



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](#)



[Mangia e Bevi](#)



[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)

VORSPEISEN |

Mangia e Bevi Vorspeisenvariation^{G,L}	Klein Groß	10.90 18,50
<i>mit getrockneten Tomaten, mariniertem Gemüse der Saison, Käsespezialitäten, Oliven, Aufschnitt von Fenchelsalami, Parma- und Spanferkelschinken</i>		
Bruschetta Italiana^A 4 Stück	 	5,90
<i>hausgebackenes Weißbrot geröstet mit Tomatensalsa</i>		
Büffel & Tomate^{D,G}		8,90
<i>Salat von Tomaten & Büffelmozzarella mit frischem Basilikum & Balsamico-Vinaigrette</i>		
Käsevariation^G		8,90
<i>von mariniertem Hirtenkäse, Gorgonzola & Parmesan, mit dreierlei Dip, getrockneten Tomaten & Oliven</i>		
Carpaccio di Manzo^{G,O}		10,90
<i>Hauchdünnes Rinderfilet, serviert mit Rucola, Parmesankäse & hausgemachter Vinaigrette</i>		
Naschwerk^{C,G,M}	 	5,90
<i>dreierlei Dip & toskanische Oliven</i>		
Mariniertes Grillgemüse		7,90
<i>auf einem Rucola-Bett</i>		

SUPPEN |

Tomatensuppe^G	 	5,90
<i>mit Creme Fraiche & Basilikum</i>		
Klassische Minestrone^{G,L}	 	6,50
<i>zubereitet mit frischem Saisongemüse, auf Wunsch serviert mit gehobeltem Parmesan</i>		

SALATE |

Gemischter Salat der Saison	 	6,90
<i>bunter Salat der Saison</i>		
Salat a la Caesare ^{A,G}		11,90
<i>bunter Salat der Saison mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, knusprige Croutons und Parmesan</i>		
Simple Salat ^{G,O}		9,50
<i>Rucola mit Parmesan & Cherrytomaten und Balsamico creme</i>		
Salat Mediterraneo		8,90
<i>von Tomaten, würzigem Fetakäse & Oliven mit roten Zwiebeln</i>		
Sea Salad ^D		13,90
<i>Duett von Zander & Lachs auf buntem Saison-Salat</i>		
Mangia e Bevi's Salat ^G		13,90
<i>mit Entrecôtestreifen, Parmesan & Cherry-Tomaten</i>		

Wähle dein Wunschdressing zum Salat:

- hausgemachte Honig-Senf-Vinaigrette^{C,G,M,O}
- Balsamico-Vinaigrette^O
- Granatapfel-Vinaigrette^O
- hausgemachte Caesar's Dressing^{C,D,G,M}

PASTA |

<p>Penne Arrabiata^A  an Cherry-Tomatensauce, Chili & Knoblauch</p>	9,90
<p>Pasta Aglio e Olio^A  mit frischem Knoblauch & Cherry-Tomaten in feinem Olivenöl</p>	8,90
<p>Penne Ratatouille^A  mit Gemüse der Saison, Knoblauch & hausgemachter Tomaten-Sauce</p>	10,90
<p>Linguine Napolitana^{A,G} mit Cherry-Tomatensauce, Parmesan oder Bolognese oder wahlweise auch mit Rucola und Parmaschinken</p>	7,90 / 9,90 10,50
<p>Linguine nach Putanesca Art^{A,D} mit Sardellenfilet, Kapern & Oliven</p>	8,90
<p>Pasta Fiume^{A,B,G} mit Süßwasserkrebsen, Zucchini & Cherrytomaten in Hummersauce</p>	13,50
<p>Mangia e Bevi Penne^A mit Entrecôtestreifen & Cherry-Tomatensauce & frischen Kräutern, pikant</p>	14,90
<p>Linguine del Mare^{A,B,D} mit frischem Edelfisch nach Marktangebot und Cherry-Tomatensauce</p>	13,90

