

RISTORANTE

# ARCIMBOLDO

D I E N S T A G - S O N N T A G & F E I E R T A G S A B 1 2 : 0 0 U H R



## Herzlich willkommen im Ristorante Arcimboldo

*Der Name des Restaurants ist eine Hommage an den mailändischen Maler des 16. Jahrhunderts: Giuseppe Arcimboldo. Berühmt wurde dieser durch seine außergewöhnlichen Portraits aus Blumen, Früchten und Tieren. Genauso kreativ und farbenfroh wie die Bilder Arcimboldos sind auch die Küche und der Service des Traditionshauses im Herzen Zehlendorfs.*

*Arcimboldo malte zahlreiche fantasieanregende Gemälde. Sie symbolisieren neben den vier Jahreszeiten auch die Elemente Feuer, Erde, Wasser und Luft. Er versuchte, die Aussage seiner Bilder mit Hilfe von verschiedenen Symbolen oder Zeichen für die Menschen bildhaft verständlich zu machen. Inspiriert durch Arcimboldos Sinnbilder erhalten Sie im Ristorante Arcimboldo vielfältige Gerichte die genau für diese Elemente stehen. Dabei spiegeln die Speisen die klassische italienische Küche wieder, die mit modernen Elementen neu interpretiert werden.*

*Wir wünschen Ihnen ein kulinarisches Vergnügen  
Ihr Team Arcimboldo*

RISTORANTE

# ARCIMBOLDO

D I E N S T A G - S O N N T A G & F E I E R T A G S A B 1 2 : 0 0 U H R

## APERITIVI

APERITIF

### CHAMPAGNE POL ROGER

Brut..... 0,1l 15,00 0,375l 42,50 0,75l 85,00

### PROSECCO

Spumante Brut Valoro D.O.C..... 10cl 5,50

### HUGO

Sekt mit Holundersirup..... 10cl 6,50

### APEROL SPRITZ

Aperol mit Prosecco ..... 10cl 7,00

### BELLINI

Prosecco mit Pfirsichsirup..... 10cl 6,50

### CAMPARI SODA

Campari mit Mineralwasser..... 4cl 5,00

### CAMPARI ORANGE

Campari mit Orangensaft..... 4cl 5,50

### CRODINO BITTER (Alkoholfrei)

Kräuter-, Bitterorangengetränk..... 10cl 4,50

### SHERRY GONZÁLES BYASS

Alfonso Oloroso - Secco..... 5cl 6,50

### SHERRY GONZÁLES BYASS

Christina Oloroso - Abocado..... 5cl 6,50

### SHERRY GONZÁLES BYASS

Pedro Ximénez Nectar - Dulce..... 5cl 6,50

### 2003er FONSECA VINTAGE PORT

Wine Spectator 96 Pkt. Wine Enthusiast 97 Pkt..... 4cl 14,50

### BIN NO. 27 FINE RESERVE PORT

Ein Klassiker für den Einstieg in das Port-Feuer..... 4cl 6,50

### CROFT WHITE PORT

etwas milder, mit leichter Süße..... 4cl 5,50

### MARTINI (VERMOUTH)

Bianco, Dry, Rosso, D'Oro..... 5cl 4,50

### PUNT E MES (VERMOUTH)

Kräuter-,Bitterorangengetränk mit Eiswürfel..... 4cl 4,50

RISTORANTE

# ARCIMBOLDO

D I E N S T A G - S O N N T A G & F E I E R T A G S A B 1 2 : 0 0 U H R

## PASTE

NUDELGERICHTE

### SPAGHETTINI AGLIO E OLIO

*Spaghettini in Olivenöl mit Knoblauch und Chili.....* 7,50

### SPAGHETTINI ALLO SCOGLIO

*Spaghettini mit Meeresfrüchten.....* 14,50

### PENNE ALL'ARRABBIATA CON OLIVE

*Penne Nudeln in pikanter Tomatensauce und Oliven.....* 8,00

