



## NANTE-ECK

Il "Nante-Eck" e i suoi collaboratori vi danno il benvenuto nel caratteristico edificio restaurato in stile antico-berlinese con il tipico flair della Berlino del 1900, direttamente all'angolo di Unter den Linden / Friedrichstraße.

Nante all'angolo (Eckensteher Nante), a cui appunto il ristorante deve il nome, era un commerciante berlinese la cui sede era a Berlino all'angolo tra la Königstraße/Neue Friedrichstraße.

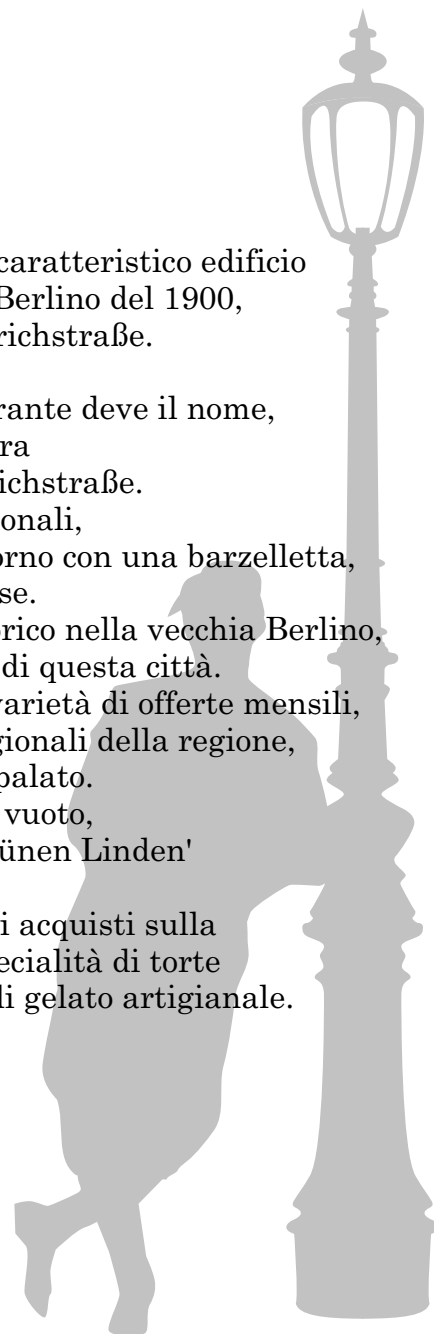
All'angolo della strada in attesa di lavori occasionali, il commerciante soleva commentare tutto ciò che gli accadeva attorno con una barzelletta, che lo rese un personaggio originale berlinese.

Da noi vi attende un interessante e autentico viaggio culinario e storico nella vecchia Berlino, proprio dove un tempo e ancora oggi pulsa forte il cuore di questa città.

Con piatti tradizionali della tipica cucina berlinese e una grande varietà di offerte mensili, creati in modo raffinato e adeguati alle offerte di prodotti stagionali della regione, ognuno potrà sicuramente soddisfare il proprio palato.

Per chi non vuole iniziare la giornata a stomaco vuoto, nel periodo estivo può fare colazione qui 'Unter den Grünen Linden' ogni giorno dalle ore 9:00-12:00.

Se il tempo lo consente, è possibile fare un break dopo gli acquisti sulla grande terrazza e addolcirsi la giornata gustandosi le specialità di torte e di pasticceria fatte in casa oppure concedersi una coppetta di gelato artigianale.



## **Det Jet Immer (Tutti i giorni)**

Zuppe

### **Havelländer Krebs­­süppchen (zup­­petta di granchi alla Havelland)**

Cosparsa di crescione fresco

4,70 €

### **Berliner Kartoffelsuppe (Zup­­pa di patate alla berline­­se)**

con funghi porcini, speck e porro sminuzzato

4,50 €

### **Pürierte Tomatensuppe (Zup­­pa di pomorodi passati)**

condita con gustose fette di arancia

4,50 €

## **WAT JANZ JESUNDET (Qualcosa di sano)**

Insalate

### **Piccola insalata**

con insalata fresca in foglie, cetriolo, pomodori, rondelle di cipolla rossa e formaggio di pecora marinato, servita con dressing all'aceto balsamico

5,90 €

### **Insalata croccante con prosciutto di Parma**

con rucola e insalata riccia, pomodorini pachino, dressing alle noci e scaglie di parmigiano

