

TRATTORIA IL PRIMO

Herzlich willkommen

in unserem gemütlichen italienischen Restaurant!

Tauchen Sie ein in die Welt der köstlichen Aromen und traditionellen Gerichte, die wir für Sie liebevoll zubereiten.

Unser freundliches Personal steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, um Ihnen bei der Auswahl und Empfehlungen behilflich zu sein.

Genießen Sie eine authentische italienische Erfahrung in unserem Restaurant und lassen Sie uns Ihre nächste Feierlichkeit zu einem unvergesslichen Ereignis machen!

Feiern Sie bei uns:

Unser Restaurant bietet auch die perfekte Atmosphäre für besondere Anlässe und Feierlichkeiten.

Egal ob Geburtstage, Jubiläen oder Firmenevents, wir stehen Ihnen gerne zur Seite, um Ihre Feier zu etwas ganz Besonderem zu machen. Unser Team hilft Ihnen bei der Auswahl des Menüs, sorgt für eine reibungslose Organisation und kümmert sich um alle Details, damit Sie sich entspannt zurücklehnen und Ihre Feier in vollen Zügen genießen können.

Ihr
IL PRIMO - Team

Bevande / Getränke

Acqua / Wasser

Classic, Naturell

0,25 l

€ 3,0

0,75 l

€ 5,5

Softdrinks

Coca Cola ^{3.4.18}, Coca Cola Zero ^{1.3.4.13.18},
Fanta ^{3.6.17.18}, Sprite ¹⁸, Mezo Mix ^{3.4.17.18}

Glasflasche 0,20 l

€ 3,4

Succhi / Säfte

Apfel, Orange

Glasflasche 0,20 l

€ 3,5

Schweppes

Bitter Lemon ^{2.6.18}, Ginger Ale ³, Tonic Water ^{2.18}

0,20 l

€ 3,8

Birra / Bier

Nastro Azzurro ^{Ac}, Bitburger Pilsener ^{Ac},
Bitburger alkoholfrei ^{Ac}, Kraftmalz ^{Ac}
Hefeweizen ^{Aa,Ac}, Kristallweizen ^{Aa,Ac},
Hefeweizen alkoholfrei ^{Aa,Ac}

0,33 l

€ 4,5

0,50 l

€ 5,9

Aperitivo / Aperitif

Campari ^{2.3}, Martini ^{3.9.N}, Crodino ^{2.3} (alkoholfrei)

0,10 l

€ 6,0

Prosecco Valdobbiadene ^N

0,10 l

€ 6,0

Vino aperti / offene Weine

Rotwein ^N, Weißwein ^N, Rosè ^N

0,20 l

€ 5,9

0,50 l

€ 13,5

Calde / Heißgetränke

Espresso ⁴

Tasse

€ 2,9

Espresso / doppio ⁴

Tasse

€ 5,0

Cappuccino ^{4,l}

Tasse

€ 4,0

Latte macchiato ^{4,l}

Tasse

€ 4,5

Caffé crema ^{4,l}

Tasse

€ 3,5

Tee

Tasse

€ 3,2

Antipasti / Vorspeisen

Antipasto della casa

Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses

1 Pers.

€ 15,5

2 Pers.

€ 29,5

Carpaccio di manzo

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit
Grana Padano ^{9.I.K}, Rucola und frischen Champignons

€ 14,5

Vitello tonnato

Rosa pochiertes Kalbsfleisch, Thunfischcrème ^{F.I}
und Apfelkapern

€ 14,5

Mozzarella di bufala

Büffelmozzarella ^I mit lauwarmen Cherrytomaten
und Basilikum

€ 13,5

Bruschetta

Kross geröstetes Brot ^{Aa} mit frischen Tomaten, Knoblauch

€ 7,5

Focaccia al rosmarino

Italienisches Fladenbrot ^{Aa} mit Rosmarin und Olivenöl

€ 7,5

Zuppe / Suppen

Vellutata di pomodoro

Tomatencremesuppe ^{17,1}

€ 7,5

Minestrone

Gemüsesuppe ^B

€ 8,0

Zuppa stracciata

Traditionelle Suppe aus Gemüsebrühe ^B mit geschlagenem Ei ^K

€ 7,5

Insalate / Salate

Insalata mista

Gemischter Salat

€ 9,0

Insalata tonno

Gemischter Salat mit Thunfisch ^F

€ 12,5

Insalata di rucola

Rucolasalat mit frischen Champignons,
Grana Padano ^{9.I.K} und Cherrytomaten

€ 12,5

Insalata il primo

Rucolasalat mit Rinderfiletstreifen, frischen
Champignons, Grana Padano ^{9.I.K} und Cherrytomaten

€ 15,5

Alle Salate werden mit Essig-Öl-Vinaigrette serviert.

