



OSTERIA

— FIORELLO —

Benvenuti in der Osteria Fiorella!

Seit 2009 bringen wir ein Stück italienische Lebensfreude nach Berlin-Prenzlauer Berg. Bei uns stehen authentischer Geschmack, Qualität und ausgewählte Spezialitäten im Mittelpunkt.

Entdecken Sie die hochwertigen Produkte der Marke Fior de Latte – von Mozzarella, cremiger Burrata und Büffelmozzarella über Pizzakäse bis hin zu aromatischer Tomatensauce. Abgerundet wird unser Sortiment durch feinstes Olivenöl direkt aus Italien.

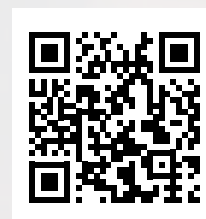
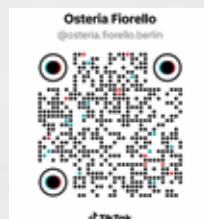
Osteria Fiorella – italienische Qualität und Genuss mitten in Berlin.

Husemannstraße 10 | 10435 Berlin

Tel.: 030 80 92 31 61

www.osteria-fiorello.com

info@osteria-fiorello.com



Aperitivi

Crodino ¹ | 5,0
Alkoholfrei

Prosecco ^D | 5,5

Martini ^D | 6,0
Bianco | Rosso | Extra Dry

Cynar Soda ¹ | 6,0

Campari Soda | Orange ^{D, 1} | 7,5

Aperol Spritz ^{D, 1} | 7,5

Gin Tonic ³ | 8,5

Moscow Mule ¹ | 8,5

Negroni ¹ | 9,5

Antipasti

Ortolano e Verdure 10,5
Auswahl an eingelegtem und gegrilltem Gemüse
Mit Salami ^{4, 5} und Prosciutto ⁴ | + 2,0

Bruschetta ^{A, 1} 7,0
Mit Datteltomaten, Zwiebeln, Basilikum,
Knoblauch und Olivenöl

Insalata Mista ^K 8,5
Gemischter Salat, Datteltomaten, Paprika, Gurken
und Karotten mit Honig-Senf-Dressing
mit Hähnchenbrustfilet | + 3,5
mit Thunfisch ^B | + 3,5

Insalata Rucola ^{F, H, 3} 9,5
Rucola, Datteltomaten, Parmesan, Walnüsse

Burrata ^F 9,5
Mit Rucola, Datteltomaten, Basilikum

Mozzarella di Bufala alla Caprese ^F 10,5
Büffelmozzarella mit Rucola, Datteltomaten

Vitello Tonato ^{B, I} 12,0
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsoße

Pasta

Linguine Aglio Olio ^{A.1, D, F} Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl, Parmesan	11,5
Linguine al Pomodoro ^{A.1} Tomatensoße, Datteltomaten, Basilikum	12,5
Linguine alla Sorentina ^{A.1, F} Tomatensoße, Datteltomaten, Olivenöl, Mozzarella, Basilikum	15,5
Linguine alla Puttanesca ^{A.1, B, D} Oliven, Kapern, Sardellen, Datteltomaten, Knoblauch, Peperoncino	15,5
Tagliatelle al Tartufo ^{A.1, F} Frische Tagliatelle mit schwarzem italienischem Trüffel in Sahnesoße	21,5
Pappardelle al Ragù ^{A.1, 12} Frische Pappardelle mit Rindfleisch-Bolognese	16,5
Lasagne ^{A.1, E, F, I} Mit Rindfleisch-Bolognese und Béchamelsoße	15,0
Tagliatelle al Salmone ^{A.1, B, X} Frische Tagliatelle mit Lachs und Hummer-Sahnesoße	18,5
Paccheri Zucchine e Salsiccia ^{A.1, F, I, 4} Frische Paccheri mit gebratenen Zucchini, Fenchel-Salsiccia und Burrata	17,5
Tagliatelle al Nero di Seppia e Gamberoni ^{A.1, B, C, I, M} Mit Sepia geschwärzte frische Tagliatelle mit gebratenen Garnelen, Knoblauch und Datteltomaten	20,5
Ravioli con Ricotta e Spinaci ^{A.1, F} Frische Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Butter-Salbeisoße	17,5
Paccheri all'Amatriciana ^{A.1, F, I, 4} Frische Paccheri mit krossem Guanciale (italienische Schweinebacke), fruchtiger Tomatensoße und würzigem Pecorino Romano	17,5
Gnocchi e Gorgonzola ^{A.1, F, I, H.3} Frische Kartoffel Gnocchi mit Walnüssen in Gorgonzola-Sahnesoße	17,9
Paccheri alla Norma ^{A.1, D, F, I} Frische Paccheri mit gebratenen Auberginen, Datteltomaten, Knoblauch, Peperonchini, Pecorino und Kapern in einer Tomatensoße	17,9
Tagliatelle al Manzo ^{A.1, F, I} Frische Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen und Champignons in einer Rosmarin-Thymian-Buttersoße	21,0
Pappardelle Zafferano con Salsiccia e Stracchino ^{A.1, F, I, 4} Frische Pappardelle mit Fenchelsalsiccia in Safran-Sahnesoße mit Stracchino	19,5
Tagliatelle Carbonara ^{A.1, F, I, 4} Frische Tagliatelle mit Guanciale (italienische Schweinebacke), in einer Soße aus Ei, Parmigiano und Pecorino Käse	17,5

