



TRATTORIA  
*leo e pepe*

## APERITIVO • APERITIF

Martini <sup>12</sup> 5 cl 6,50 €  
Bianco, Extra Dry oder Rosso <sup>1</sup>

Sherry <sup>12</sup> 5 cl 6,50 €  
Fino, Medium oder Dry

Prosecco <sup>12</sup> 0,1l 6,50 €  
italienischer Schaumwein, trocken  
*Italian sparkling wine, dry*

Aperol Spritz <sup>1,8,12</sup> 0,2l 6,90 €  
Aperol mit Prosecco und Mineralwasser  
*Aperol with prosecco and mineral water*

Limoncello Spritz <sup>1,12</sup> 0,2l 6,90 €  
Limoncello mit Prosecco und  
Mineralwasser  
*Limoncello with prosecco  
and mineral water*

White Peach Spritz <sup>3,4,12</sup> 0,2l 6,90 €  
Schweppes White Peach, Prosecco  
*Schweppes White Peach, Prosecco*

Sarti Spritz <sup>1,12</sup> / Soda 0,2l 6,90 €  
Sarti Rose, Prosecco oder Sodawasser,  
Limettenscheibe  
*Sarti Rose, Prosecco or soda water,  
slice of lime*

Campari Spritz <sup>1</sup> / Soda 0,2l 6,90 €  
mit Prosecco <sup>12</sup> und Mineralwasser  
oder Soda  
*with Prosecco <sup>12</sup> and mineral water or soda*

Ramazotti Rosato <sup>1,8,12</sup> 0,2l 6,90 €  
Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco,  
frische Basilikumblätter  
*Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco,  
fresh basil leaves*

Hugo <sup>1,12</sup> 0,2l 6,90 €  
Holunderblütensirup mit Prosecco,  
Minze und Soda  
*elderflower syrup with prosecco,  
mint and soda*

Negroni <sup>1,12</sup> 0,2l 8,50 €  
Gin, Campari, Martini, Orangenscheibe  
*Gin, Campari, Martini, orange slice*

Espresso Martini <sup>A,1,2</sup> 0,2l 8,50 €  
Wodka, Kaffeelikör, Zuckersirup,  
Espresso, Espressobohnen  
*vodka, coffee liqueur, sugar syrup,  
espresso, espresso beans*

Crodino / Sanbitter <sup>A,1,2</sup> 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 €	13,00 €
Nero d'Avola D.O.C. trocken <i>dry</i>	6,50 €	13,00 €

ROSEWEIN • ROSÉ WINE

Bardolino Chiaretto D.O.C. trocken <i>dry</i>	6,50 €	13,00 €
---	--------	---------

WEISSWEIN • WHITE WINE

Bianco Sicilia IGT trocken <i>dry</i>	6,50 €	13,00 €
Pinot Grigio trocken <i>dry</i>	6,50 €	13,00 €

WEINHALTIGE MIXGETRÄNKE

Weinschorle	0,2l	4,50 €
<i>Wine spritzer (wine-based mixed drink)</i>		

Alle Weine enthalten Sulfite.  
*All wines contain sulphites.*

## ANTIPASTI • VORSPEISEN • STARTERS

**Bruschetta** <sup>A</sup> 7,50 €  
fünf Knoblauchbrote mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch nach Art des Hauses  
*five garlic breads with fresh tomatoes, onions and garlic, house style*

**Burrata** <sup>G</sup> 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** <sup>C, D, 12</sup> 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** <sup>D</sup> 15,90 €  
fein zerkleinertes Lachsfilet mit Mango und Avocado  
*finely chopped salmon fillet with mango and avocado*

**Carpaccio** <sup>G</sup> 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** <sup>A, C, D, G</sup> 16,90 €  
italienischer, gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses  
*Italian mixed starter plate, house style*

## ZUPPE • SUPPE • SOUP

**Minestrone** <sup>I, 12</sup> 7,50 €  
Italienische Gemüsesuppe mit Olivenöl Extra Vergine und Parmesankäse  
*Italian vegetable soup with extra virgin olive oil and parmesan cheese*

**Tomatencrèmesuppe** <sup>G</sup> 7,50 €  
mit Stracciatellakäse und frischem Basilikum  
*tomato soup with stracciatella cheese and fresh basil*

