

MENU



Cali Bocca

Tel: 030 72023301

Schlüterstraße 30, 10629 Berlin

Öffnungszeiten:

Mo-Sa: 17:00-0:00 Uhr

So: geschlossen

E, la vita la vita
e la vita l'è bela, l'è bela
basta veghe l'umbrela, l'umbrela
ti ripara la testa,
sembra un giorno di festa.
...Che dire di più Nei momenti di oggi non ci resta che ricordare le parole
di questa bellissima canzone
...Grazie Jannacci, Cochi e Renato
Resterete sempre nei nostri cuori

Il nostro personale partecipa mensilmente a corsi di preparazione
e di meditazione con il famosissimo professore giapponese Simasuki Sinamiko.

IL MASSIMO DELLA SCIENZA

E, la vita la vita
und das Leben ist schön, das Leben ist schön
Es ist genug, den Regenschirm zu haben, der Regenschirm
beschützt deinen Kopf
es sieht aus wie ein Festtag.
...Was kann man noch sagen In den heutigen Momenten können
wir uns nur an die Worte dieses schönen Liedes erinnern
...Danke, Jannacci, Cochi und Renato
Ihr werdet immer in unseren Herzen bleiben

Unsere Mitarbeiter nehmen monatlich an Vorbereitungs- und Meditationskursen
mit dem weltberühmten japanischen Professor Simasuki Sinamiko teil.

DIE ULTIMATIVE WISSENSCHAFT

E, la vita la vita
and life is beautiful, life is beautiful
It's enough to have the umbrella, the umbrella
shelters your head,
it looks like a feast day.
...What more can be said
In today's moments we can only remember the words of this beautiful song
...Thank you Jannacci, Cochi and Renato
You will always remain in our hearts

Our staff take part in monthly preparation and meditation courses with the
world-famous Japanese professor Simasuki Sinamiko.

THE ULTIMATE SCIENCE

TIP NOT INCLUDED

CASH ONLY

BRUSCHETTERIA (3 STÜCK)

Bruschetta „Classica“ (mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch) H	6,00€
Bruschetta „Tonnata“ (mit feiner Thunfischcreme und Kapern) H,L	7,50€
Bruschetta „Erborinata“ (mit Mascarpone, ital. Kräutern und getrockneten Tomaten) H,C	7,50€
Bruschetta „Sarda“ (mit Auberginen-Creme, Guanciale und Pecorino) H,D,F	9,50€

ANTIPASTI / VORSPEISEN / APPETIZER

Calamaretti Mediterranei (gebratener Tintenfisch mit Knoblauch und Cherrytomaten auf Rucola) L	16,50€
Vitello Tonnato (dünn geschnittene Kalbsfleischscheiben mit feiner Thunfischcreme auf Piemontesiche Art) E,L	16,50€
Carpaccio di Manzo (dünn geschnittenes Rinderfilet, Champignons, Rucola und Parmesan) F	17,50€
Caponata di Melanzane (Sizilianische süßsaure Spezialität aus Auberginen, roten Zwiebel, Sellerie, Rosinen, Pinienkernen, Basilikum und Oliven) D,G,C	13,50€
Antipasto della Casa (Auswahl für 2 Personen, versch. Sorten Wurst, Käse und Gemüse) D,F	27,00€

INSALATE / SALATE / SALAD

Insalata Mista (verschiedene Salatsorten mit Karotten, Tomaten, Fenchel und Gurken)	9,00€
Mozzarella Caprese (frische Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum) F	13,50€
Insalata „Mando“ (gemischter Salat mit Minze, Kapern, Salzwasser- Garnelen, Granatapfel, Avocado in Senf Honigsauce) N,J	18,50€
Insalata „Lollobrigida“ (gemischter Salat mit Thunfisch, getrockneten Tomaten, Karotten, Gurken und pochierten Eiern) E	15,50€
Insalata „Cesare Nardini“ (Romanasalat mit Croutons, Parmesansplittern mit hausgemachtem Dressing) E,E	9,50€
–mit Sardellen	+ € 4,50
–mit mit gebratenen Hähnchenstreifen	+ € 8,50
–mit Salzwasser- Garnelen (3 St.)	+ € 10,00