Unter der Käseglocke |

<p>Lasagne^{A,G} Klassische Nudelspezialität nach italienischem Rezept, mit Hackfleisch, Tomaten- & Bechamel-Sauce, im Ofen überbacken, serviert mit kleinem Salatbouquet</p>	10,90
<p>Canelloni^{A,G}  mit Spinat & Ricotta gefüllte Nudelspezialität, mit Tomaten-Sauce im Ofen überbacken, serviert mit kleinem Salatbouquet</p>	10,90

PIZZA | auf dem Stein gebacken

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

Pizza Margherita ^{A,G}  <i>mit Tomatensalsa und Mozzarella</i>	7,90
Mangia e Bevi Pizza ^{A,G}  <i>mit Büffel-Mozzarella, Tomatensalsa & Basilikum</i>	10,90
Pizza Rattatouille ^{A,G}  <i>mit mariniertem Gemüse der Saison</i>	8,90
Pizza Gorgonzola ^{A,G,H}  <i>mit Walnüssen & Rucola</i>	9,50
Pizza Salami ^{A,G} <i>mit feiner Fenchelsalami</i>	8,90
Pizza Tuna ^{A,D,G} <i>mit Thunfisch & Zwiebeln</i>	9,50
Pizza Spanferkel ^{A,G} <i>mit getrüffeltem Spanferkel-Schinken & Rucola</i>	11,90
Pizza Parma ^{A,G} <i>mit Parma-Schinken, Rucola, Parmesan & Cherry-Tomaten</i>	10,90
Pizza del Mare ^{A,B,D,G} <i>mit Lachs & Garnelen, Knoblauch & Cherry-Tomaten</i>	12,90
Pizza Carpaccio ^{A,G} <i>mit hauchdünnen Scheiben vom Rinderfilet, Rucola & gehobeltem Parmesan</i>	13,50

HAUPTGERICHTE | Vom Land und aus dem Wasser

Alle unsere Hauptgerichte werden mit Marktgemüse und einem Salatbouquet serviert!

Mangia e Bevi Beef-Burger^{A,C,G,N} (ca. 200g)	11,90
<i>im Sesambrötchen, crispy gebacken mit marinierten Auberginen, Tomaten und Aioli, Salat oder Pommes Frites</i>	
Saltimbocca - Spring in den Mund^{G,O}	17,90
<i>Zartes Kalbsfleisch in Salbei-Weißweinsauce</i>	
Leber & Sage^G	17,50
<i>vom Kalb, zubereitet mit Zwiebeln, in Butter-Salbei-Sauce</i>	
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet Mediterraneo 	14,50
<i>vom Grill, mit Knoblauch & frischen Kräutern im Knuspermantel</i>	
Kalbs-Schnitzel^A	16,90
<i>vom Wiesenkalb</i>	
Rind auf der Weide 	18,90
<i>Entrcôte auf Rucola-Bett vom Grill</i>	
Ganze Dorade Royal^P 	16,90
<i>mediterran auf Rucola-Bouquet</i>	
Lämmchen Rosmarie 	19,90
<i>vom Weidelamm gegrillt, an Rosmarin & Knoblauch</i>	
Signor Salmone^{B,D,G}	18,90
<i>Filet vom Fjordlachs vom Grill</i>	
Zander & Limone^{D,G}	16,90
<i>in Zitronensauce</i>	
Scampi Diavolo^{B,G}	20,90
<i>pikant gebraten, mit Chili & Knoblauch</i>	

Wähle deine Sauce zum Hauptgericht:

- Barolo-Sauce ^{A,G,O}	3,50
- Gorgonzola-Sauce ^{A,G}	3,90
- Butter-Salbei-Sauce ^{A,G}	3,50
- Pizzaiola-Sauce ^G	3,00
- Champignonsahne-Sauce ^{A,G}	3,00

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre |

Paniertes Hähnchenbrustfilet ^{A,C,G}	7,50
<i>serviert mit Pommes-Frites</i>	
Penne Napoli ^A 	4,90
<i>mit hausgemachter milder Tomaten-Saucen</i>	
Penne Pollo ^G	6,90
<i>mit Hähnchenbrustfilet & Brokkoli in feiner Sahne-Sauce</i>	
Pizza Salami ^{A,G}	4,90
<i>mit Salami, Tomatensauce & Käse</i>	