10,50 €

### **Petto d'anatra alla griglia, cottura media**

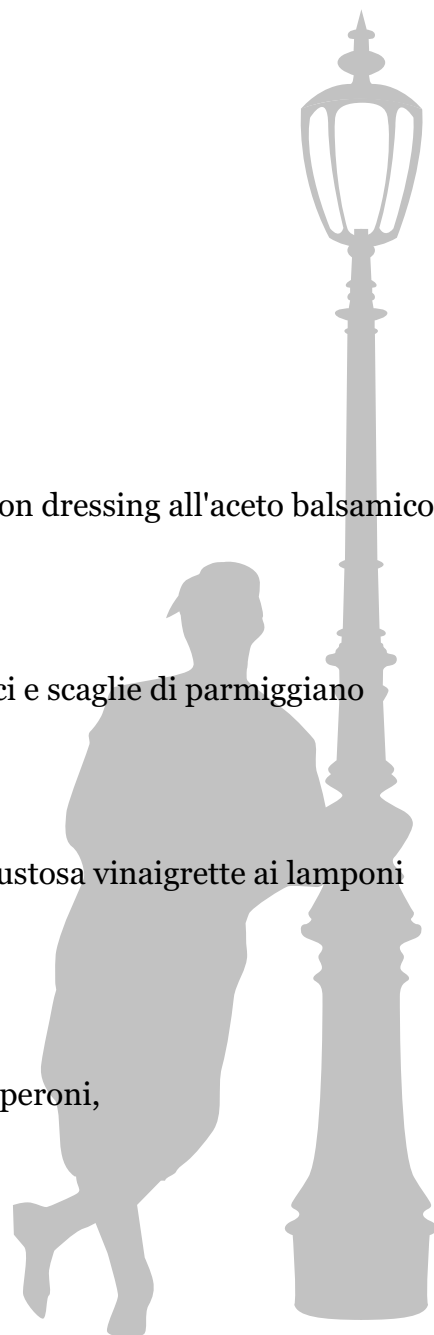
servita con insalata di campo, con croutons d'erbe aromatiche e gustosa vinaigrette ai lamponi

12,50 €

### **Insalata di Nante**

con straccetti di petto di pollo alla griglia e scaglie di mandorle tostate su un letto di diversi tipi di insalate, pomodori, cetrioli e peperoni, servita con dressing all'aceto balsamico

10,50 €



**Für den kleenen hunger oder zwischendurch**

**(Per soddisfare il piccolo appetito o fare uno spuntino)**

Spuntini

**Jefüllte Bolle (Polpette ripiene)**

carne fresca di maiale macinata con uovo, cipolle e pane fatto in casa

7,50 €

**Schmalzstulle (Fetta di pane con lardo)**

pentolino di lardo con pane fatto in casa e cetriolini sott'aceto

4,10 €

**Spreewälder Gurkerntopp (Zuppa di cetrioli misti della Foresta della Sprea)**

Misto di cetrioli ai semi di senape e all'aglio serviti in un vasetto

3,50 €

**Brotzeit a la Vater Zille (La merenda di padre Zille)**

Tre salsiccia, prosciutto, polpette, formaggio di montagna, alle erbe e crema di formaggio, burro, cetrioli, pane

12,00 €

**Sauer macht lustig (L'aspro rende allegri)**

Aringa triturrata con mele, cipolle, cetrioli sott'aceto e un uovo sodo, servita con pane misto di segale e frumento e burro

6,80 €

**Altberliner Boulettenteller (Piatto di polpettone alla berlinese)**

polpettone freddo tagliato a fette, servito con morbidissima crema alla senape, cetriolini sott'aceto e marinati con semi di senape e pane misto di segale e frumento

5,90 €

**Janz ohne Fleisch (Dappero senza carne)**

Vegetariano

**Lasagne fatte in casa**

preparate con spinaci conditi e formaggio di pecora (feta), servita con una gustosa salsa di pomodoro

8,50 €

**Ravioli**

con ripieno di funghi porcini, serviti con salsa di pomodoro piccante e rucola

9,90 €



## **Uff'n Brett serviert- ianz frisch aus der Röhre**

### **(Servito su un tagliere fresco di forno)**

Flammkuchen (Pizza alsaziana)

