



CASA DI MARIA

CHI MANGIA BENE, VIVE BENE

BENVENUTI

Chi mangia bene, vive bene – Wer gut isst, lebt gut!

Das war der Leitsatz unseres Mentors und Freundes Giovanni di Maria, dem wir unsere Begeisterung für die italienische Küche und Lebensart verdanken.

In Italien geht es beim Essen nicht nur ums Sattwerden, vielmehr sind Gastfreundschaft, Liebe und Hingabe für Familie und Freunde die Grundpfeiler der italienischen Esskultur.

Wir kombinieren diese mit besten Zutaten, bewährten Familienrezepten und köstlichen Eigenkreationen. Dabei steht Qualität bei uns immer an erster Stelle.

Tauchen Sie ein in italienisches Essvergnügen, genießen Sie unsere frisch zubereiteten traditionellen Gerichte – und werden Sie ganz nebenbei auch noch satt!

Buon appetito wünschen Ihnen
Felipe & Toni

Unsere Öffnungszeiten:

Täglich von 12:00 bis 23:00 Uhr

Reservierung unter:

030/98 40 79 09



Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Service



CASA DI MARIA

CHI MANGIA BENE, VIVE BENE

APERITIVI

Prosecco Frizzante

0,1l **4,8**

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol ¹⁰, Orange Peel

6,8

Campari Spritz

Prosecco, Campari ², Orange Peel

6,8

Limoncello Spritz

Prosecco, Limoncello ², Zuckerrohrsirup, Limette

6,8

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette

6,8

Lorenzo

Campari ², Limettensaft, Tonic ¹⁰, Orange Peel

6,8

Negroni

Campari ², Martini rosso, Gordon's Gin, Orangenscheibe

6,8

Martini rosso / bianco

Der Klassiker in rot ⁹ und weiß ⁹

5 cl **5,8**

Sanbitter Orange

Sanbitter ², Orangensaft, Zitrone (alkoholfrei)

4,8





CASA DI MARIA

CHI MANGIA BENE, VIVE BENE

ANTIPASTI

Antipasto di verdure

Komposition von gegrilltem mediterranen Gemüse mit sonnengetrockneten Tomaten

9,0

Bruschetta di pomodoro

Geröstetes italienisches Brot mit Kirschtomaten, Knoblauch, roten Zwiebeln und Basilikum ^A

4,8

Mozzarella di bufala e pomodoro

Büffelmozzarella auf Kirschtomaten mit frischem Basilikum und kaltgepresstem Olivenöl ^G

10,5

Carpaccio di manzo

Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit Rucola und gehobeltem Parmesan ^G

12,5

Vitello tonnato

Rosagebratenes Kalbfleisch in feinen Scheiben an einer leichten Thunfischcreme und Kapern ^D

11,5

Antipasto di Maria

Gemischte Vorspeisenplatte ^{A, D, G}

1 Person **13,5**

2 Personen **18,5**





CASA DI MARIA

CHI MANGIA BENE, VIVE BENE

ZUPPE

Crema di pomodoro

Fruchtige Tomatensuppe mit italienischen Kräutern

6,5

Zuppa di pesce e frutti di mare

Mediterrane Fischsuppe mit Meeresfrüchten ^{B, D}

12,5

INSALATE

Insalata mista

Bunter Blattsalat der Saison mit Kirschtomaten, Oliven, roten Zwiebeln und sonnengetrockneten Tomaten an Balsamico-Senf-Vinaigrette ^J

8,5

Insalata mista piccola (Beilagensalat)

Blattsalat mit Oliven und roten Zwiebeln an Balsamico-Senf-Vinaigrette ^J

4,8

Insalata Casa di Maria

Bunter Blattsalat der Saison mit sonnengetrockneten Tomaten, Ziegenkäse, Cashew- und Granatapfelkernen ^{G, H}

12,5

Insalata con seppie, pomodori e rucola

Gegrillte Sepien mit Kirschtomaten, Rucola, roten Zwiebeln und Orangen an Zitronen-Kräuter-Dressing ^{D, I}

14,5





CASA DI MARIA

CHI MANGIA BENE, VIVE BENE

PASTA

Tagliatelle pomodoro Bandnudeln mit frischen Tomaten, Basilikum und gehobeltem Parmesan ^{A, C, G}	8,5
Spaghetti aglio, olio e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch und Peperoncino in kaltgepresstem Olivenöl geschwenkt (pikant) ^{A, C}	9,5
Tagliatelle al tartufo nero Bandnudeln mit frisch gehobeltem schwarzem Trüffel ^{A, C}	20,5
Spaghetti alla puttanesca Spaghetti mit frischen Tomaten, Oliven, Sardellen, Kapern, Knoblauch und Peperoncino (pikant) ^{A, C, D}	10,5
Linguine con gamberoni Feine Bandnudeln mit Riesengarnelen, Kirschtomaten, Knoblauch und Chili in leichter Tomatensauce ^{A, B, C}	14,5
Ragù alla bolognese Tagliatelle mit Rinderragout in Tomatensauce ^{A, C, I}	12,5
Spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Guanciale, Eigelb und Pecorino ^{A, C, G}	11,5
Tagliatelle alla Stroganoff Bandnudeln mit U.S. Rinderfiletspitzen, frischen Champignons und grünem Pfeffer in leichter Sahnesauce ^{A, B, G}	14,5
Pasta di Maria Rigatoni mit U.S. Rinderfiletspitzen, Aubergine und Zucchini in fruchtiger Tomatensauce mit Büffelmozzarella ^{A, B, G}	14,5

Auf Wunsch kochen wir jedes Pastagericht mit glutenfreien Spaghetti (Aufpreis 1,0).





CASA DI MARIA

CHI MANGIA BENE, VIVE BENE

PIZZE

Marinara Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Olivenöl ^A	7,0
Margherita Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum ^{A, G}	8,5
Spinaci Tomatensauce, Parmesan, Ricotta, Blattspinat ^{A, G}	10,0
Gorgonzola Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Blattspinat ^{A, G}	10,5
Verdure Tomatensauce, Mozzarella, gegrillte Aubergine, Paprika, Artischocken, Oliven ^{A, G}	11,0
Capra Miele Crème fraîche, Ziegenkäse, Honig, Walnüsse ^{A, G, H}	11,0
Bufala Tomatensauce, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Basilikum ^{A, G}	12,5
Formaggi Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta, Taleggio, Parmesan ^{A, G}	11,5
Diavola Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Oliven, Taleggio, Pepperoncini (pikant) ^{A, G}	11,5
Salame Tomatensauce, Mozzarella, italienische Salami ^{A, G}	9,5
Parma Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, gehobelter Parmesan ^{A, G}	12,0





CASA DI MARIA

CHI MANGIA BENE, VIVE BENE

PIZZE

Prosciutto e funghi

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons ^{A, G} **10,5**

Bresaola

Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Kirschtomaten, Walnüsse, Rucola, gehobelter Parmesan, Trüffelöl ^{A, G, H} **14,0**

Capricciosa

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Kirschtomaten ^{A, G} **11,0**

Focaccia di Maria

Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken, gehobelter Parmesan, Basilikum, Oregano, Olivenöl ^{A, G} **14,0**

Salmone

Crème fraîche, Mozzarella, Lachs, Meerrettich, Rucola ^{A, D, G} **13,0**

Tonno

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln ^{A, D, G} **10,0**

Mare

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch ^{A, B, D, G} **13,5**

Napoli

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern ^{A, D, G} **9,5**

Pizza di Maria

Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, marinierte Garnelen, frische Kräuter, frischer Chili, Rucola (pikant) ^{A, B, G} **13,5**

Unsere Pizzen werden im traditionellen Steinofen nach original neapolitanischer Art gebacken.





CASA DI MARIA

CHI MANGIA BENE, VIVE BENE

CARNE

Saltimbocca alla romana

Kalbsmedaillons umhüllt mit Parmaschinken und Salbei an Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse ^{2,9}

22,5

Filetto di manzo al pepe verde

U.S. Rinderfilet auf grüner Pfeffersauce mit Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse

29,9

PESCE

Filetto di salmone

Gegrilltes Lachsfilet auf leichter Hummersauce mit Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse ^{B, D, G}

20,5

Gamberoni alla griglia

Riesengarnelen vom Grill an Chili-Knoblauch-Marinade mit Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse ^B

24,5

**WEITERE FISCHSPEZIALITÄTEN NACH
TAGESANGEBOT – SPRECHEN SIE UNS AN!**

Schauen Sie auch in unsere aktuelle Wochenkarte mit saisonalen Spezialitäten sowie frischen Fleisch- und Fischgerichten.
Wir beraten Sie gerne!





CASA DI MARIA

CHI MANGIA BENE, VIVE BENE

PIATTI PER BAMBINI

Pizza & Pasta Bambini

Jede Pizza und jedes Pastagericht aus unserer Speisekarte als Kinderportion zum halben Preis für alle Kinder bis 11 Jahre.

DOLCI

Dolce di Maria

Waldbeeren, Mascarponecreme, Amarettini, frische Minze ^{A, G, H}

7,5

Bombetta di cioccolato

Kleiner Schokokuchen mit flüssigem Kern, heiß serviert ^{A, C, H}

6,5

Tiramisù tradizionale

Biscotti Savoiardi, Espresso und Mascarponecreme ^{A, C, G, H}

7,5

Cafè goloso

Der Nachtisch für Genießer: Komposition süßer Spezialitäten serviert mit einem Espresso ^{A, C, G, H, H}

9,5





CASA DI MARIA

CHI MANGIA BENE, VIVE BENE

BEVANDE CALDE

CAFFÈ

Espresso ¹¹	2,0
Espresso macchiato ^{11, G}	2,2
Doppio espresso ¹¹	3,5
Caffè crema ^{11, G}	2,8
Cappuccino ^{11, G}	3,2
Latte macchiato ^{11, G}	3,8
Heiße Schokolade ^G	3,2
Espresso coretto grappa ¹¹	4,1

Alle Kaffeegetränke sind auch koffeinfrei erhältlich.

TÈ

Althaus Tee:

English Superior – Schwarztee	
Darjeeling Castelton – Second Flush	
Earl Grey Classic – Schwarztee mit Zitrusnote	3,1
Sencha Supreme – Grüner Tee	
Jasmin Deluxe – Grüner Tee mit Jasmin	
Lemon Mint – Kräutertee	
Frischer Minztee	3,8
Frischer Ingwertee	3,8
Frischer Ingwer-Minz-Limettentee	4,5
Heiße Zitrone	3,5





CASA DI MARIA

CHI MANGIA BENE, VIVE BENE

BEVANDE FREDDE

Acqua Morelli frizzante	0,25l	2,5	0,75l	6,5
Acqua Morelli naturale	0,25l	2,5	0,75l	6,5
Coca Cola ^{2,11} , Fanta ^{2,3} , Coca Cola Zero ^{2,4,5,6,7} , Sprite ³ , Spezi ^{2,3,11}	0,2l	2,8	0,4l	4,2
Thomas Henry: Bitter Lemon ^{3,10} , Ginger Ale ² , Tonic Water ¹⁰	0,2l	2,8	0,4l	4,2
Fruchtsäfte und Nektare:				
Ananas, Apfel, Banane, Cranberry, Grapefruit, Kiba, Kirsch, Mango, Maracuja, Orange, Rhabarber	0,2l	2,8	0,4l	4,2
Saftschorle	0,2l	2,8	0,4l	4,2
Hausgemachter Eistee	0,2l	4,5		
Lemon Soda ^{1,2}	0,33l	4,5		
Rixdorfer Fassbrause	0,33l	3,8		
Isenbeck Malzbier	0,33l	3,8		

PROSECCHI

Prosecco Frizzante	0,1l	4,8		
Prosecco Spumante	0,1l	6,5	0,75l	32,0
Prosecco Rosé	0,1l	7,5	0,75l	34,0





CASA DI MARIA

CHI MANGIA BENE, VIVE BENE

VINI DELLA CASA

Bianco	0,25l	7,5	0,5l	14,0
Rosso	0,25l	7,5	0,5l	14,0
Rosato	0,25l	7,5	0,5l	14,0

In unserer Weinkarte finden Sie eine große Auswahl an Weinen aus den besten Anbaugebieten Italiens. Wir beraten Sie gerne!

BIRRE

FASSBIERE

Warsteiner	0,3l	2,8	0,5l	4,5
König Ludwig hell	0,3l	2,8	0,5l	4,5
König Ludwig Weißbier	0,3l	2,8	0,5l	4,5
Radler	0,3l	2,8	0,5l	4,5

FLASCHENBIERE

König Ludwig Dunkel	0,5l	4,5		
König Ludwig Kristall	0,5l	4,5		
König Ludwig Weißbier Dunkel	0,5l	4,5		
König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,5		
Warsteiner alkoholfrei	0,33l	3,8		
Berliner Weiße grün/rot <small>25,67</small>	0,33l	4,2		
Corona	0,33l	4,2		
Peroni	0,33l	4,2		





CASA DI MARIA

CHI MANGIA BENE, VIVE BENE

BEVANDE ALCOLICHE

LICORE & AMARI

Limoncello ²	4,0
Sambuca	4,0
Amaretto	4,0
Frangelico	4,0
Averna	4,0
Ramazotti	4,0
Fernet Branca	4,0
Fernet Menta	4,0
Montenegro ⁹	4,0

COGNAC & BRANDY

Remy Martin VSOP ²	5,5
Hennessy VS ^{2,9}	5,5
Hennessy Fine de Cognac ^{2,9}	8,5
Vecchia Romagna ^{2,9}	4,9

GRAPPE

Grappa della Casa	4,0
Grappa Bianca	5,5
Grappa Riserva	6,5

VODKA

Russian Standard	4,5
Grey Goose	5,9
Belvedere	5,9
Beluga	5,9

GIN

Bombay Sapphire	5,5
Tanqueray	5,5
Hendrick's	8,0
Monkey 47	8,5

Ihr Lieblingsgetränk ist nicht dabei?
Unser Barteam berät Sie gerne!

Alle o.g. Preise gelten für 4 cl.





CASA DI MARIA

CHI MANGIA BENE, VIVE BENE

BEVANDE ALCOLICHE – WHISKY

SCOTCH (4cl)

Johnny Walker Red	5,5
Johnny Walker Black	8,0
Chivas Regal 12	8,0
Chivas Regal 18	13,5
Glenfiddich 12	8,0
Glenmorangie Orig.	11,5

BOURBON & IRISH (4 cl)

Jack Daniels	5,5
Four Roses	6,0
Gentleman Jack	8,0
Markers Mark	8,0
Jameson Irish	5,5
Jameson Black Barrel	8,0

Unser Barteam hält eine große Auswahl an erlesenen Whiskys für Sie bereit. Sprechen Sie uns an!



ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

1 mit Konservierungsstoff
2 mit Farbstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Süßungsmittel Saccharin
5 mit Süßungsmittel Cyclamat
6 mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalinquelle)
7 mit Süßungsmittel Acesulfam
8 mit Phosphor
9 geschwefelt
10 chininhaltig
11 koffeinhaltig
12 mit Geschmacksverstärker
13 geschwärzt
14 gewachst
15 gentechnisch verändert

A glutenhaltig
B Krebstiere
C Eier und Eierzeugnisse
D Fisch und Fischerzeugnisse
E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F Soja und Sojaerzeugnisse
G Milch und Milcherzeugnisse
H Schalenobst (Nüsse)
I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J Senf und Senferzeugnisse
K Sesamsamen
L Lupinen
M Weichtiere (Schnecken, Muscheln Kalamare, Austern)
N Schwefeldioxid und Sulfide

IMPRESSUM

FAME Gastronomie GmbH · Umlandstr. 149 · 10719 Berlin
HRB 206990 B · Geschäftsführer: Felipe Manzano



CASA DI MARIA

CHI MANGIA BENE, VIVE BENE

COCKTAILS

Mojito Pampero Añejo, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda	8,5
Piña Colada Pampero Añejo, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	8,5
Cuba Libre Havanna Club 7 Años, Coca Cola, Limette, Limettensaft	8,5
Planters Punch Myers's Rum, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Angostura, Grenadine	9,5
Original Mai Tai Myers's Rum, Old Pascas 73%, Triple Sec, Limettensaft, Zuckerrohrsirup, Orgeat	12,5
Caipirinha Pitú, Limette, Rohrzucker	8,5
Gimlet Gordon's London Dry Gin, Limettensaft, Zucker	7,5
White Russian Russian Standard Vodka, Kahlúa, Sahne	8,5
Cosmopolitan Russian Standard Vodka, Triple Sec, Cranberrysaft, Limettensaft	7,5
Whiskey Sour Four Roses, Zitronensaft, Zuckerrohrsirup	11,5

Wir lieben Cocktails! Unser Barchef mixt Ihren persönlichen Favoriten – auch alkoholfrei – und überrascht Sie mit modernen Eigenkreationen.