HAUSGEMACHTE DESSERTS |

Tiramisu ^{A,G} 	5,50
<i>hausgemachter Dessert-Klassiker, mit sahniger Mascarpone, Amaretto und in Espresso getränkten Biskuitkeksen</i>	
Apfeltarte ^A 	6,50
<i>hausgebackener, karamellisierter Apfelkuchen, warm serviert</i>	
Moelleux au Chocolat ^{A,C,G} 	6,50
<i>warm serviertes Schokoküchlein mit einer Kugel Vanille-Eis</i>	

Wir bieten euch eine täglich wechselnde Auswahl an süßen Leckereien. Lass dich von unserem Team inspirieren.



MANGIA E BEVI

FOOD WINE COFFEE



Unsere 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)



MANGIA E BEVI
FOOD WINE COFFEE

HEISSE GETRÄNKE |

Alle unsere Kaffeespezialitäten sind auch mit Sojamilch und entkoffeinierten Kaffee erhältlich

Espresso ¹	2,00
Doppio Espresso ¹	3,50
EspressoMacchiato ^{1,G}	2,20
Caffè ¹	2,40
Cappuccino ^{1,G}	2,80
Cafe au Lait ^{1,G}	3,50
Latte Macchiato ^{1,G}	3,50
Heiße Schokolade ^G	3,50
5Cups Tee/ Diverse Sorten	3,90

Dein loser Lieblings-5Cups Tee in Bio-Qualität, hergestellt in Berlin

Kreiere Dir dein Lieblings-Heißgetränk

Mit aromatischem Sirup : Cocos, Vanille, Mandel, Nuss

Mit Schuss: Amaretto, Frangelico, Grappa

Mit Schlagsahne

+ 1,00

+ 2,50

+ 0,60

MINERALWASSER |

Gerolsteiner, <i>still oder fein perlend</i>	Glas 0,25 l	2,40
<i>Das Wasser mit Stern aus der Vulkaneifel.</i>	Flasche 0,50 l	5,80

ALKOHOLFREI |

Coca-Cola ^{1,2,5} , Coca-Cola Light ^{1,2,3,5,6}	Flaschen 0,20 l	2,60
Sprite ^{1,2,3,5,6} Fanta ^{1,2,3,5,6} Spezi ^{1,2}		
Orangina Original ^{1,5}	Flasche 0,25 l	3,50
Orangina Rouge ^{1,5}	Flasche 0,25 l	3,50
Schweppes Ginger Ale ¹ , Bitter Lemon ^{6,9,12} , Tonic Water ^{6,9}	0,20 l	2,90
Fassbrause ^{1,2,6}	0,20 l	2,60
	0,40 l	3,50
Hausgemachte Limonaden & Eistees, <i>mit frischen Früchten nach Saison</i>	0,30 l	4,50



MANGIA E BEVI
FOOD WINE COFFEE

FRUCHSÄFTE |

Apfel, Orange, Rhabarber, Ananas, Kirsche, Maracuja, Banane, KiBa	0,2 l 0,4 l	2,80 4,20
<i>Diverse Saftschorle</i>	0,2 l 0,4 l	2,60 3,80

APERITIFS |

Prosecco Extra Dry	0,1 l	3,60
Prosecco Extra Dry	0,75 l	23,50
Prosecco Limoncello <i>Italienischer Limonenlikör aufgegossen mit Prosecco</i>	0,1 l	4,90
Martini Bianco Rosso Dry <i>auf Eis, serviert mit Zitrone/Orange</i>	5 cl	5,90
Martini Fiero <i>mit Blutorangengeschmack, aufgegossen mit Tonic Wasser & frischer Minze</i>	0,2 l	6,90
Campari ^s Orange / Maracuja / Soda	0,2 l	6,50
Aperol Sprizz /Maracuja <i>Aperol, aufgegossen mit Prosecco & Soda od. Maracujasaft</i>	0,2 l	6,50
Lillet Blanc " Berry Kiss" <i>mit geeisten Waldbeeren, Schweppes Wild Berry & frischer Minze</i>	0,2 l	7,20
Hugo <i>Prosecco, Holunder-Sirup, frischer Minze, Limetten und Soda</i>	0,2 l	6,50

