

## APERITIVI

Glas Prosecco D.O.C. Mas Bianchet	0,1l	4,50
Spritz (Weißwein, Aperol o. Campari, Soda)	0,2l	4,50
Americano (Martini, Campari, Soda)	0,2l	5,00
Negroni (Martini, Campari, Bombay Gin)	0,2l	6,00
Prosecco Aperol	0,2l	6,00
Gin Tonic (Bombay Saphir, Thomas Henry Tonic)	0,2l	5,00
Vodka Tonic (Absolut, Thomas Henry Tonic)	0,2l	5,00
Managua Mule (Flor de cana 7 Jahre, Spicy Ginger)	0,2l	5,00
Campari Soda / Orange*	0,2l	5,00
Campari*	5 cl	4,00
Martini bianco / rosso* / dry	5 cl	4,00
Ricard	5 cl	4,00
Crodino* (alkoholfrei)	0,1l	3,00
Cedrata Tassoni	0,1l	3,00

## ACQUA & ANALCOLICI

San Pellegrino	0,2l	1,20
	1,0l	5,00
Acqua Panna	0,2l	1,20
	1,0l	5,00
Coca Cola*/** / Fanta	Flasche 0,2l	2,50
Sprite	0,2l	2,50
Apfelsaft / Orangensaft / Grapefruit	0,2l	2,00
	0,4l	4,00
Saftschorle	0,2l	2,00
	0,4l	4,00
Thomas Henry Tonic**/Lemon**/Spicy Ginger**	0,2l	2,50
Bionade Holunder / Ingwer - Orange	0,33l	3,00
Rhabarberschorle Flasche	0,33l	3,00

## BIRRE

La Bionda Pils Premium vom Fass	0,4l	3,20
Alster vom Fass mit Sprite	0,4l	3,00
Forst Pils Flasche	0,33l	3,00
Weihenstephan alkoholfrei Flasche	0,5l	3,60
König Pilsener alkoholfrei, Flasche	0,33l	3,00

\* Farbstoff \*\* Chinin \*\*\* Coffein

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

## GRAPPE & DIGESTIVI

Grappa della Casa	2 cl	3,00
Grappa Nardini 50% alk.	2 cl	4,00
Grappa Nardini Riserva 50%	2 cl	5,00
Grappa Marzadro 43	2 cl	4,00
Grappa Le Diciotto Lune Marzadro	2 cl	5,00
Grappa Amarone Marzadro	2 cl	6,00
Averna	2 cl	3,50
Ramazotti	2 cl	3,50
Fernet Branca / Menta	2 cl	3,50
Cynar	2 cl	3,50
Amaro Braulio	2 cl	3,50

## SUPERALCOLICI

Sambuca Molinari	2 cl	3,50
Amaretto di Saronno	2 cl	3,50
Vecchia Romagna	2 cl	3,50
Absolut Vodka	2 cl	3,50
Mount Gay Rum Barbados	4 cl	5,00
Maker's Mark	4 cl	7,00
Glenlivet Scotch, 12 Jahre	4 cl	7,50
Lagavulin, 16 Jahre	4 cl	11,00

## CAFFÉ

Espresso	1,80
Espresso doppio	2,50
Espresso corretto	3,00
Espresso entkoffeiniert	2,00
Americano (Verlängerter)	2,00
Té	2,50



# LA BIONDA

ITALIENISCHE KÜCHE  
FRATELLI  
**LA BIONDA**  
BAR WEIN UND VINYL

RESERVIERUNGEN UNTER [WWW.FRATELLILABIONDA.DE](http://WWW.FRATELLILABIONDA.DE)  
P. 030 63 901770 // [WWW.FRATELLILABIONDA.DE](http://WWW.FRATELLILABIONDA.DE)  
TÄGLICH AB 18:00 Uhr ab May SAMSTAG/SONNTAG AB 13:00 Uhr

# NEUE PIZZERIA LA BIONDA

Sehr geehrte Gäste,

nach einige Recherchen in Italien über den aktuellen und ultimativen Pizzagenuss, dürfte ich feststellen dass der Trend sich etwas weiterentwickelt hat als der Standard in Berlin. Unter Gastronomenfreunde und Italiener generell ist bekannt: eine super Pizzeria in Berlin gibt es nicht. Der Geschmackstest in Italien war für mich so begeisternd dass ich mich entschieden habe es zu übernehmen und erkläre euch somit die Neuheiten. In spitzen Pizzerien Italiens wird die Aufgehphase des Teiges viel genauer verfolgt. Das Kurze Moment des Backens erfolgt am bestens mit einen vollkommen beendeten und perfekt aufgegangenes Teiges. Nur dann ist die Hefe komplett verbraucht. Das sichert eine leichtere Verdauung und, vor allem einen luftigen und krossen Teig trocken und leicht.

Dafür sind die neuen Pizzabäcker Francesco und Gabriele neu zu uns gekommen. Geben wir aber den Zwei ein bisschen Zeit der Weg ist noch lang.

Der Trend besteht aber auch vor allem auf eine neue Ethik Pizza zu essen. Verrückte Pizzen mit vielen geschmackstarken Zutaten lassen Platz für einen akkuraten und leichte zusammenstellung der Pizzen.

Fattona, Pustza, Zoccola adieu!

Aber fragen sie unseren Personal im Falle ihr wurdet sehnsüchtig nach dem alten geschmack.

Die werden wir euch backen.

Paolo Felice Caliolo

## DAS NEUE MEHL : MULINO MARINO

Wir beziehen das Mehl aus einer kleine Mühle Piemonts die ausschließlich Biologischen Weizen aus Piemont benutzt. Unser Weizen wird Steingemahlen auf eine Körnung von 1050 in sehr langsamen verfahren um das Mahlgut nicht zu erhitzen. Das Mehl ist wirklich toll, hat eine schöne graue Farbe und ein herrlichen Geruch.