## INSALATE • SALATE • SALDS

Alle Salate werden mit hausgemachter Balsamico-Vinaigrette <sup>12</sup> serviert.  
*All salads are served with homemade balsamic vinaigrette <sup>12</sup>.*

**Selezione di Insalata** <sup>J, 12</sup> 7,90 €  
saisonale Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette  
*seasonal leaf salads with balsamic vinaigrette*

**Insalata con Pollo** <sup>J, 12</sup> 14,50 €  
saisonale Blattsalate mit Hähnchenbruststreifen  
*seasonal leaf salads with chicken breast strips*

**Insalata con Salmone** <sup>D, J, 12</sup> 15,50 €  
saisonale Blattsalate mit gegrilltem Lachs  
*seasonal leaf salads with grilled salmon*

**Rucola Parmigiano e Pomodorini** <sup>G</sup> 10,50 €  
Rucola mit Parmesan und Cherrytomaten  
*rocket with parmesan and cherry tomatoes*

**Insalata Pomodori** 6,50 €  
Cherrytomaten mit roten Zwiebeln  
*cherry tomatoes with red onions*

# PIZZE • PIZZA

Alle Pizzen werden mit passierten Tomaten und Mozzarella <sup>G</sup> belegt.

*All pizzas are topped with strained tomatoes and mozzarella G.*

**Pizza Margherita** <sup>A, G</sup> 8,90 €  
mit Mozzarella und frischem Basilikum  
*with mozzarella and fresh basil*

**Pizza Salami** <sup>A, G, 3, 5</sup> 10,00 €  
mit Salami  
*with salami*

**Pizza Prosciutto** <sup>A, G, °</sup> 10,00 €  
mit gekochtem Schinken  
*with cooked ham*

**Pizza Mozzarella e  
Pomodoro** <sup>A, G</sup> 11,60 €  
mit Büffelmozzarella, Tomaten  
und frischem Basilikum  
*with buffalo mozzarella, tomatoes  
and fresh basil*

**Pizza Burrata e  
Pomodori secchi** <sup>A, G</sup> 13,90 €  
mit Kuhmilchkäse, getrockneten Tomaten  
und frischem Basilikum  
*with cow's milk cheese, dried tomatoes  
and fresh basil*

**Pizza Diavola** <sup>A, G, 3, 5, 13</sup> 11,90 €  
mit scharfer Salami, Oliven und Zwiebeln  
*with spicy salami, olives and onions*

**Pizza Funghi** <sup>A, G</sup> 10,00 €  
mit Champignons  
*with mushrooms*

**Pizza Capricciosa** <sup>A, G, °, 13</sup> 11,90 €  
mit Basilikum, Champignons, Artischocken,  
Schinken und Oliven  
*with basil, mushrooms, artichokes,  
ham and olives*

**Pizza Tonno** <sup>A, G, D</sup> 11,90 €  
mit Thunfisch und Zwiebeln  
*with tuna and onions*

**Pizza Vegetariana** <sup>A, G</sup> 11,90 €  
mit verschiedenem Gemüse  
*with various vegetables*

**Pizza Quattro  
Formaggi** <sup>A, G</sup> 12,90 €  
mit vier Sorten Käse  
*with four types of cheese*

**Pizza Napoli** <sup>A, D, G, 13</sup> 11,50 €  
mit Oliven, Sardellen, Kapern  
und Oregano  
*with olives, anchovies, capers  
and oregano*

**Pizza Quattro  
Stagioni** <sup>A, G, °, 3, 5</sup> 11,90 €  
mit frischen Champignons, Kochschinken,  
Artischocken und Salami  
*with fresh mushrooms, cooked ham,  
artichokes and salami*

**Pizza Popeye** <sup>A, G</sup> 11,90 €  
mit Gorgonzola und Spinat  
*with gorgonzola and spinach*

**Pizza Parma** <sup>A, G</sup> 13,90 €  
mit Parmaschinken, Kirschtomaten,  
Rucola und Parmesan  
*with Parma ham, cherry tomatoes,  
rocket and Parmesan cheese*