### **Wat jeder kennt (Tutti la conoscono)**

con crème fraîche (panna acida), speck e cipolle

8,90 €

### **Nicht Fisch noch Fleisch (Né carne né pesce)**

con pomodori, mozzarella e basilico fresco

9,50 €

### **Italien ist och nich weit weg (L'italia non è poi così lontana)**

con prosciutto di Parma, rucola e parmigiano

11,50 €

### **Nie alleene essen- (Non mangiare mai da soli)**

con aglio, spinaci e formaggio di pecora (feta)

9,50 €

### **Von weit her abjekiekt- (Da molto lontano)**

con olive, paprica, peperoni e formaggio di pecora (feta)

10,50 €

## **Aus Spree und anderen Jewässer (Il fiume Sprea e altre acque)**

Pietanze a base di pesce

### **Spiedini di gamberi**

spiedino di gamberi con spinaci, frittelle di patate dorate e gustosa salsa di mango

10,50 €

### **Trota alla "Mugnaia"**

con burro sciolto, prezzemelo finemente tritato e patate

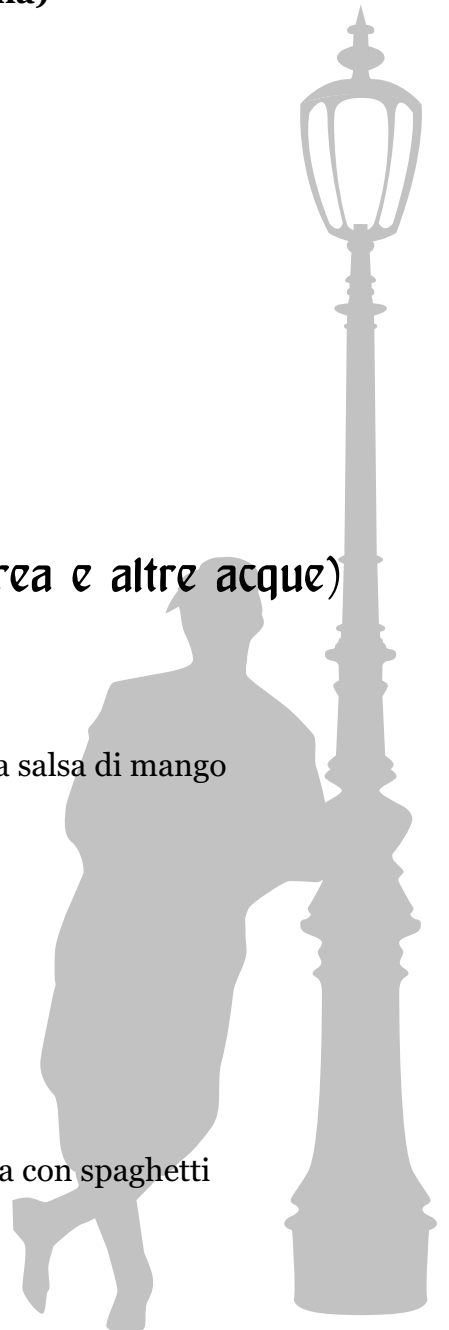
12,50 €

### **Zuppa di pesce della Foresta della Sprea**

con succulenti pezzi di filetto di salmone e lucciperca,

granchi di fiume, condita con una gustosa salsa alla senape, servita con spaghetti

13,90 €



## **Det macht richtig satt (Questo sì che sazia)**

Primi piatti

### **Zilles Schlachteplatte (Misto di carne alla Zille)**

succulenta braciola di maiale affumicato,  
sanguinaccio e salsiccia di fegato\*, il tutto servito con crauti e patate  
11,90 €

### **Knusprige Schweinshaxe (Stinco di maiale croccante con salsa di birra nera)**

con crauti e canederli al vapore  
13,90 €

### **Zartes Rumpsteak (Succulenta bistecca alla griglia)**

con champignon freschi, cipolle e patate al forno e sale marino alle erbe  
20,50 €

### **Nantes Filettopf (Filetto alla Nante)**

straccetti di filetto di maiale con panna e champignon, cipolle e purè di patate  
13,50 €

### **Preussischer Landknechtspieß (Spiedino di carne di maiale grigliato alla prussiana)**

con lombata di maiale con verdure miste molto piccanti e patate arrosto croccanti  
13,90 €

