	Glas	0,30l	4,60
<i>Espresso</i>	Tasse		2,80
<i>Cappuccino</i> *(auch vegan möglich)	Tasse		3,80
<i>Kaffee</i>	Tasse		3,50
<i>Tee</i>	Glas		2,90
<i>Doppio Espresso</i>	Tasse		5,20

*Auf Wunsch haben wir auch Sojamilch für Laktose Intoleranz oder Vegane Gäste!

Bevande Fredde – kalte Getränke

<i>Club-Mate</i>		0,33 l	3,90
<i>Multivitamin</i>		0,20 l	2,90
<i>Ananassaft</i>		0,20 l	2,90
<i>Chinotto</i>	Italienische Brause	0,20 l	3,60
<i>Energy - Drink</i>		0,33 l	4,50
<i>Sprite</i>		0,20 l	2,60
		0,40 l	4,50
<i>Coca - Cola light</i>	koffeinhaltig ①④⑥⑦	0,20 l	2,60
		0,40 l	4,50
<i>Coca - Cola</i>	koffeinhaltig ①④	0,20 l	2,60
		0,40 l	4,50
<i>Fanta</i> ④⑧		0,20 l	2,60
		0,40 l	4,50
<i>Fassbrause vom Fass</i> ①		0,20 l	2,60
<i>Fassbrause vom Fass</i> ①		0,40 l	4,50
<i>San Pellegrino</i>		0,25 l	2,60
<i>San Pellegrino</i>		0,75 l	6,90
<i>Bitter Lemon oder Giner Ale</i> ③		0,20 l	3,20
<i>Apfelsaft</i>		0,20 l	2,60
		0,40 l	4,50
<i>Orangennektar</i>		0,20 l	2,90
<i>Bananen-Fruchtgetränk</i>		0,20 l	2,90
<i>Schwarzer Johannesbeer-Saft</i>		0,20 l	2,90
<i>Apfelschorle oder Loreto Drink</i> (Jo-ba)		0,20 l	2,50
<i>Apfelschorle</i>		0,40 l	4,20
<i>Malztrunk</i>		0,33 l	3,90
<i>Tafel-Wasser, still oder mit Sprudel</i>		0,50 l	3,80

Birre – Biere

<i>Peroni</i>	Italienisches Bier	vom Fass	0,40 l	4,50
<i>Peroni</i>	Italienisches Bier	vom Fass	0,30 l	3,50
<i>Bitburger</i>		vom Fass	0,30 l	3,50
<i>Bitburger</i>		vom Fass	0,40 l	4,50
<i>Berliner Kindl Jubiläums-Pils</i>		vom Fass	0,30 l	3,50
<i>Berliner Kindl Jubiläums-Pils</i>		vom Fass	0,40 l	4,50
<i>Köstritzer</i>	Schwarzbier		0,50 l	4,90
<i>Benediktiner Weißbier (Kristall)</i>			0,50 l	4,90
<i>Benediktiner Weißbier (Hefe)</i>			0,50 l	4,80
<i>Bitburger 0% // Peroni 0%</i>	alkoholfrei		0,33 l	3,80
<i>Erdinger Weißbier</i>	alkoholfrei		0,50 l	4,90

bierhaltige Mixgetränke

<i>Berliner Weiße mit Schuss</i>	rot oder grün ①	0,33 l	3,90
<i>Gespritztes</i>	Bier & Fassbrause	0,40 l	4,50

Klare und Wodka

<i>Obstwasser</i>	2 cl	3,00
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	2 cl	3,50
<i>Russischer Wodka</i>	2 cl	3,50
<i>Sky Wodka</i>	4 cl	6,50
<i>Absolut Wodka</i>	4 cl	6,50

Liköre und Bitter

<i>Fernet Branca oder menta</i>	2 cl	3,50
<i>Ramazzotti</i>	2 cl	3,50
<i>Amaro Lucano</i>	2 cl	3,50
<i>Amaretto</i> ①	2 cl	3,00
<i>Sambuca</i>	2 cl	3,50
<i>Jägermeister</i> ①	2 cl	3,50
<i>Limoncello</i>	2 cl	3,50

Long Drinks

<i>Gin Lemon or Tonic</i>	9,50
<i>Wodka Lemon</i>	9,50
<i>Woka Energy</i>	9,50
<i>Jägermeister Energy</i>	9,50
<i>Havana Club Cola</i>	9,50
<i>Captain Morgan Cola</i>	9,50
<i>Club Mate Wodka</i>	9,50
<i>Jim Beam Cola</i>	9,50

Brandy + Cognac + Calavdos

<i>Vecchia Romagna</i>	2 cl	4,50
<i>Remy Martin</i>	2 cl	5,90
<i>Calvados</i>	2 cl	5,90

Rum

<i>Captain Morgan</i>	2 cl	3,90
	4 cl	6,90
<i>Havana Club 3 Años</i>	4 cl	5,90
<i>Havana Club 7 Años</i>	4 cl	7,50

Grappe

<i>Hausmarke</i>	2 cl	3,50
<i>di Prosecco (Braun)</i>	2 cl	4,50

*Wir haben ein schönes Grappa Sortiment,
lassen Sie sich bei Interesse gern die Grappa Karte bringen*

Vini aperti – offene Weine

<i>Montepulciano d'Abruzzo rot, trocken</i>	0,20 l	5,90
<i>Montepulciano d'Abruzzo trocken</i>	0,50 l	13,50
<i>Chianti rot, trocken</i>	0,20 l	5,90
<i>Chianti</i>	0,50 l	13,50
<i>Primitivo trocken, fruchtig</i>	0,20 l	6,50
<i>Primitivo</i>	0,50 l	15,90
<i>Lambrusco rot, lieblich</i>	0,20 l	5,50
<i>Lambrusco</i>	0,50 l	11,90
<i>Rosé trocken</i>	0,20 l	5,90
<i>Rosé</i>	0,50 l	13,90
<i>Frascati weiß, trocken</i>	0,20 l	5,50
<i>Frascati</i>	0,50 l	12,90
<i>Pinot Grigio weiß, trocken</i>	0,20 l	5,90
<i>Pinot Grigio</i>	0,50 l	13,90
<i>Riesling weiß, trocken</i>	0,20 l	6,50
<i>Riesling</i>	0,50 l	15,90
<i>Lugana Că dei Frati</i>	0,20 l	9,90
<i>Lugana Că dei Frati</i>	0,50 l	24,50
<i>Weinschorle (weiß oder rot)</i>	0,40 l	4,50

*Wir haben eine separate Weinkarte (Flaschen 0,75l) für
Sie, auch für Prosecco, Sekt und Champagner*