### TAGLIATELLE CON PANNA E FUNGHI

*Tagliatelle mit Pilzrahm.....* 11,50

### SPAGHETTINI ALLE VONGOLE

*Spaghettini mit Venusmuscheln.....* 14,50

### TAGLIOLINI DELLO CHEF

*mit Tomate, Mozzarella, Pinienkerne und Basilikum.....* 12,50

### RAVIOLI RIPIENI AL SALMONE CON POMODORE E SALSA ALLO ZAFFERANO

*gefüllte Ravioli mit Lachs, geschmorten Tomaten und Safransauce.....* 14,50

## RISOTTO

REISGERICHTE

### RISOTTO AL PARMIGIANO CON BURRO AL TIMO E POMODORO BRASATO

*Risotto mit Parmesan, Thymianbutter und geschmorter Tomate.....* 9,00

### RISOTTO AGLI SPINACI CON PARMIGIANO E POMODORO

*Spinat-Risotto mit Parmesan und Tomate.....* 9,90

### RISOTTO AL POMODORO CON PARMIGIANO E BASILICO

*Tomaten-Risotto mit Parmesan und Basilikum.....* 9,00

### RISOTTO AI FUNGHI CON PARMIGIANO

*Pilz-Risotto mit Parmesan.....* 10,90

### RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON CAPESSANTE

*Safran-Risotto mit Jakobsmuscheln.....* 14,50

### RISOTTO DI MARE (ROSSO)

*Tomaten-Risotto mit Meeresfrüchten.....* 14,50

RISTORANTE

# ARCIMBOLDO

D I E N S T A G - S O N N T A G & F E I E R T A G S A B 1 2 : 0 0 U H R

## ANTIPASTI

VORSPEISEN

### ANTIPASTI DI MARE

VORSPEISEN MIT MEERESFRÜCHTEN

<b>INSALATA DI MARE</b> <i>Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie, Olivenöl und Zitrone.....</i>	<b>12,90</b>
<b>GAMBERETTI IN SALSA ROSA</b> <i>Schrimps in Cocktailsauce und Salat.....</i>	<b>12,50</b>
<b>CARPACCIO DI POLPO CON PISTACCHI</b> <i>Carpaccio von der Krake mit gerösteten Pistazien.....</i>	<b>12,50</b>
<b>CARPACCIO DI SALMONE E LIMONE</b> <i>Lachscarpaccio mit Zitrone.....</i>	<b>10,50</b>

### ANTIPASTI DI TERRA

VORSPEISEN MIT GEMÜSE UND FLEISCH

<b>BRUSCHETTA POMODORI</b> <i>geröstete Brotscheiben mit Tomate, Basilikum und Olivenöl.....</i>	<b>5,50</b>
<b>BRUSCHETTE MISTE</b> <i>geröstete Brotscheiben verschieden belegt.....</i>	<b>7,50</b>
<b>MOZZARELLA DI BUFFALA ALLA CAPRESE</b> <i>Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikumpesto.....</i>	<b>9,50</b>
<b>INSALATA MISTA</b> <i>Gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Paprika und Balsamico.....</i>	<b>8,90</b>
<b>INSALATA CESARE CON POLLO E SCAGLIE DI PARMEGIANO</b> <i>Marinierter Römersalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Parmesanscheiben.....</i>	<b>12,90</b>
<b>VITELLO TONNATO</b> <i>Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce.....</i>	<b>9,50</b>
<b>CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA</b> <i>Rindercarpaccio mit Rucola, Champignons, Olivenöl und frischer Zitrone.....</i>	<b>10,50</b>
<b>BRESAOLA CON RUCOLA E OLIO DI TARTUFO</b> <i>Italienischer Rinderschinken mit Rucola und Trüffelöl.....</i>	<b>11,50</b>