BIERE vom Fass |

	0,30 l	0,50 l
Veltins ^A	3,50	4,50
Berliner Pilsener ^A	3,50	4,50
Grevensteiner Naturtrüb ^A	3,80	4,80
Duckstein Premiumbier ^A	3,80	4,80
Radler <i>(mit Fanta od. Sprite)/ Gespritztes(mit Fassbrause)/ Diesel(mit Cola)</i> ^{A,1,7}	3,20	4,20

BIERE aus der Flasche |

Köstritzer Schwarzbier ^A	0,33 l	3,20
Erdinger Hefe, Kristall, Dunkel, Alkoholfrei ^A	0,50 l	4,50
Berliner Weisse ^A <i>mit Himbeere, Waldmeister, Holunder</i>	0,33 l	3,50
Malztrunk ^{A,1,7}	0,33 l	3,20



MIXGETRÄNKE alkoholisch |

Vodka mit Softdrinks/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 |

	2 cl	4 cl
Fernet Branca	2,60	4,80
Amaro Averna	2,80	4,80
Ramazzotti	2,80	4,80
Jägermeister	2,60	4,80
Sambuca Molinari	2,60	4,80
Amaretto di Saronno	2,60	4,80
Baileys Irish Cream	2,60	4,80
Frangelico	2,60	4,80

RUM/GRAPPA & SPIRITUOSEN |

Grappa della Casa	2,80	4,80
Doppelkorn	2,60	4,80
Williams Christ Birne	2,60	4,80
Wodka	2,60	4,80
Bacardi Rum	2,60	4,80
Hendricks Gin	4,80	6,80
Monkeys 47	5,20	7,50

WEINBRAND/COGNAC & WHISKY |

Vecchia Romagna	2,80	4,80
Osborne Veterano	2,80	4,80
Jack Daniels	2,80	4,80
Hennessy VSOP	5,80	8,50
Chivas Regal	4,80	6,80



MANGIA E BEVI
FOOD WINE COFFEE

ROTWEINE

	0,20 l	0,25 l	0,50 l
Mangia e Bevi Vino Rosso della Casa ° <i>Ein rubinroter, trockener Montepulciano aus D´Abruzzo, deutliche Aromen von Brombeeren & Pflaumen, langer Abgang.</i>	4,50	5,60	10,90
Chianti Borghi D´Elsa DOCG ° <i>Dieser Chianti ist im Bukett ausgesprochen fein und duftet nach reifen roten Früchten und würzigen Anklängen. Sehr ausgewogen und mit dem Geschmack von schwarzen Kirschen und roten, kandierten Früchten.</i>	4,90	5,90	11,20
Primitivo, Puglia ° <i>Aromen von saftigen Pflaumen, reifen Brombeeren & dunklen Kirschen. Weiche Tanninstruktur & viel Frucht mit schokoladigem Finish.</i>	5,50	6,90	13,60
Roca Morino Tempranillo Rioja ° <i>Der Roca Morino Tempranillo aus dem berühmten Anbaugebiet in Rioja strahlt im Glas in einem klaren Granatrot. In der Nase sind intensive Aromen von Früchten wie Erdbeeren und Himbeeren erkennbar. Im Abgang sehr rund und weich.</i>	5,50	6,90	13,60