Pizza

Focaccia ^{A.1} Olivenöl, Rosmarin	7,0
Pizza Marinara ^{A.1, F} Tomatensoße, Oregano, Knoblauch, Olivenöl	9,0
Pizza Margherita ^{A.1, F} Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum	9,5
Pizza Salame ^{A.1, F, 4, 5} Tomatensoße, Mozzarella, Salami	13,5
Pizza Salame Spianata piccante ^{A.1, F, 4, 5} Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami	13,5
Pizza Regina ^{A.1, F} Tomatensoße, extra viel Büffel-Mozzarella aus Neapel, Basilikum	15,0
Pizza Parma ^{A.1, F, 5} Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Prosciutto Crudo, Parmesan	16,0
Pizza Napoli ^{A.1, B, D, F, L, 8, 9} Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven	14,5
Pizza Salsiccia e Friarielli ^{A.1, F, 4} Friarielli sind ein grünes Gemüse, welches nur in Neapel zu bekommen ist. Zusammen mit der kräftigen Fenchelsalsiccia (Wurst) und dem Mozzarella ergibt sich eine geschmacklich einzigartige Pizza	16,5
Pizza Rucola ^{A.1, F} Tomatensoße, Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan	14,0

Pizza

Pizza Leggera (vegan) ^{A.1} Kartoffelscheiben, Rosmarin, Olivenöl, Artischocken	13,0
Pizza Diavola ^{A.1, F, 4} Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Paprika	15,0
Pizza Funghi ^{A.1, F} Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons	13,0
Pizza Tonno ^{A.1, B, F} Pomodoro, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln	15,5
Pizza Ortolana ^{A.1, F} Gegrilltes Gemüse, Mozzarella	15,0
Pizza Quattro Formaggi ^{A.1, F} Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Fontina	15,9
Pizza Burrata ^{A.1, F} Pizza Margherita mit einer ganzen Bio-Burrata aus dem Paestrum, Rucola und Datteltomaten	18,0
Kinder-Pizza Margherita ^{A.1, F} Tomatensoße, Mozzarella	6,0
Kinder-Pizza Salame ^{A.1, F, 4, 5} Tomatensoße, Mozzarella, Salami	7,0

Carne

Entrecôte ^{A.1, F, K}

200 g mariniertes Entrecôte - zart und saftig gegrillt
mit Rosmarinkartoffeln und kleinem Salat

28,9

Pesce

Scampi alla Griglia ^{C, K}

Gegrillte Riesengarnelen,
dazu Gemüsebeilage und Kartoffeln

24,5

Salmone al Limone ^{B, K}

Gebratener Lachs in Zitronensoße,
dazu Gemüsebeilage und Kartoffeln

25,0

Filetto di Lucioperca alla Griglia ^{B, K}

Gegrilltes Zanderfilet mit Rosmarinkartoffeln,
gebratenem Gemüse und kleiner Salat

21,0

Dolci

Tiramisu ^{A.1, F}

6,5

Profiterole ^{A.1, F, I}

6,5

Panna Cotta ^F

Mit Waldfrüchten

7,0

Occhio di Bue ^{A.1, F, I, L, 1, 4, 5}

Mürbeteigkeks mit Marmeladenfüllung

1,5

Codine al Gianduia ^{A.1, F, I, H.2, L, 1, 4}

Gebäck mit Schokoladen-Haselnussfüllung

2,5

Tartufo Nero ^{A.1, F, L, N}

Eisspezialität

6,5

Heiße Getränke

Espresso	Tasse	3,0
Espresso Doppio	Tasse	4,0
Americano	Tasse	3,5
Cappuccino ^F	Tasse	4,0
Latte Macchiato ^F	Glas	4,5
Tee verschiedene Sorten	Glas	2,5
Frischer Tee Ingwer, Zitrone, Pfefferminze	Glas	3,5