**Pizza Scampi** <sup>A, B, G</sup> 14,90 €  
mit gebratenen Scampis, Kirschtomaten  
und Knoblauch  
*with fried scampi, cherry tomatoes  
and garlic*

**Pizza Bresaola** <sup>A, G</sup> 13,50 €  
mit Rucola, Kirschtomaten, Bresaola  
(Rinderschinken) und Parmesan  
*with rocket, cherry tomatoes, bresaola  
(beef ham) and parmesan cheese*

**Pizza con Tartufo** <sup>A, G</sup> 14,90 €  
mit frischem Trüffel  
*with fresh truffle*

# PASTA

**Penne Arrabbiata** <sup>A, G</sup> 10,90 €

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 <sup>A, C, G</sup>  
*spaghetti with egg, bacon and pecorino cheese*

**Lasagne** <sup>A, G</sup> 12,50 €

Blattnudelaufbau mit Hackfleisch vom Kalb und Rind, überbacken mit Mozzarella  
*leaf noodle casserole with minced veal and beef, topped with mozzarella cheese*

**Spaghetti Aglio e Olio** <sup>A, G</sup> 10,90 €

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

**Tagliatelle Salmone** <sup>A, D, O</sup> 14,50 €

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

**Tortelloni di Ricotta e Spinaci** <sup>A, G</sup> 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** <sup>A, G</sup> 15,90 €

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

**Tagliolini al Tartufo** <sup>A, G</sup> 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** <sup>A, C, G</sup> 13,50 €

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

**Pappardelle Bolognese e Stracciatella** <sup>A, C, G</sup> 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** <sup>A, C, G</sup> 12,50 €

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

**Gnocchi rossi di Barbabietola** <sup>A, C, G, H</sup> 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 Pepe** <sup>A, C, G</sup> 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.*

<b>Pollo al Pepe Verde</b> <sup>G</sup> gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer Pfeffer-Rahmsauce <i>grilled chicken breast fillet in a pepper cream sauce</i>	18,50 €
<b>Cuore di Filetto 200 g</b> gegrilltes Rinderfilet mit Rosmarin <i>grilled fillet of beef with rosemary</i>	32,50 €
<b>Saltimbocca alla Romana</b> <sup>G</sup> gebratene Kalbmedaillons mit Parmaschinken in einer Salbei-Buttersauce <i>roasted veal medallions with Parma ham in a sage-butter sauce</i>	24,50 €
<b>Filetto di Vitello al Barolo</b> <sup>12</sup> 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.*

<b>Scampi alla Griglia</b> <sup>B</sup> Salzwassergarnelen vom Grill mit Olivenöl und Knoblauch <i>grilled salt water prawns with olive oil and garlic</i>	25,90 €
<b>Salmone Senape</b> <sup>D, J</sup> 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

<b>Tiramisu</b> <sup>A, C, G, 2</sup> aus Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone <i>made of ladyfingers and a cream of mascarpone cheese</i>	6,50 €
<b>Panne Cotta</b> <sup>G</sup> Pudding mit einer Fruchtsauce <i>pudding with a fruit sauce</i>	5,90 €
<b>Semifreddo del Giorno</b> <sup>C, G, H</sup> Halbgefrorenes des Tages <i>semi-Frozen of the Day</i>	7,50 €
<b>Sgroppino con Prosecco</b> <sup>A, 12</sup> hausgemachtes Zitronensorbet geschlagen mit Prosecco <i>homemade lemon sorbet whipped with prosecco</i>	7,50 €
<b>Formaggio Misto</b> <sup>G</sup> 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 <sup>2</sup>	Tasse <i>cup</i>	2,80 €
Espresso Doppio <sup>2</sup>	Tasse <i>cup</i>	4,20 €
Caffè Crema <sup>2</sup>	Tasse <i>cup</i>	3,00 €
Cappuccino <sup>2,G</sup>	Tasse <i>cup</i>	3,50 €
Latte Macchiato <sup>2,G</sup>	Glas <i>glass</i>	4,20 €
Affogato <sup>2,G</sup> Vanilleeis mit Espresso <i>Vanilla ice cream with espresso</i>	Glas <i>glass</i>	4,50 €
Diverse Teesorten <i>various teas</i>	Tasse <i>cup</i>	2,50 €
Frischer Pfefferminztee <i>fresh peppermint tea</i>	Tasse <i>cup</i>	3,90 €
Heiße Schokolade <sup>G</sup> <i>hot chocolate</i>	Glas <i>glass</i>	3,50 €