RISTORANTE

# ARCIMBOLDO

D I E N S T A G - S O N N T A G & F E I E R T A G S A B 1 2 : 0 0 U H R

## ZUPPE

SUPPEN

### PAPPA AL POMODORE

Toskanische Tomatensuppe mit Brot und Basilikum..... 6,00

### ZUPPA DI RISO

Reissuppe mit Gemüse und Parmesan..... 6,00

### ZUPPA DI VERDURE

Gemüsesuppe mit gerösteten Brot und Parmesan ..... 6,50

## CARNE

FLEISCHGERICHTE

### POLLO RUSPANTE AL ROSMARINO E BIETOLA

Gegrillte Maispoularde mit Mangold und Rosmarin..... 15,50

### FEGATO AL BURRO E SALVIA

gebratene Kalbsleber in Salbeibutter..... 16,50

### TAGLIATA DI VITELLO CON RUCOLA E PARMIGIANO

gegrilltes Kalbsfleisch mit Rucola und Parmesan..... 16,90

### MEDAGLIONI DI VITELLO GRIGLIATI IN CROSTA AGLI AROMI

Gegrillte Kalbsmedaillons im Kräutermantel..... 19,50

### FILETTO DI MANZO AL FLAMBE CON PEPE NERO

Flambiertes Rinderfilet mit Pfeffer..... 26,50

## PESCE

FISCHGERICHTE

### FILETTO DI BRANZINO CON RISOTTO SPINACI E SALSA DI POMODORO

Wolfsbarschfilets auf Spinatrisotto und Tomatensauce..... 17,90

### FILETTO D'ORATA ALLA GRIGLIA CON SPINACI

Doradenfilets vom Grill mit Knoblauch und Spinat..... 17,90

### FILETTO DI SALMONE AL VINO BIANCO E POMODORO STUFATO

Lachsfilet in Weißweinsauce mit Tomatenragout..... 16,50

### FILETTO DI SOGLIOLA CON RISOTTO AGLI ASPARAGI E SALSA DI ZAFFERANO

Seezungenfilets mit grünem Spargel-Risotto und Safransauce..... 22,50

### 5 GAMBERI GRATINATI CON SALSA DI ZAFFERANO

gratinierte Riesengarnelen mit Safransauce..... 19,50

### 5 GAMBERI ALLA GRIGLIA AGLIO E OLIO

gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauch und Olivenöl..... 16,90

### 5 SCAMPI ALLA LIVORNESE

Scampi in pikanter Tomatensauce und Oliven..... 18,50

RISTORANTE

# ARCIMBOLDO

D I E N S T A G - S O N N T A G & F E I E R T A G S A B 1 2 : 0 0 U H R

## BAMBINI

GERICHTE FÜR KINDER

<b>PASTA AL BURRO</b> <i>Nudeln mit Butter</i> .....	4,50
<b>SPAGHETTINI AL POMODORO</b> <i>Spaghettini mit Tomatensauce</i> .....	4,90
<b>PICCOLA MILANESE</b> <i>kleines Kalbschnitzel mit Rosmarinkartoffeln</i> .....	7,50

## FORMAGGIO

KÄSE

<b>FORMAGGI MISTI</b> <i>Italienische Käseauswahl mit Feigensenf</i> .....	11,50
<b>FORMAGGI MISTI CON PANFORTE</b> <i>Italienische Käseauswahl mit Früchtebrot</i> .....	15,00

## DOLCI

DESSERT

<b>SEMIFREDDO AL TORRONE</b> <i>Eisgekühltes weißes Nugat</i> .....	6,50
<b>SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO</b> <i>Eisgekühlte Schokolade mit Haselnüssen</i> .....	6,50
<b>MOUSSE ALLA GRAPPA</b> <i>Joghurtmousse mit Grappa</i> .....	6,50
<b>ZABAGLIONE</b> <i>mit Marsalawein und Vanilleis</i> .....	5,50
<b>CREMA AMARETTO VENEZIANA</b> <i>Mascarponecreme mit Amaretto und Amarettini</i> .....	6,50
<b>PIATTO DA DESSERT</b> <i>Dessertvariation</i> .....	12,50

RISTORANTE

# ARCIMBOLDO

D I E N S T A G - S O N N T A G & F E I E R T A G S A B 1 2 : 0 0 U H R

## ANALCOLICO

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### MINERALWASSER

<b>S. PELLEGRINO</b> .....	0,25l	<b>2,30</b>	0,75l	<b>5,50</b>
<b>ACQUA PANNA</b> .....	0,25l	<b>2,30</b>	0,75l	<b>5,50</b>

### ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

<b>COCA COLA</b> .....	0,2l	<b>2,50</b>	0,4l	<b>5,00</b>
<b>COCA COLA LIGHT</b> .....	0,2l	<b>2,50</b>	0,4l	<b>5,00</b>
<b>FANTA</b> .....	0,2l	<b>2,50</b>	0,4l	<b>5,00</b>
<b>SPRITE</b> .....	0,2l	<b>2,50</b>	0,4l	<b>5,00</b>
<b>SPEZI</b> .....	0,2l	<b>2,50</b>	0,4l	<b>5,00</b>
<b>FRUTINIO ORANGE ARANCIA</b> .....			0,2l	<b>3,00</b>

### SCHWEPPEES

<b>GINGER ALE</b> .....			0,2l	<b>3,00</b>
<b>TONIC WATER</b> .....			0,2l	<b>3,00</b>
<b>BITTER LEMON</b> .....			0,2l	<b>3,00</b>

### SAFT | NEKTAR | SCHORLE

<b>APFELSAFT</b> 100% Frucht ohne Zucker.....			0,2l	<b>2,50</b>
<b>ORANGENSAFT</b> 100% Frucht ohne Zucker.....			0,2l	<b>2,50</b>
<b>SAFTSCHORLE / NEKTARSCHORLE</b> .....			0,3l	<b>3,00</b>