WEISSWEINE

Mangia e Bevi Vino Bianco della Casa ° <i>Mit feinen Citrus- und Apfelnoten, Nuancen von Blüten & Johannisbeeren. Leicht und spritzig.</i>	4,50	5,60	10,90
Riesling, Pfalz ° <i>Ein Wein mit knackigem Aroma. Nuancen von Mandarinen, Granny Smith und Citrusfrüchten bestimmen die lebendige Säurestruktur.</i>	5,20	6,60	13,00
Grauburgunder, Baden ° <i>Auf dem Vulkanfelsen gereifte Trauben sorgen für einen weichen Geschmack. Feine Anklänge von Birnen, Quitten & Lychee. Im Mund präsentiert er sich mit einer leichten Würze & etwas Pfirsich.</i>	5,50	6,90	13,60
Lugana, Venetien ° <i>Sein fruchtiges Bukett süßer Pfirsiche bestimmen das ausbalancierte, runde Aroma. Zarte Anklänge von Äpfeln und Honig komplementieren das Genuss-Erlebnis.</i>	6,80	8,50	16,80
Scheurebe, Baden ° <i>Ein edelsüßer Wein mit dem intensiver Duft nach Honigmelonen und reifen Aprikosen. Im Hintergrund die Nuancen von exotischen Früchten. Ein sehr opulentes Aroma mit ausgewogenem Gleichgewicht.</i>	5,20	6,60	13,00

Wir bieten euch ein stetig wechselndes Angebot an offenen Weinen.

Kennzeichnungspflicht (nach LMIV) der Zusatzstoffe und Allergene

Das Gesetz verpflichtet uns, Zusatzstoffe und allergene Inhaltsstoffe, die in Getränken und Speisen enthalten sind, anzugeben. Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Rezepturänderungen ergänzen wir regelmäßig. Die Produkte, die Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen gekennzeichnet:

Zusatzstoffe | Additives:

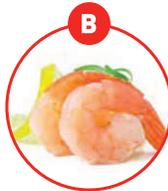
- 1 = Koffeinhaltig | *with Caffeine*
- 2 = Farbstoffe | *Dyestuffs*
- 3 = Ascorbinsäure | *Ascorbic Acid*
- 4 = Betacarotin | *Betacarotine*
- 5 = Sucralose | *Sucralose*
- 6 = Zitronensäure | *Citric Acid*
- 7 = Fructose | *Fructose*
- 8 = Konservierungsstoffe | *Antidegradant*
- 9 = Chininhaltig | *with Quinine*
- 10 = Taurinhaltig | *with Taurine*
- 11 = Phenylalaninquelle
- 12 = Antioxidationsmittel | *Antioxidant*

Gern ist Ihnen unser Servicepersonal bei Fragen zu den Inhaltsstoffen behilflich. Sollten Sie eine spezielle Diät benötigen oder Fragen bezüglich Nahrungsmittel Allergien haben, zögern Sie bitte nicht, unser Team anzusprechen - wir beraten Sie gerne bei der Getränke- und Speisenauswahl.

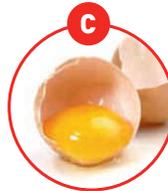
Kennzeichnungspflicht (nach LMIV) der Zusatzstoffe und Allergene



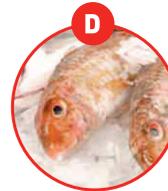
A
Glutenhaltiges Getreide
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



B
Krebstiere und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



C
Eier von Geflügel
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



D
Fisch und daraus
gewonnene Erzeugnisse
(außer Fischgelatine)



E
Erdnüsse und daraus
gewonnene Erzeugnisse



F
Sojabohnen und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



G
Milch von Säugetieren
und Milcherzeugnisse
(inklusive Laktose)



H
Schalenfrüchte und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



L
Sellerie und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



M
Senf und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



N
Sesamsamen und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



O
Schwefeldioxid und Sulfite in
einer Konzentration von
>10mg/kg oder 10mg als SO₂



P
Lupinen und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



R
Weichtiere wie Schnecken, Muscheln,
Tintenfische und daraus gewonnene
Erzeugnisse

Unsere Gerichte und Getränke, die allergene Inhaltsstoffe und/oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen und Buchstaben gekennzeichnet.

Änderungen vorbehalten! Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Rezepturänderungen ergänzen wir regelmäßig. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit übernommen werden. Kreuzkontamination bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen.