



HOTEL
←

TRATTORIA cinque

APERITIVO • APERITIF

Martini ¹² 5 cl 6,50 €
Bianco, Extra Dry oder Rosso ¹

Sherry ¹² 5 cl 6,50 €
Fino, Medium oder Dry

Prosecco ¹² 0,1l 6,50 €
italienischer Schaumwein, trocken
Italian sparkling wine, dry

Aperol Spritz ^{1, 8, 12} 0,2l 7,50 €
Aperol mit Prosecco und Mineralwasser
Aperol with prosecco and mineral water

Limoncello Spritz ^{1, 12} 0,2l 7,50 €
Limoncello mit Prosecco und
Mineralwasser
*Limoncello with prosecco
and mineral water*

White Peach Spritz ^{3, 4, 12} 0,2l 7,50 €
Schweppes White Peach, Prosecco
Schweppes White Peach, Prosecco

Sarti Spritz ^{1, 12} / Soda 0,2l 7,50 €
Sarti Rose, Prosecco oder Sodawasser,
Limettenscheibe
*Sarti Rose, Prosecco or soda water,
slice of lime*

Campari Spritz ¹ / Soda 0,2l 7,50 €
mit Prosecco ¹² und Mineralwasser
oder Soda
with Prosecco ¹² and mineral water or soda

Ramazotti Rosato ^{1, 8, 12} 0,2l 7,50 €
Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco,
frische Basilikumblätter
*Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco,
fresh basil leaves*

Hugo ^{1, 12} 0,2l 7,50 €
Holunderblütensirup mit Prosecco,
Minze und Soda
*elderflower syrup with prosecco,
mint and soda*

Negroni ^{1, 12} 0,2l 8,50 €
Gin, Campari, Martini, Orangenscheibe
Gin, Campari, Martini, orange slice

Espresso Martini ^{A, 1, 2} 0,2l 8,50 €
Wodka, Kaffeelikör, Zuckersirup,
Espresso, Espressobohnen
*vodka, coffee liqueur, sugar syrup,
espresso, espresso beans*

Crodino / Sanbitter ^{A, 1, 2} 0,2l 4,90 €
alkoholfreier Aperitif
non-alcoholic aperitif

VINO DELLA CASA • HOUSE WINE

ROTWEIN • RED WINE	0,2l	0,5l
Primitivo IGT trocken <i>dry</i>	6,50 €	13,50 €
Nero d'Avola D.O.C. trocken <i>dry</i>	6,50 €	13,50 €

ROSÉWEIN • ROSÉ WINE	0,2l	0,5l
Bardolino Chiacetto D.O.C. trocken <i>dry</i>	6,50 €	13,50 €

WEISSWEIN • WHITE WINE	0,2l	0,5l
Bianco Sicilia IGT trocken <i>dry</i>	6,50 €	13,50 €
Pinot Grigio trocken <i>dry</i>	6,50 €	13,50 €

WEINHALTIGE MIXGETRÄNKE

Weinschorle <i>Wine spritzer (wine-based mixed drink)</i>	0,2l	5,50 €
--	------	--------

Alle Weine enthalten Sulfite.
All wines contain sulphites.

ANTIPASTI • VORSPEISEN • STARTERS

Bruschetta ^A 8,50 €

fünf Knoblauchbrote mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch nach Art des Hauses
five garlic breads with fresh tomatoes, onions and garlic, house style

Burrata ^G 12,50 €

italienischer Kuhmilchkäse auf Rucola mit Cherrytomaten und frischem Basilikum
Italian cow's milk cheese on rocket with cherry tomatoes and fresh basil

Vitello Tonnato ^{C, D, 12} 14,50 €

zarte Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit Kapern in würziger Thunfischcrème
tender slices of pink roasted saddle of veal with capers in spicy tuna cream

Tartar di Salmone ^D 15,90 €

fein zerkleinertes Lachsfilet mit Mango und Avocado
finely chopped salmon fillet with mango and avocado

Carpaccio ^G 14,50 €

hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet auf Rucolasalat, bestreut mit gehobeltem Parmesankäse
Wafer-thin slices of raw beef fillet on rocket salad, sprinkled with shaved Parmesan cheese

All'Italiana ^{A, C, D, G} 16,90 €

italienischer, gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses
Italian mixed starter plate, house style

ZUPPE • SUPPE • SOUP

Minestrone ^{I, 12}

Italienische Gemüsesuppe mit Olivenöl Extra Vergine und Parmesankäse
Italian vegetable soup with extra virgin olive oil and parmesan cheese

Tomatencrèmesuppe ^G

mit Stracciatellakäse und frischem Basilikum
tomato soup with stracciatella cheese and fresh basil

7,50 €

7,50 €

INSALATE • SALATE • SALDS

Alle Salate werden mit hausgemachter Balsamico-Vinaigrette ¹² serviert.
All salads are served with homemade balsamic vinaigrette ¹².

Selezione di Insalata ^{J, 12}

saisonale Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette
seasonal leaf salads with balsamic vinaigrette

7,90 €

Insalata con Pollo ^{J, 12}

saisonale Blattsalate mit Hähnchenbruststreifen
seasonal leaf salads with chicken breast strips

14,50 €

Insalata con Salmone ^{D, J, 12}

saisonale Blattsalate mit gegrilltem Lachs
seasonal leaf salads with grilled salmon

15,50 €

Rucola Parmigiano e Pomodorini ^G

Rucola mit Parmesan und Cherrytomaten
rocket with parmesan and cherry tomatoes

11,50 €

Insalata Pomodori

Cherrytomaten mit roten Zwiebeln
cherry tomatoes with red onions

7,50 €

PIZZE • PIZZA

Alle Pizzen werden mit passierten Tomaten und Mozzarella ^G belegt.
All pizzas are topped with strained tomatoes and mozzarella G.

Pizza Margherita ^{A, G} 9,90 €
mit Mozzarella und frischem Basilikum
with mozzarella and fresh basil

Pizza Salami ^{A, G, 3, 5} 11,50 €
mit Salami
with salami

Pizza Prosciutto ^{A, G, °} 11,50 €
mit gekochtem Schinken
with cooked ham

**Pizza Mozzarella e
Pomodoro** ^{A, G} 12,60 €
mit Büffelmozzarella, Tomaten
und frischem Basilikum
*with buffalo mozzarella, tomatoes
and fresh basil*

**Pizza Burrata e
Pomodori secchi** ^{A, G} 14,90 €
mit Kuhmilchkäse, getrockneten Tomaten
und frischem Basilikum
*with cow's milk cheese, dried tomatoes
and fresh basil*

Pizza Diavola ^{A, G, 3, 5, 13} 12,90 €
mit scharfer Salami, Oliven und Zwiebeln
with spicy salami, olives and onions

Pizza Funghi ^{A, G} 11,50 €
mit Champignons
with mushrooms

Pizza Capricciosa ^{A, G, °, 13} 12,90 €
mit Basilikum, Champignons, Artischocken,
Schinken und Oliven
*with basil, mushrooms, artichokes,
ham and olives*

Pizza Tonno ^{A, G, D} 12,90 €
mit Thunfisch und Zwiebeln
with tuna and onions

Pizza Vegetariana ^{A, G} 12,90 €
mit verschiedenem Gemüse
with various vegetables

**Pizza Quattro
Formaggi** ^{A, G} 13,90 €
mit vier Sorten Käse
with four types of cheese

Pizza Napoli ^{A, D, G, 13} 12,50 €
mit Oliven, Sardellen, Kapern
und Oregano
*with olives, anchovies, capers
and oregano*

**Pizza Quattro
Stagioni** ^{A, G, °, 3, 5} 12,90 €
mit frischen Champignons, Kochschinken,
Artischocken und Salami
*with fresh mushrooms, cooked ham,
artichokes and salami*

Pizza Popeye ^{A, G} 12,90 €
mit Gorgonzola und Spinat
with gorgonzola and spinach

Pizza Parma ^{A, G} 13,90 €
mit Parmaschinken, Kirschtomaten,
Rucola und Parmesan
*with Parma ham, cherry tomatoes,
rocket and Parmesan cheese*

Pizza Scampi ^{A, B, G} 14,90 €
mit gebratenen Scampis, Kirschtomaten
und Knoblauch
*with fried scampi, cherry tomatoes
and garlic*

Pizza Bresaola ^{A, G} 13,50 €
mit Rucola, Kirschtomaten, Bresaola
(Rinderschinken) und Parmesan
*with rocket, cherry tomatoes, bresaola
(beef ham) and parmesan cheese*

Pizza con Tartufo ^{A, G} 15,90 €
mit frischem Trüffel
with fresh truffle

PASTA

Penne Arrabbiata ^{A, G} 11,90 €

kurze Nudeln mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum - pikant
short pasta with tomatoes, olive oil and basil - spicy

Spaghetti Carbonara 12,50 €

Spaghetti mit Ei, Speck und Pecorino ^{A, C, G}
spaghetti with egg, bacon and pecorino cheese

Spaghetti Aglio e Olio ^{A, G} 11,90 €

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl extra Vergine und Chili - pikant
spaghetti with garlic, extra virgin olive oil and chilli - spicy

Tagliatelle Salmone ^{A, D, O} 14,50 €

feine Bandnudeln mit frischen Lachsstreifen und Hummersauce
fine ribbon noodles with fresh salmon strips and lobster sauce

Tortelloni di Ricotta e Spinaci ^{A, G} 14,50 €

Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat in einer Buttersauce
tortelloni stuffed with ricotta and spinach in a butter sauce

Penne Filetto di Manzo ^{A, G} 15,90 €

kurze Nudeln mit Rinderfiletspitzen in einer Champignon-Sahnesauce
short noodles with beef fillet tips in a mushroom cream sauce

Tagliolini al Tartufo ^{A, G} 18,90 €

hauchdünne Bandnudeln mit frischem Trüffel in einer leichten Butter-Sahnesauce
wafer-thin ribbon noodles with fresh truffle in a light butter-cream sauce

Tagliatelle con Pollo e Funghi ^{A, C, G} 13,50 €

feine Bandnudeln mit Hähnchen und Champignons in Rahmsauce
fine ribbon noodles with chicken and mushrooms in cream sauce

Pappardelle Bolognese e Stracciatella ^{A, C, G} 16,50 €

breite Bandnudeln mit Rinderragout, Stracciatellakäse und frischem Basilikum
wide ribbon noodles with beef ragout, stracciatella cheese and fresh basil

Gnocchi Pomodoro e Mozzarella ^{A, C, G} 12,50 €

hausgemachte Kartoffelklößchen mit Büffelmozzarella in Tomatensauce
homemade potato dumplings with buffalo mozzarella in tomato sauce

Gnocchi rossi di Barbabietola ^{A, C, G, H} 15,50 €

hausgemachte Rote-Bete-Kartoffelklößchen in einer Mascarpone-Sahnesauce mit Walnüssen
homemade beetroot potato dumplings in a mascarpone cream sauce with walnuts

Gnocchi di Cinque ^{A, C, G} 16,50 €

hausgemachte Kartoffelklößchen gefüllt mit Ziegenkäse in einer Trüffel-Buttersauce mit Parmesan
homemade potato dumplings stuffed with goat cheese in a truffle butter sauce with parmesan cheese

PIATTI DI CARNE • FLEISCHGERICHTE MEAT DISHES

Serviert mit Tagesbeilage.
Served with garnish of the day.

Pollo al Pepe Verde ^G gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer Pfeffer-Rahmsauce <i>grilled chicken breast fillet in a pepper cream sauce</i>	18,50 €
Argentinisches Entrecôte gegrilltes Entrecôte mit Rosmarin <i>grilled entrecôte with rosemary</i>	26,50 €
Saltimbocca alla Romana ^G gebratene Kalbmedaillons mit Parmaschinken in einer Salbei-Buttersauce <i>roasted veal medallions with Parma ham in a sage-butter sauce</i>	24,50 €
Filetto di Vitello al Barolo ¹² gegrilltes Kalbsfilet auf einer Barolosauce <i>grilled fillet of veal on a barolo sauce</i>	26,50 €

PESCE • FISCH • FISH

Serviert mit Tagesbeilage.
Served with garnish of the day.

Scampi alla Griglia ^B Salzwassergarnelen vom Grill mit Olivenöl und Knoblauch <i>grilled salt water prawns with olive oil and garlic</i>	25,90 €
Salmone Senape ^{D,J} gegrilltes Lachsfilet in einer Feigen-Senfsauce <i>grilled salmon fillet in a fig and mustard sauce</i>	22,50 €

Täglich frische Fische vom Markt!
Bitte sprechen Sie unserer Servicepersonal an!
*Daily fresh fish from the market!
Please ask our service staff!*

DOLCI • DESSERT

Tiramisu ^{A, C, G, 2} aus Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone <i>made of ladyfingers and a cream of mascarpone cheese</i>	6,90 €
Panne Cotta ^G Pudding mit einer Fruchtsauce <i>pudding with a fruit sauce</i>	6,50 €
Semifreddo del Giorno ^{C, G, H} Halbgefrorenes des Tages <i>semi-Frozen of the Day</i>	7,50 €
Sgroppino con Prosecco ^{A, 12} hausgemachtes Zitronensorbet geschlagen mit Prosecco <i>homemade lemon sorbet whipped with prosecco</i>	7,50 €
Formaggio Misto ^G italienischer Käseteller mit Feigensenf, Nüssen und Weintrauben <i>Italian cheese plate with fig mustard, nuts and grapes</i>	14,50 €

SPECIALITA DI CAFFE E TÈ KAFFEE- UND TEESPEZIALITÄTEN COFFEE AND TEA SPECIALITIES

(Auf Wunsch auch koffeinfrei und mit Hafermilch)

(On request also caffeine-free and with oat milk).

Espresso ²	Tasse <i>cup</i>	2,80 €
Espresso Doppio ²	Tasse <i>cup</i>	4,50 €
Caffè Crema ²	Tasse <i>cup</i>	3,50 €
Cappuccino ^{2,G}	Tasse <i>cup</i>	3,90 €
Latte Macchiato ^{2,G}	Glas <i>glass</i>	4,50 €
Affogato ^{2,G} Vanilleeis mit Espresso <i>Vanilla ice cream with espresso</i>	Glas <i>glass</i>	5,50 €
Diverse Teesorten <i>various teas</i>	Tasse <i>cup</i>	3,00 €
Frischer Pfefferminztee <i>fresh peppermint tea</i>	Tasse <i>cup</i>	4,10 €
Heiße Schokolade ^G <i>hot chocolate</i>	Glas <i>glass</i>	4,10 €

BEVANDE FREDDE KALTE GETRÄNKE COLD DRINKS

	Fl. <i>btl.</i> 0,25 l	Fl. <i>btl.</i> 0,75 l
Aqua Panna stilles italienisches Mineralwasser <i>still Italian mineral water</i>	3,10 €	6,10 €
San Pellegrino italienisches Mineralwasser mit Kohlensäure <i>Italian sparkling mineral water</i>	3,10 €	6,10 €
	Fl. <i>btl.</i> 0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{1,2,4}	3,20 €	4,90 €
Coca-Cola Zero ^{1,2,4,6}	3,20 €	4,90 €
Fanta ^{1,3,4,9}	3,20 €	4,90 €
Sprite ⁴	3,20 €	4,90 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3,4,8}	Fl. <i>btl.</i> 0,2 l	3,20 €
Schweppes Tonic Water ^{4,8}	Fl. <i>btl.</i> 0,2 l	3,20 €
Schweppes Ginger Ale ^{1,4}	Fl. <i>btl.</i> 0,2 l	3,20 €
Schweppes White Peach ^{1,4}	Fl. <i>btl.</i> 0,2 l	3,20 €
Schweppes Wild Berry ⁴	Fl. <i>btl.</i> 0,2 l	3,20 €

Apfelschorle <i>apple spritzer</i>	0,2l	0,4l
Apfelsaft <i>apple juice</i>	3,20 €	4,90 €
Rhabarberschorle <i>rhubarb spritzer</i>	3,20 €	4,90 €
Rhabarbersaft <i>rhubarb juice</i>	3,20 €	4,90 €
Johannisbeerschorle <i>currant spritzer</i>	3,20 €	4,90 €
Johannisbeersaft <i>currant juice</i>	3,20 €	4,90 €
Bananennektar <i>banana nectar</i>	3,20 €	4,90 €
Kirschnektar <i>cherry nectar</i>	3,20 €	4,90 €
Frischer Orangensaft <i>fresh orange juice</i>	0,2l	3,90 €

BIRRE • BIER • BEER

Carlsberg Pilsner vom Fass ^A <i>draft beer</i>	0,3l	0,5l
Angelo Poretti vom Fass ^A <i>draft beer</i>	3,90 €	4,90 €
Erdinger Hefeweizen ^A	4,00 €	5,00 €
Erdinger Kistall oder Alkoholfrei ^A	Fl. 0,5l	4,90 €
<i>Crystall, Alcohol-free</i>	Fl. 0,5l	4,90 €
Lübzer Alkoholfrei ^A <i>Alcohol-free</i>	Fl. 0,33l	3,90 €
Berliner Weiße ^A rot ¹ oder grün ¹	0,3l	4,20 €
<u>Bierhaltige Mixgetränke</u>		
<i>beer-based mixed drinks</i>		
Alster ^{A,4} Bier mit Sprite	0,3l	0,5l
	3,90 €	4,90 €

LIQUORI • LIKÖRE • LIQUES

Amaretto ^{1,H}	2 cl	3,50 €	Mirto ¹	2 cl	4,00 €
Sambuca	2 cl	3,50 €	Montenegro ^L	2 cl	4,00 €
Amaro Averna ¹	2 cl	4,00 €	Lucano	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	4,00 €	Hausgemachter		
Ramazotti	2 cl	4,00 €	Limoncello	2 cl	3,50 €
Frangelico	2 cl	3,50 €	<i>homedade</i>		

GRAPPE

Grappa Stravecchia ¹²	2 cl	3,90 €
Grappa Riserva 2 Jahre ¹²	2 cl	5,50 €
Grappa le Dic'otto Lune ¹²	2 cl	8,90 €

LONGDRINKS

Malfy Gin Zitrone mit Tonic ^{4,8} <i>Malfy Gin Lemon with Tonic</i>	9,50 €
Malfy Gin Arancia mit Tonic ^{4,8} <i>Malfy Gin Arancia with Tonic</i>	9,50 €
Malfy Gin Rosa mit Wild Berry und Rosmarin ^{4,8} <i>Malfy Gin Pink with Wild Berry and Rosemary</i>	9,50 €
Cuba Libre ^{1,2,4} Havana Rum 13 Jahre mit Cola und Limette <i>Havana Rum 13 years with cola and lime</i>	8,00 €
Mojito ^{4,8} Havana Rum 13 Jahre mit Limette, Rohrzucker, Minze und Mineralwasser <i>Havana Rum 13 years with lime, cane sugar, mint and mineral water</i>	9,00 €
Caipirinha ^{4,8} Pitu Cachaça, Limette, Rohrzucker <i>Pitu Cachaça, lime, cane sugar</i>	9,00 €

Allergene:

- A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse • **C** enthält Eier oder Eierzeugnisse
D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse • **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse • **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) • **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
J enthält Senf oder Senferzeugnisse • **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
L enthält Schwefeldioxid & Sulfite • **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
N Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus • **O** Hummersauce = A, B, F, G, I, N, 1, 9, 14
° Formfleischvorderschinken • °° Frischfleischgewicht

Zusatzstoffe:

- 1** mit Farbstoff • **2** coffeinhaltig • **3** mit Antioxidationsmittel • **4** Säuerungsmittel
5 mit Konservierungsmittel • **6** mit Süßstoff • **7** enthält eine Phenylalaninquelle
8 chininhaltig • **9** Stabilisatoren • **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul • **11** Taurin
12 enthält Sulfite • **13** geschwärzt • **14** Geschmacksverstärker

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.



Gabriel-Max-Str. 15 | 10245 Berlin
Öffnungszeiten: täglich von 12 bis 23 Uhr