



## Nuovo Mario

NUOVO MARIO Fasanenstr.12 in 10623 BERLIN

+

### *Empfehlung-Wochenkarte*

#### *Vorspeise/ Starter*

Gebratene Enten Leber mit Feigen Creme Sauce Roasted Duck Liver with Fig Cream Sauce	18,50€
Ziegenkäse auf Balsamico Rotwein Creme Sauce Goat cheese on balsamic vinegar red wine cream sauce	17,90€
Jakobsmuscheln überbacken mit Parmesan und Steinpilze Scallops gratinated with parmesan and porcini mushrooms	21,00€
Calamaretti Octopus auf Kartoffel Trüffel Püree Calamaretti Octopus on Potato Truffle Puree	19,50€

#### *Pasta/ Noodles*

Schwarze Pasta mit Seeteufel, Zucchini mit Safran Sauce, Cherrytomaten und Kaviar Black pasta with monkfish, zucchini with saffron sauce, cherry tomatoes, and caviar	22,00€
Hausgemacht Pasta mit Alba Trüffel und Scampia Pasta Tartufo with Scampi (Alba Truffle)	30,50€
Gnocchi gefüllt mit Trüffel und Ziegenkäse auf Rote Beete Creme Gnocchi stuffed with truffle and goat cheese on beetroot cream.	20,50€
Hausgemachte Gnocchi mit Frischen Steinpilzen und Filet spitzen auf Aurora Sauce <i>Homemade gnocchi with fresh porcini mushrooms and fillet tips on Aurora sauce</i>	22,50€

#### *Fleisch/Meat*

Enten Brust Filet auf Cognac Orange Creme Sauce Duck Breast Fillet on Cognac Orange Cream Sauce	29,50€
US-Entrecote über 250g auf gebratene Steinpilzen US entrecote over 250g with fried porcini mushrooms	34,50€
Gänze Keule mit Rotkohl und Klößen Whole leg with red cabbage and dumplings	28,50€

#### *Fisch/Fish*

Thunfisch Saschimi mit Sesam Kruste auf Rotwein Balsamico Creme Sauce Tuna Sashimi with Sesame Crust on Red Wine Balsamic Cream Sauce	32,50€
Seeteufel auf Rote Beete Safran Sauce mit Kaviar Monkfish with scampi ragout on white wine herb sauce	33,50€
Lachs überbacken mit Burrata auf Orangen Sauce Salmon gratin with burrata on orange sauce	29,50€