## 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>	2,50 €	5,90 €
San Pellegrino italienisches Mineralwasser mit Kohlensäure <i>Italian sparkling mineral water</i>	2,50 €	5,90 €
	Fl. <i>btl.</i> 0,2 l	0,4 l
Coca-Cola <sup>1,2,4</sup>	2,80 €	4,50 €
Coca-Cola Zero <sup>1,2,4,6</sup>	2,80 €	4,50 €
Fanta <sup>1,3,4,9</sup>	2,80 €	4,50 €
Sprite <sup>4</sup>	2,80 €	4,50 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>3,4,8</sup>	Fl. <i>btl.</i> 0,2 l	2,80 €
Schweppes Tonic Water <sup>4,8</sup>	Fl. <i>btl.</i> 0,2 l	2,80 €
Schweppes Ginger Ale <sup>1,4</sup>	Fl. <i>btl.</i> 0,2 l	2,80 €
Schweppes White Peach <sup>1,4</sup>	Fl. <i>btl.</i> 0,2 l	2,80 €
Schweppes Wild Berry <sup>4</sup>	Fl. <i>btl.</i> 0,2 l	2,80 €

Apfelschorle <i>apple spritzer</i>	0,2l	0,4l
Apfelsaft <i>apple juice</i>	2,80 €	4,80 €
Rhabarberschorle <i>rhubarb spritzer</i>	2,80 €	4,80 €
Rhabarbersaft <i>rhubarb juice</i>	2,80 €	4,80 €
Johannisbeerschorle <i>currant spritzer</i>	2,80 €	4,80 €
Johannisbeersaft <i>currant juice</i>	2,80 €	4,80 €
Bananennektar <i>banana nectar</i>	2,80 €	4,80 €
Kirschnektar <i>cherry nectar</i>	2,80 €	4,80 €
Frischer Orangensaft <i>fresh orange juice</i>	0,2l	3,90 €

## BIRRE • BIER • BEER

Krombacher Pils vom Fass <sup>A</sup> <i>draft beer</i>	0,3l	0,5l
Starnberger Hell vom Fass <sup>A</sup> <i>draft beer</i>	3,30 €	4,70 €
Peroni Nastro Azzurro <sup>A</sup>	3,30 €	4,70 €
Krombacher Weizen <sup>A</sup>	Fl. 0,33l	3,80 €
Hell, Alkoholfrei <i>Light, Alcohol-free</i>	Fl. 0,5l	4,50 €
Krombacher Pils Alkoholfrei <sup>A</sup> <i>Alcohol-free</i>	Fl. 0,33l	3,20 €
Berliner Weiße <sup>A,1</sup>	Fl. 0,33l	3,20 €

### Bierhaltige Mixgetränke

*beer-based mixed drinks*

Alster <sup>A,4</sup> Bier mit Sprite	0,3l	0,5l
	3,30 €	4,70 €

## LIQUORI • LIKÖRE • LIQUES

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

## GRAPPE

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



# LONGDRINKS

<b>Malfy Gin Zitrone mit Tonic</b> <sup>4,8</sup> <i>Malfy Gin Lemon with Tonic</i>	9,50 €
<b>Malfy Gin Arancia mit Tonic</b> <sup>4,8</sup> <i>Malfy Gin Arancia with Tonic</i>	9,50 €
<b>Malfy Gin Rosa mit Wild Berry und Rosmarin</b> <sup>4,8</sup> <i>Malfy Gin Pink with Wild Berry and Rosemary</i>	9,50 €
<b>Cuba Libre</b> <sup>1,2,4</sup> Havana Rum 13 Jahre mit Cola und Limette <i>Havana Rum 13 years with cola and lime</i>	8,00 €
<b>Mojito</b> <sup>4,8</sup> 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 €
<b>Caipirinha</b> <sup>4,8</sup> 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 Eiererzeugnisse  
**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.



Görlitzer Straße 63 • 10997 Berlin • Tel.: 030 - 55 00 59 27  
Öffnungszeiten: täglich von 12 bis 23 Uhr