Pizza / Pizzen

Margherita Aa

mit Basilikum

€ 9,5

Salame Aa

mit Rindersalami 6,9,9,1,14,G

€ 11,0

Tonno Aa

mit Thunfisch F und Zwiebeln

€ 12,5

Mista Aa

mit Rindersalami 6,9,9,1,14,G, Putenkochschinken 6,9,9,1,17,18,B,G, frischen Champignons und Peperoni

€ 14,0

Parma Aa

mit Parmaschinken, Rucola und Grana Padano 9,I,K

€ 15,5

Calzone Aa

gefüllte Pizzatasche mit Salami 6,9,9,1,14,G, Kochschinken 6,9,9,1,17,18,B,G und frischen Champignons

€ 14,5

Vegetale Aa

mit verschiedenem Gemüse

€ 13,5

Frutti di mare Aa

mit Meeresfrüchten C,L,N und Knoblauch

€ 15,5

Scampi Aa

mit Garnelen 18,C, Cherrytomaten und Knoblauch

€ 17,0

Alle Pizzen werden mit Mozzarellakäse ¹ und Tomatensauce ¹⁸ belegt.

Pasta / Nudeln

Spaghetti carbonara

Spaghetti ^{Aa,G,M} mit Speck ^{6,9,9,1}, Parmesan ¹ und Eigelb ^K

€ 11,5

Spaghetti aglio e olio

Spaghetti ^{Aa,G,M} mit frischem Knoblauch, Chilis und Öl

€ 10,5

Spaghetti bolognese

Spaghetti ^{Aa,G,M} mit Fleischsauce ¹

€ 12,0

Spaghetti al Pomodorini

Spaghetti ^{Aa,G,M} mit Cherrytomatensauce ^{18,I}

€ 11,0

Penne il primo

Penne ^{Aa,G,M} mit Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in Tomatensahnesauce ^{18,I}

€ 16,0

Tagliatelle vegetale

Tagliatelle ^{Aa,K} mit gemischtem Gemüse und Feta ¹ in Tomatensauce ^{18,I}

€ 14,0

Tagliatelle al salmone

Tagliatelle ^{Aa,K} mit Lachs ^F und Cherrytomaten in Hummer-Sahnesauce ^{Aa,C,I,K,N}

€ 16,0

Tagliatelle scampi e zucchini

Tagliatelle ^{Aa,K} mit Garnelen ^{18,C}, Zucchini und Cherrytomaten in Kräutersauce ¹

€ 17,0

Lasagne al forno classico

Lasagneplatten ^{Aa,G,K,M} mit Fleischsauce ¹, Béchamelsauce ^{Aa,B,G,I,K,M} und Käse ¹ überbacken

€ 13,0

Pesce / Fisch

Filetto di salmone alla griglia € 25,5

Lachsfilet ^F vom Grill

Filetto di lucioperca € 24,5

Zanderfilet ^{Aa,F} gebraten mit grünem Pfeffer in Dill-Sahnesauce ¹

Gamberoni alla griglia € 27,5

Großgarnelen ^{18,I} vom Grill (4 Stk.)

Scampi alla livornese € 29,5

Großgarnelen ^{18,I} (4 Stk.) in würziger Tomatensauce ^{17,I} mit

Kapern, Sardellen ^F und Oliven ^{12,17,18}

Alle Fischgerichte werden mit einer Tagesbeilage serviert.

Agnello / Lamm

Costolette d'agnello alla griglia € 29,5

Lammkotelett vom Grill mit Kräuterbutter ¹

Alle Fleischgerichte werden mit einer Tagesbeilage serviert.