### **1/2 Bauernente (1/2 di anatra nostrana croccante)**

con cavolo rosso alle mele e canederli di patate  
15,50 €

### **...vom zahmen Geflügel (... dal pollame nostrano )**

petto di pollo ricoperto da prosciutto affumicato e formaggio aromatico,  
con gustosa salsa di pomodoro, servita con pasta  
12,50 €

### **Wiener Schnitzel (Cotoletta alla milanese)**

grande cotoletta di vitello impanata, servita con patate arrosto e piccola insalata mista  
18,50 €



## **Det is Berlín (Questa è Berlino)**

Tipica cucina berlinese

### **Eisbeinsülze (Stinco di maiale lessato fatto in casa)**

con salsa remoulade e patate arrosto croccanti

10,50 €

### **Berliner Schinkeneisbein (Stinco di maiale alla berlinese)**

con crauti, purè di piselli fatti in casa e patate

13,90 €

### **Berliner Kalbsleber (Fegato di vitello alla berlinese con salsa al porto)**

con rondelle di mele e cipolla e purè di patate

14,90 €

### **Berliner Bouletten (Polpette alla berlinese)**

con fagiolini verdi\* e patate arrosto croccanti

12,50 €

### **Bierkutschergulasch (Gulasch di maiale)**

sostanzioso gulasch di maiale con canederli a fette, servito con insalata di crauti

12,50 €

### **Riesencurrywurst (Grande currywurst alla berlinese)**

con patate e insalata di cetrioli fatti in casa

9,50 €

### **Charlottenburger Wurstparade (Misto di salsicce alla Cahrlottenburg)**

Bockwurst (salsiccia) di stinco di maiale alla berlinese,

Schinkenknacker (salsiccia di prosciutto croccante) e Bratwurst (salsiccia arrostita)

con crauti e purè di patate

13,90 €

### **Berliner Weiße (Birra chiara alla berlinese) 3,90 Euro**

"Traditionell: mit Schuss" con sciroppo di lamponi o di asperula

"Fliegender Holländer" con liquore all'albicocca

"Edeldufte" con sciroppo di lamponi e liquore alle ciliegie

"Spezial" con vino rosso e una spruzzata di succo di limone

"Hugo" con sciroppo di sambuco



# Wat man nícht schafft, zu essen, kann man och trínken (Se non sí ha fame, sí può sempre bere)

## Birra

Berliner Pilsner	0,3 l	3,50 Euro
Berliner Pilsner	0,5 l	4,50 Euro
Schultheiss Pilsener	0,3 l	3,50 Euro
Schultheiss Pilsener	0,5 l	4,50 Euro
Märkischer Landmann	0,3 l	3,50 Euro
Märkischer Landmann	0,5 l	4,50 Euro
Paulaner Hefe Weißbier	0,3 l	3,50 Euro
Paulaner Hefe Weißbier	0,5 l	4,50 Euro
Paulaner Hefe Weißbier analcolica	0,5 l	4,50 Euro
Paulaner senza alcol	0,33 l	3,50 Euro
Berliner Weiße con aggiunta****	0,33 l	3,50 Euro
Radler con limone ***	0,5 l	4,50 Euro

## Bevande analcoliche

Succo d'arancia	0,2 l	2,60 Euro
Succo di pomodoro	0,2 l	2,60 Euro
Succo di mele	0,2 l	2,60 Euro
Succo di ciliegie	0,2 l	2,60 Euro
Succo di banane	0,2 l	2,60 Euro
Limonata originale berlinese	0,33 l	3,50 Euro
Pepsi Cola** ****	0,2 l	2,40 Euro
Pepsi Cola Light ** **** ****	0,2 l	2,40 Euro
Seven Up ***	0,2 l	2,40 Euro
Mirinda *** ****	0,2 l	2,40 Euro
Schweppes Tonic Water	0,2 l	2,80 Euro
Schweppes Bitter Lemon * ****	0,2 l	2,80 Euro
Schweppes Ginger Ale ****	0,2 l	2,80 Euro
Acqua da tavola frizzante	0,2 l	1,90 Euro
Acqua minerale Römerquelle frizzante	0,75 l	5,90 Euro
Acqua minerale Römerquelle naturale	0,33 l	2,90 Euro
Acqua minerale Römerquelle naturale	0,75 l	5,90 Euro
Acqua minerale Römerquelle medio frizzante	0,75 l	5,90 Euro
Succo di mele e acqua frizzante (Apfelschorle)	0,2 l	2,60 Euro