## DIE SARDELLEN : FREDO

Die besten Sardellen der Welt kommen aus Spanien! Oh meine Gott!!!! Besser gesagt aus den Meer Cantabric. Das Meer is dort sehr tief und reich an Plancton und kalt. Dadurch entwickeln die Sardellen etwas mehr Fett daß während der Salzung vom Vorteil wird. Die sind schwer zu finden in Berlin gar nicht vorhanden. Erstmal sizialischen die sind auch gut. Aber ich arbeite noch daran.

## DIE BÜFFELMILCH MOZZARELLA : KÄSEREI TORRICELLE

Dank einen Berliner Freund der in der Markthalle 9 Mozzarella verkauft habe ich die Mozzarella aus Paestum in Kampanien der Firma Torricelle gekannt und mitimportiert.

Die Mozzarella ist Handgemacht aus Rohmilch und kommt wöchentlich nach Berlin.

Käserei Torricelle hält das Präsidium Slowfood und hat den Goldpreis für beste Mozzarella Italiens 2013 gewonnen.

Tatsächlich kommt diese Mozzarella kaum auf der Pizza (Parmigiana). Ist aber ein echtes Genuss und hat ein neuer Platz in unsere Speisekarte. Die sind großer weil die so viel leckerer sind und müssen ausschliesslich auf Raumtemperatur verzehrt werden.

## DIE MOZZARELLA : KÄSEREI FIOR D'AGEROLA

Die beste Pizzamozzarella kommt aus Agerola in Kapanien nahe der Amalfikuste. Die Firma heißt Fior d'Agerola, der Käse ist aus Rohmilch und etwas fester damit keine flüssigkeiten beim backen verliert. Fior d'Agerola hält das Präsidium Slowfood.

## DIE TOMATEN: DANICOOP

Die geschälte Tomaten sind aus Biologischen Anbau und kommen aus eine kleine Firma aus Salerno und heißt Danicoop. Danicoop ist ein Tradition Unternehmen und empfiehlt für die Pizza San Marzano Tomaten. Leider ist der Biosigel nicht auf die grossen Dosen. Die Tomaten kommen ausschließlich aus eigene Plantagen und haben eine optimalen Reifegrad. Danicoop hat in den vergangenen Jahren viele Auszeichnungen bekommen unter anderen das Präsidium Slowfood.

# ANTIPASTI

SPINAT SALAT mit Speck, Champignons und gehobelten Grana Padano		7,50
BÜFFELMILCH MOZZARELLA (220 gr.) Käserei Torricelle auf Tomaten Basilikum Salat	für 2 personen	15,00
RINDER CARPACCIO mit Rucola und gehobelten Grana Padano		10,00
OCTUPUS CARPACCIO mit Extra Natives Olivenöl Citronette		10,00
CAPONATA Auberginen Salat nach Messina Art süßsauer		9,00
ZIEGENKÄSE lauwarm gebacken auf mariniertem Lauch		7,50
INSALATA VERDE Verschiedene Blattsalate mitunter auch Rote Blätter		5,00
GEMISCHTER SALAT Blattsalate, Tomate, Möhren, Fenchel, Paprika, Champignons		6,50
AFFETTATI MISTI Typische Italienische Aufschnitt mit Knoblauch Brot		16,00

# PIZZE

KNOBLAUCH BROT	Knoblauchöl, grobes Meersalz	4,00
TOMATEN BROT	Tomate San Marzano, Knoblauchöl	5,00
STRACCHINO BROT	Stracchinokäse	6,00
MARGHERITA	Mozzarella Fior d'Agerola, Tomate San Marzano Danicoop (wie in allen unseren pizzen)	8,00
NAPOLI	Margherita, Sardellen in Salz	9,00
DIAVOLA	Margherita, scharfe Nduja Metzgerei Ussia aus Kalabrien	9,00
VEGETARIANA	Margherita, frische Gemüse vom Grill	10,00
CAPRICCIOSA	Margherita, Kochschinken <sup>°/°</sup> , Oliven, Champignons, Artischocken	11,00
EMILIANA	Margherita, Rucola, roher Schinken S. Daniele, Grana Padano	11,50
QUATTRO FORMAGGI	Mozzarella, Stracchino, Grana Padano, Gorgonzola	10,00
BIONDA	Fior d'Agerola, Steinpilzen, roher San Daniele, Rosmarino	14,00
SCHWARZWALD	Fior d'Agerola, gerollten Bauchspeck <sup>°/°</sup> , frischer Spinat, Stracchino	9,00
BUFALA	Margherita, Büffelmilchmozzarella Torricelle, Basilikum	11,00
TOSCANA	Fior d'Agerola, Salsiccia <sup>°/°</sup> , Kartoffeln, Rosmarino	9,00
NORMA	Büffelmilchmozzarella Torricelle, Tomate, Auberginen, Basilikum, Ricotta Salata	12,00
TRØMSO	Mozzarella, gebeizten Lachs, Ziegenkäse, frischer Spinat	12,00
CALZONE NAPOLETANO	Tomate, Mozzarella, Kapern, Oliven, Sardellen in Salz	10,00
CALZONE SICILIANO	Mozzarella, Ricotta, Löwenzahn, Rosinen, Pininkerne, Oliven	10,00

# BAMBINI

Kinder Pizza MARGHERITA /		5,00
Kinder Pizza PROSCIUTTO / SALAMI - nicht scharf -		6,00
Nudeln mit Tomatensoße oder Butter-Parmesan		5,00

# DESSERT

Für Nachspeisen schauen Sie auf der Tafel oder fragen Sie uns.