EXTRA BEILAGEN

Kleiner gemischter Salat	6,50€
Gebackenes Gemüse	7,50€
Brotkorb + Oliven	3,50€

**Zusätzliche Beilagen
werden extra berechnet.**

A=Soja, B=Lupinen, C=Nüsse, D=Sellerie, E=Eier, F=Milch,
G=Schwefeldioxid/Sulfit, H=Getreide mit Gluten, I=Erdnüsse, J=Senf,
K=Sesam, L=Fisch, M=Weichtiere, N=Schalen-/Krustentiere

PASTE (Lunghe e corte)

Tagliolini alla Siciliana (mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Knoblauch Oliven und Chili) H,G,C	14,50€
Linguine con Gamberoni e Calamaretti 2 St. 4/6 (mit Gamberoni, Tintenfisch, Knoblauch und Cherrytomaten) H,N	27,50€
Tagliatelle G.Verdi (mit Rinderstreifen, Champignons, Tomaten und Mascarpone) H,F	17,50€
Lasagna al Ragú di Manzo (mit 100% Ragù vom Rind, ca. 20 Min. Vorbereitungszeit) H,F	14,00€
Paccheri alla Carbonara (mit Guanciale, Pecorino Romano, u. Ei) H,D	16,50€
Gnocchi con Pesto Rosso alla „Calabrese“ (mit Getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Walnüsse, Parmesan und Pecorino - Käse) C,H,D	16,50€

FOCACCE (Focacce und Pizze mit Dinkelmehl + 2,00 €)

Rosmarino (mit Rosmarin und Olivenöl) H	6,50€
Pomodoro (mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch) H	8,50€
+ extra Parmesanflocken	3,00€

PIZZE BIANCHE (Solo con Mozzarella di Bufala)

Tartufo (mit schwarzem Trüffel, Parmesansplittern und Trüffelöl) E, F	22,50€
Gorgonzola (mit Gorgonzola, Spinat, Walnüssen und Apfel) H,F,D,C	16,00€
CaliBocca (mit Bresaola, Parmesansplittern und Zitronenscheibe) H,F,D	16,50€

PIZZE CLASSICHE (Con Pomodoro e Mozzarella)

Margherita (mit <u>Mozzarella di Bufala</u> und Basilikum) H,F	10,50€
Salame (mit Mozzarella und Salame Milano) H,F	11,00€
Funghi (mit Mozzarella und frischen Champignons) H,F	11,00€

PIZZE CLASSICHE (Con Pomodoro e Mozzarella)

Calabrese (mit Mozzarella und scharfer Salami) H,F	12,00€
Tonno (mit Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln) H,F,L	12,50€
4 Formaggi (mit 4 verschiedenen Käsesorten) H,F	13,00€
Vegetariana (mit Mozzarella und verschiedenen Gemüsesorten) H,F	13,50€
Lodigiana (mit frischer italienischer Wurst, Mascarpone u. Spinat) H,F,D	16,00€
Parma (mit Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesansplittern und Cherrytomaten) H,F,D	16,00€
Partenopea (mit Mozzarella, scharfer Salami, Walnüssen und Parmesansplittern) H,F,D	14,50€
Pizza Nduja (mit rotes Pesto, Nduja Calabrese und frischem Basilikum) C,D,H	16,50€

PIZZE ROSSE (Senza Mozzarella)

Pizza Scampi (mit Salzwassergarnelen, Creme Fraiche u. frischem Knoblauch) H,F,M	17,50€
Pizza Napoli (mit Kapern, Sardellen, Oliven und Knoblauch) H,L	11,00€

DOLCI TRADIZIONALI

Tiramisù („nach Art des Hauses“) E,F	8,00€
Panna Cotta (mit „Früchten der Saison“) F	8,00€
Soufflé al Cioccolato mit Vanilleeis (ca. 20 Minuten, da wir frisch backen) F	8,50€
Torta Barozzi aus „Modena“ mit Vanilleeis (Kuchen mit Schokolade, Mandeln und Kaffee) E,C	8,50€
Tagliere di Formaggi (Drei verschiedene Käsesorten, begleitet von Walnüssen, Pflaumen und frischer Marmelade) C	17,50€