\* con chinina, \*\* con caffeina, \*\*\* con acido bezoico, \*\*\*\* con coloranti



## Superalcolici

Asbach Uralt	2 cl	2,60 €
Remy Martin VSOP	2 cl	3,50 €
Glenmorangie Single Malt	2 cl	7,00 €
Johnnie Walker red	4 cl	5,20 €
Jack Daniels	4 cl	5,20 €
Tullamore Dew	4 cl	5,20 €
Botugal Riserva Rum	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	2,60 €
Jubiläum Acquivit	2 cl	2,60 €
Moskovskaja	2 cl	2,60 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,60 €
Grappa	2 cl	2,60 €
Schladerer Williams Birne	2 cl	2,60 €
Schladerer Himbeergeist	2 cl	2,60 €
Baileys Cream	2 cl	5,20 €



### Specialità berlinesi di superalcolici secondo un'antica ricetta

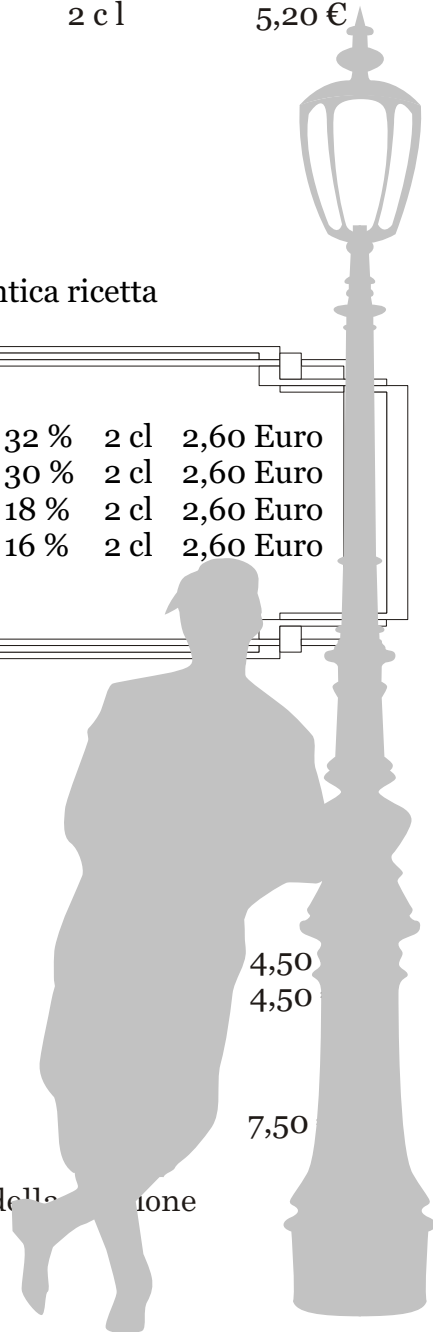
Nantes Kümmel (cumino di Nante), bevanda a base di cumino	32 %	2 cl	2,60 Euro
Grappa alle erbe alla berlinese	30 %	2 cl	2,60 Euro
Berliner Luft (liquore berlinese), liquore alla menta	18 %	2 cl	2,60 Euro
Berliner Sauern con prugne, liquore alle amarene	16 %	2 cl	2,60 Euro

## Aperitivi

Martini bianco	4,50
Martini rosso	4,50

## Cocktail

Liquore di menta piperita con il rum, arancia e succo di frutta della stagione	7,50
Gin tonic con gin, tonico e limone	
Aperol Spritz con vino bianco, acqua minerale e Aperol	





## Wein / Vinos

### Vino bianco

#### Germania

Rheingau / Riesling Gutswein QbA	0,2 l	4,80 €
Azienda vinicola Diefenhardt	0,5 l	11,80 €
Riesling fresco con intenso aroma di mele		

Saale - Unstrut / Grüner Silvaner QbA	0,2 l	5,90 €
Azienda vinicola Pawis	0,5 l	14,70 €
Vivace, con leggera nota di noce moscata	0,75 l	20,50 €

Mosel / Blauschiefer Riesling	0,2 l	6,40 €
Azienda vinicola Markus Molitor	0,5 l	16,00 €
Vino intenso con sentore di mela e pesca	0,75 l	22,00 €

#### **Austria**

Burgenland / Grüner Veltliner	0,2 l	5,90 €
Azienda vinicola Mariel	0,5 l	14,70 €
Vivace, fruttato e aromatico	0,75 l	20,50 €