Maiale / Schwein

Scaloppa ai funghi

Schweinemedaillons in Champignon-Sahnesauce ^{17,Aa,B,G,I,K}

€ 22,5

Scaloppa al gorgonzola

Schweinemedaillons in Gorgonzolasauce ^{17,I}

€ 22,5

Saltimbocca alla romana

Schweinemedaillons mit Parmaschinkenmantel
in Salbei-Weißweinsauce ^{17,18,A,B,G,I,K,M,N}

€ 24,0

Manzo / Rind

Bistecca alla griglia

Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter ^I

€ 25,5

Bistecca al pepe verde

Argentinisches Rumpsteak in Grüner-Pfeffer-Sauce ^{17,A,B,G,I,K}

€ 27,5

Bistecca il primo

Argentinisches Rumpsteak mit frischen Champignons, Oliven ^{12,17,18} und
Rosmarin in pikanter Cherrytomatensauce ^{17,I}

€ 27,5

Filetto al pepe verde

Argentinisches Rinderfilet in Grüner-Pfeffer-Sauce ^{17,A,B,G,I,K}

€ 32,0

Filetto al vino rosso

Argentinisches Rinderfilet in Rotweinsauce ^{17,I,N}

€ 34,5

Alle Fleischgerichte werden mit einer Tagesbeilage serviert.

Dolci / Desserts

Tiramisu

Löffelbiskuit Aa,Ae,I,K,M, Kaffee ⁴ und Mascarpone-Créme ^{18,l}

€ 8,0

Panna cotta

Italienischer Sahnepudding ^{8,2,17,l} mit Waldfruchtsauce

€ 8,0

Spiriti / Spirituosen

Kräuter

Ramazzotti, Averna, Fernet Branca, Cynar ^{2,3}

2 cl

€ 5,0

Liköre

Limoncello ^N, Amaretto ³, Sambuca

2 cl

€ 5,0

Grappa & Brände

Grappa della casa ^N

2 cl

€ 5,0

Grappa Prosecco, Vecchia romagna ^N

2 cl

€ 6,0

Grappa muskato ^N

2 cl

€ 6,0

Zusatzstoffe & Allergene:

1. mit Süßungsmitteln, 2. chininhaltig, 3. mit Farbstoffen, 3,1. Könnten die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen, 4. koffeinhaltig, 4,1. enthält Koffein. Für Kinder, schwangere Frauen und koffeinempfindliche Personen nicht geeignet, 5. mit Taurin, 6. mit Antioxidationsmitteln, 7. mit Phosphat, 8. mit Eiweiß, 8,1. mit Milcheiweiß, 8,2. Stärke, 9. mit Konservierungsstoffen, 9,1. mit Nitritpökelsalz, 9,2. mit Nitrat, 10. gewachst, 11. Schwefeldioxid (mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l), 12. geschwärzt, 13. enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam), 14. mit Geschmacksverstärker, 15. Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und Schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen (Getränke mit mehr als 150 mg Koffein pro Liter - hier 300 mg), 16. hergestellt aus zerkleinertem Fleisch, 17. Stabilisatoren, 18. Säuerungsmittel/-regulatoren, 19. gentechnisch verändert

A. Glutenhaltige Getreide/-erzeugnisse (a. Weizen, b. Roggen, c. Gerste, d. Hafer, e. Dinkel, f. Kamut o. g. Hybridstämme), B. Sellerie/-erzeugnisse, C. Krebstiere/-erzeugnisse, D. Lupine/-erzeugnisse, E. Sesam/-erzeugnisse, F. Fisch/-erzeugnisse, G. Senf/-erzeugnisse, H. Erdnüsse/-erzeugnisse, I. Milch/-erzeugnisse (inkl. Laktose), J. Schalenfrüchte (Nüsse)-erzeugnisse (a. Mandel, b. Haselnuss, c. Walnuss, d. Cashew, e. Pekannuss, f. Paranuss, g. Pistazie, h. Macadamianuss o. i. Queenslandnuss), K. Eier/-erzeugnisse, L. Weichtiere/-erzeugnisse, M. Soja/-erzeugnisse, N. Sulfite (mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l)

Alle Preise sind in Euro incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Buschkrugallee 121
12359 Berlin

Tel: 030 - 616 23141
E-Mail: mikraelgastro@gmail.com

Öffnungszeiten:

Montag - Donnerstag: 15:00 - 23:00 Uhr
Freitag - Samstag: 12:00 - 23:00 Uhr
Sonntag: Ruhetag