### KAFFEESPEZIALITÄTEN

<b>ESPRESSO</b> Ristretto, lungo oder Macchiato.....				<b>2,30</b>
<b>CAPPUCCINO</b> .....				<b>2,80</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b> .....				<b>3,70</b>

### TEE

<b>DIVERSE SORTEN</b> .....				<b>2,70</b>
-----------------------------	--	--	--	-------------

RISTORANTE

# ARCIMBOLDO

D I E N S T A G - S O N N T A G & F E I E R T A G S A B 1 2 : 0 0 U H R

## VINOS

OFFENE HAUSWEINE

BIANCHI  
WIEßWEINE

<b>INZOLIA FEUDO ARANCIO-Trocken</b> <i>jung und frisch</i> .....	<i>0,1l</i>	<b>4,50</b>	<i>0,2l</i>	<b>8,50</b>	<i>0,75l</i>	<b>25,00</b>
<b>PINOT GRIGIO CASA DEFRA- VENEZIEN-Trocken</b> <i>frisch, fruchtig und voll ungezwungener Eleganz</i> .....					<i>0,2l</i>	<b>5,50</b>
<b>LUGANA CÁ MAIOL PRESTIGE-Trocken</b> <i>ausdruckstark und fein</i> .....	<i>0,1l</i>	<b>5,00</b>	<i>0,2l</i>	<b>8,50</b>	<i>0,75l</i>	<b>26,50</b>

ROSATO  
ROSEWEIN

<b>BARDOLINO CHIARETTO ZENATO</b> <i>Leicht und fruchtig</i> .....	<i>0,1l</i>	<b>4,50</b>	<i>0,2l</i>	<b>8,50</b>	<i>0,75l</i>	<b>25,00</b>
---	-------------	-------------	-------------	-------------	--------------	--------------

ROSSI  
ROTWEINE

<b>NERO D'AVOLA- SIZILIEN -Trocken</b> <i>Aroma von grünem Pfeffer und Pflaume</i> .....	<i>0,1l</i>	<b>4,00</b>	<i>0,2l</i>	<b>6,00</b>	<i>0,75l</i>	<b>21,00</b>
<b>MERLOT CITRA- ABRUZZEN-Trocken</b> <i>Intensive Fruchtaromen, rund und ausgewogen, weiches Finale</i> .....					<i>0,2l</i>	<b>5,50</b>
<b>MURI PRIMITIVO- APULIEN (FRUCHTIG) -Trocken</b> <i>Intensive Aromen von roten Früchten und Gewürzen</i> .....	<i>0,1l</i>	<b>4,50</b>	<i>0,2l</i>	<b>8,50</b>	<i>0,75l</i>	<b>25,00</b>

<b>WEINSCHORLE (weinhaltiges Getränk)</b> <i>rot/weiß</i> .....					<i>0,2l</i>	<b>5,50</b>
--	--	--	--	--	-------------	-------------

## BIRRA

BIER

BIRRA DRAFT  
FASSBIERE

<b>KÖNIG PILSENER</b> .....	<i>0,3l</i>	<b>2,90</b>	<i>0,5l</i>	<b>3,90</b>
<b>ALLGÄUER BÜBLE- EDELWEISS</b> .....	<i>0,3l</i>	<b>2,90</b>	<i>0,5l</i>	<b>3,90</b>
<b>GESPRITZTES PILSENER</b> .....	<i>0,3l</i>	<b>2,90</b>	<i>0,5l</i>	<b>3,90</b>

BIRRA IN BOTTIGLIA  
FLASCHENBIERE

<b>ERDINGER KRISTALL</b> .....	<i>0,5l</i>	<b>4,00</b>
<b>ERDINGER HEFE (Hell und Dunkel)</b> .....	<i>0,5l</i>	<b>4,00</b>
<b>ERDINGER HEFE(Alkoholfrei)</b> .....	<i>0,5l</i>	<b>4,00</b>
<b>KÖNIG PILSENER(Alkoholfrei)</b> .....	<i>0,33l</i>	<b>3,30</b>