#### **Italia**

Südtirol /Selezione Chardonnay DOC	0,2 l	6,90 €
Azienda vinicola Elena Wach	0,5 l	17,20 €
Elegante, sentore di banana e frutti esotivi	0,75 l	24,00 €

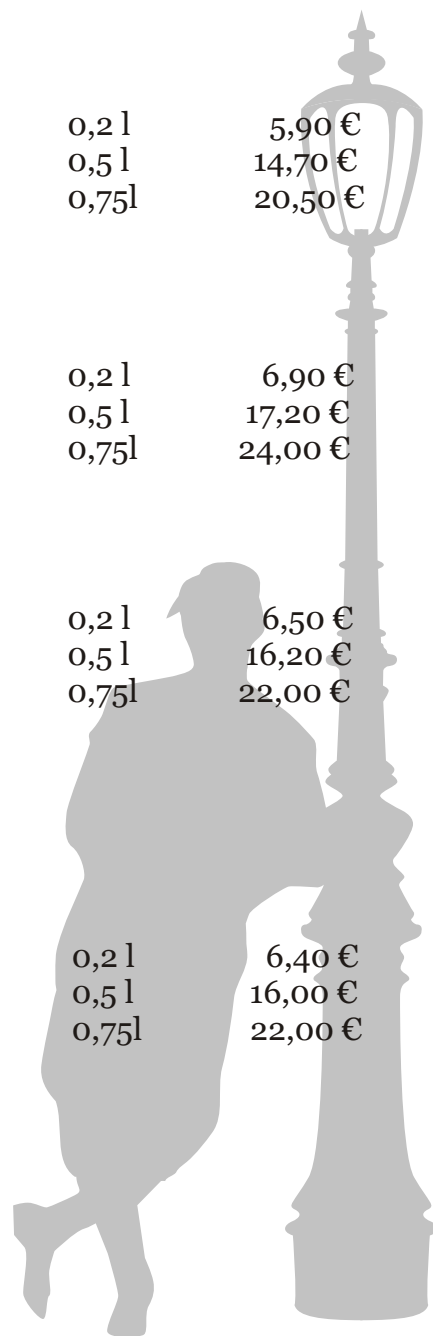
#### **Sudafrica**

Paarl /Sauvignong Blanc W.O. Coastal Region	0,2 l	6,50 €
Azienda vinicola Laborie	0,5 l	16,20 €
Vino fruttato con sentore di Kiwi	0,75 l	22,00 €

### Vino rosè

#### **Germania**

Pfalz /Spätburgunder Rosè Kabinett	0,2 l	6,40 €
Azienda vinicola Münzberg	0,5 l	16,00 €
Rosa tenue, leggermente frizzante	0,75 l	22,00 €



## Dino rosso

### Germania

Rheinhessen / Dornfelder QbA	0,2 l	4,80 €
Alla mescita	0,5 l	11,80 €
Leggero sentore di prugne e violette		

### Francia

Bordeaux / Chateau Grand Bersan	0,2 l	6,80 €
Montagne Saint-Emilion AOC	0,5 l	17,00 €
Gusto rotondo e fruttato, espressivo	0,75 l	23,00 €

### Italia

Toscana / Chianti Classico DOCG	0,2 l	6,90 €
Castelli del Grevepesa	0,5 l	17,25 €
Vino delicato ed equilibrato, con sentore di ciliegia	0,75 l	24,00 €

### Spagna

Rioja / Montecillo Crianza DOCa	0,2 l	6,90 €
Bordegas Montecillo	0,5 l	17,25 €
Rosa tenue, leggermente frizzante	0,75 l	24,00 €

### Sudafrica

Western Cape / Impossible red	0,2 l	6,80 €
Azienda vinicola Laborie	0,5 l	17,00 €
Vino fruttato con sentore di ciliegia	0,75 l	23,00 €

## Dini frizzanti e champagne

### Germania

Sachsen / Graf von Wackerbarth / secco	0,75 l	28,00 €
Azienda vinicola Schloss Wackerbarth		

### Germania

Rheingau / Sekt - Cuvèe / semi secco	0,1 l	3,90 €
Alla mescita		

### Francia

Champagne / brut	0,75 l	68,00 €
Henriot Souverain		

### Italia

Venezia / Prosecco	0,75 l	18,00 €
--------------------	--------	---------