Kalte Getränke

S. Pellegrino - Sprudel	0,5 l	5,0
S. Pellegrino - Sprudel	0,75 l	6,5
Acqua Panna - Still	0,5 l	5,0
Acqua Panna - Still	0,75 l	6,5
Coca Cola ^{1, 2} Coca Cola Zero ^{1, 2, 6, 13}	0,33 l	4,0
Sprite Fanta ^{1, 5}	0,33 l	4,0
Apfelsaft Orangensaft	0,2 l	3,5
Apfel- Rhabarber- Johannisbeer-Schorle	0,33 l	4,0
Orangina	0,25 l	4,5
Bitter Lemon ^{3, 5} Tonic Water ³	0,2 l	3,5
Lemon Soda	0,33 l	3,5

Biere

Berliner Pilsner ^{A.3}	0,331	4,0
Berliner Pilsner ^{A.3}	0,51	5,0
Veltins Alkoholfrei ^{A.3}	0,331	4,0
Maisel's Weisse Kristall ^{A.1, A.3}	0,51	5,0
Maisel's Hefeweizen Original ^{A.1, A.3}	0,51	5,0
Maisel's Hefeweizen Dunkel ^{A.1, A.3}	0,51	5,0
Maisel's Hefeweizen Alkoholfrei ^{A.1, A.3}	0,51	5,0
Ichnusa ^{A.3}	0,331	4,0

Offene Hausweine

	0,21	0,51	1,01
Pinot Grigio ^D weiß, trocken	6,5	12,0	23,0
Chardonnay ^D weiß, trocken	6,5	12,0	23,0
Rosé ^D rosé	6,5	12,0	23,0
Lambrusco ^D rot, lieblich	6,0	9,0	17,0
Montepulciano ^D rot, trocken	6,5	12,0	23,0
Primitivo ^D rot, trocken	6,5	12,0	23,0

VINI - WEINE

SICILIA – Cooperativa Musita

	0,15 l	0,75 l
Grillo D.O.C., 2024 weiß ^D typischer fruchtiger, sehr aromareicher Grillo	7,0	30,0
Nero d'Avola D.O.C., 2024 rot ^D sehr dunkler, voller, weicher Nero d'Avola, Aromen von Mandeln und dunklen Beeren	7,0	30,0
Regieterre Salemi Rosato IGT, 2024 rosé ^D in der Nase Honigmelone, reifer Pfirsich und Rosenblüten am Gaumen angenehme Salzigkeit und Frische	7,5	32,0
Cattaratto IGT, 2024 weiß ^D Cattaratto ist eine alte Rebsorte, die es nur in Sizilien gibt: frisch und leicht, helles Obst, gering moussierend – passt zu jedem Essen	7,5	32,0
Regieterre Rosso IGT, 2022 rot ^D in der Nase vielschichtig mit eleganter Würze; rote und schwarze Früchte; samtig und mundfüllend	7,5	32,0

Flaschenweine

Weiß

Pinot Friuli ^D	Fl. 0,75 l	25,5
Chardonnay Friuli ^D	Fl. 0,75 l	27,0
Falanghina Vesevo ^D	Fl. 0,75 l	27,0
Sauvignon ^D	Fl. 0,75 l	27,0
Gavi di Gavi ^D	Fl. 0,75 l	30,0
Lugana ^D	Fl. 0,75 l	30,5
Regaleali Bianco - Sicilia ^D	Fl. 0,75 l	31,5
Greco di Tufo ^D	Fl. 0,75 l	32,5

Rot

Cannonau di Sardegna ^D	Fl. 0,75 l	25,5
Rubesco - Umbria ^D	Fl. 0,75 l	27,5
Altavilla della Corte ^D	Fl. 0,75 l	30,5
Regaleali rosso - Sicilia ^D	Fl. 0,75 l	31,5
Nipozzano - Toscana ^D	Fl. 0,75 l	38,5
Le Volte - Toscana ^D	Fl. 0,75 l	48,5
Amarone della Valpolicella ^D	Fl. 0,75 l	62,5

Allergenkennzeichnung nach Lebensmittelinformationsverordnung!

A.1 Weizen, A.3 Gerste, B Fisch, C Krebstiere, D Schwefeloxide und Sulfite, E Sellerie, F Milch und Laktose, H.2 Haselnüsse, H.3 Walnüsse, I Eier, K Senf, L Soja, M Weichtiere, N Erdnüsse, X Hummerpaste (A.1, C, E, F, L, M, I, II)

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 4 mit Konservierungsstoff, 5 mit Antioxidationsmittel,

6 mit Süßungsmittel(n), 8 geschwärzt, 9 geschwefelt, 11 Geschmacksverstärker,

12 hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 13 enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise in Euro inklusive MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.