RISTORANTE

# ARCIMBOLDO

D I E N S T A G - S O N N T A G & F E I E R T A G S A B 1 2 : 0 0 U H R

## SPIRITS

SPIRITUOSEN

<b>MIRTO DE SARDEGNA</b>	<i>Beerenlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>32%</i>	<b>3,00</b>
<b>AMARETTO</b>	<i>Mandellikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>28%</i>	<b>2,50</b>
<b>SAMBUCA MOLINARI</b>	<i>Anislikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<b>2,50</b>
<b>LIMONCELLO</b>	<i>Zitronenlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>31%</i>	<b>2,50</b>
<b>ESTERHÁZY</b>	<i>Johannisnuss</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<b>4,50</b>
<b>FERNET BRANCA</b>	<i>Magenbitter</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<b>2,50</b>
<b>BRANCA MENTA</b>	<i>Minzlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>32%</i>	<b>2,50</b>
<b>RAMAZZOTTI</b>	<i>Kräuterlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>30%</i>	<b>2,50</b>
<b>AMARO AVERNA</b>	<i>Bitterlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>29%</i>	<b>2,50</b>
<b>ZIEGLER NR. 1 WILDKIRSCH</b>		<i>2 cl</i>	<i>20%</i>	<b>13,00</b>
<b>VECCHIA ROMAGNA</b>		<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<b>3,00</b>
<b>REMY MARTÍN VSOP</b>		<i>2 cl</i>	<i>45%</i>	<b>5,50</b>
<b>HENNESSY</b>		<i>2 cl</i>	<i>45%</i>	<b>4,50</b>
<b>MARTELL VSOP</b>		<i>2 cl</i>	<i>45%</i>	<b>6,00</b>
<b>ARMAGNAC CASTAREDE 10ANS</b>		<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<b>5,50</b>
<b>ARMAGNAC CASTARÉDE 10ANS</b>	<i>1975</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<b>24,00</b>
<b>ARMAGNAC CASTARÉDE 10ANS</b>	<i>XO</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<b>9,50</b>
<b>JOHNNIE WALKER</b>		<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<b>3,50</b>
<b>WODKA ABSOLUT</b>	<i>Excellent Vodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<b>3,50</b>
<b>GRAPPA DELLA CASA</b>		<i>4 cl</i>	<i>38%</i>	<b>4,00</b>
<b>GRAPPA OF AMARONE</b>		<i>4 cl</i>	<i>42%</i>	<b>16,00</b>
<b>GRAPPA DI BAROLO</b> <i>Monvigliero M. Sebaste</i>		<i>4 cl</i>	<i>40%</i>	<b>13,50</b>
<b>NARDINI</b>	<i>Bianca</i>	<i>4 cl</i>	<i>50%</i>	<b>6,50</b>
<b>NARDINI</b>	<i>Riserva</i>	<i>4 cl</i>	<i>50%</i>	<b>7,50</b>
<b>NONINO</b>	<i>Tocai</i>	<i>4 cl</i>	<i>41%</i>	<b>9,50</b>
<b>NONINO</b>	<i>Vuisinar</i>	<i>4 cl</i>	<i>41%</i>	<b>8,00</b>
<b>UE FRAGOLINO</b>		<i>4 cl</i>	<i>41%</i>	<b>12,50</b>
<b>NONINO ÛE</b> <i>Cru Monovitigno Fragolino</i>		<i>4 cl</i>	<i>41%</i>	<b>14,00</b>
<b>NONINO ÛE</b> <i>Vitigni Bianchi</i>		<i>4 cl</i>	<i>38%</i>	<b>11,00</b>
<b>DA PONTE</b>	<i>Proseccobrand</i>	<i>4 cl</i>	<i>42%</i>	<b>8,50</b>
<b>CANTINA PRIVATA BOCCHINO</b>	<i>1983</i>	<i>4 cl</i>	<i>45%</i>	<b>24,00</b>
<b>CANTINA PRIVATA BOCCHINO</b>	<i>1989</i>	<i>4 cl</i>	<i>45%</i>	<b>21,50</b>
<b>CANTINA PRIVATA BOCCHINO</b>	<i>1996</i>	<i>4 cl</i>	<i>45%</i>	<b>18,50</b>
<b>GRAND MARNIER CORDON ROUGE</b>	<i>Bitterorangenlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<b>4,50</b>
<b>COINTREAU</b>	<i>Orangenlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<b>3,50</b>

RISTORANTE

# ARCIMBOLDO

DIENSTAG - SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

**NEU!**  
**SI CONSIGLIA**  
**AUCH SAMSTAGS**  
(AUSSER AN FEIERTAGEN)

## SI CONSIGLIA

**WIR EMPFEHLEN**

DIENSTAG - SAMSTAG 12-17 UHR  
(AUSSER AN FEIERTAGEN)

WÄHLEN SIE VON UNSERER TAFEL  
EIN 2-GÄNGE MENÜ

EIN

**HAUPTGERICHT,**

MIT EINER

**VORSPEISE**

ODER

**DESSERT**

**13,90€**

**ESPRESSO**

**0,90€**