LONG DRINKS

Aperol Sprizzato ¹ (Prosecco, Aperol und Orangenscheibe)	0,20l	8,50€
Hugo ¹ (Prosecco, Limette, Minze und Holunderblütensirup)	0,20l	8,50€
Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, Mineralwasser, frische Minze)	0,20l	9,50€
Espresso Martini (Wodka, Kaffeelikör, Espresso, Espressbohnen)	0,20l	11,00€
Tocco Rosso ¹ (Prosecco, Campari, Holunderblütensirup, frische Minze)	0,20l	8,50€
Martini Bianco oder Rosso	5cl	6,50€
Wodka Lemon ³⁻⁶ (Belvedere)	4cl	10,00€
Hendrick's & Tonic (mit frischer Gurke)	4cl	10,00€
Moscow Mule (Belvedere Wodka, Limette, Gurke, Ginger Beer)	5cl	11,00€
Gin Mare Tonic (mit frischem Rosmarin)	4cl	12,00€
Gin Lemon ³⁻⁶ (Bombay Sapphire Gin)	4cl	9,00€
Cuba Libre ¹⁻² (Havana Club 3años, Cola, Limette, brauner Zucker)	4cl	9,00€
Negroni (2 cl Gin, 2 cl Campari, 2 cl Roter Wermut)	6cl	10,00€

VINI SFUSI, PROSECCHI E CHAMPAGNE OFFENE WEINE UND PROSECCHI

Weissweinschorle (Mischgetränk)	0,20l	6,00€
Vino Prosecco Spumante DOC	0,10l	6,00€
Vino Rosso (Merlot, Montepulciano d'Abruzzo) 0,2l 0,5l 1,00l	}	7,00€ 16,00€ 29,00€
Bianco (Pinot Grigio, Chardonnay) 0,2l 0,5l 1,00l		
Rosé (Bardolino di Chiaretto) 0,2l 0,5l 1,00l		
Sauvignon Blanc (Friuli)	0,20l	9,50€
Vermentino di Sardegna (Sardegna)	0,20l	9,50€
Primitivo (Puglia)	0,20l	9,50€
Cannonau (Sardegna)	0,20l	9,50€

BEVANDE CALDE - WARME GETRÄNKE

Espresso ²	2,90€
Espresso Macchiato mit Milch ²	3,50€
Espresso Corretto mit Schuss 2 cl ²	4,50€
Espresso decaffeinato (entkoffeiniert)	3,50€
Doppio Espresso ²	4,90€
Tasse Cappuccino mit Milch ²	4,50€
Glas Latte Macchiato ²	4,90€
Gr. Tasse Kaffee ²	3,90€
Gr. Tasse Tee (verschiedene Sorten)	3,50€
Glas Tee mit Frischer Minze	4,90€

BEVANDE ANALCOLICHE - ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola, Cola Zero ^{1,2} , Fanta ^{1,5} , Sprite ⁴	Fl. 0,20l	3,30€
Apfelschorle, Spezi ^{1,2,5}	Gl. 0,20l	3,30€
Acqua Morelli frizzante oder naturale	Fl. 0,25l	3,30€
Acqua Morelli frizzante oder naturale	Fl. 0,75l	6,90€
Säfte und Nektar (Granini)	Fl. 0,20l	3,50€
Rhabarber (Granini pur oder Schorle)	Gl. 0,20l	3,30€
Goldberg Classic: Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic Water ³⁻⁶	Fl. 0,20l	3,50€
Orangina (Original / Rouge)	Fl. 0,20l	4,00€

SUPERALCOLICI-LIKÖRE UND SPIRITUOSEN

Amaro Averna	2cl	4,50€
Amaro Montenegro	2cl	4,50€
Amaro Ramazzotti	2cl	4,50€
Amaro del Capo	2cl	4,50€
Mirto di Sardegna	2cl	4,50€
Amari (Nonino Prunella Mandorlata, Prus e Quintessentia)	2cl	5,50€
Fernet Branca/Branca Menta	2cl	4,50€
Baileys Irish Cream	4cl	4,50€
Sanbuca (Il Santo)	2cl	4,50€
Amaretto di Saronno	2cl	4,50€
Cynar	2cl	4,50€
Limoncello	2cl	4,50€
Vecchia Romagna	2cl	5,50€
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	6,50€
Chivas Regal (Scotch 12 Jahre alt)	2cl	6,00€
Ballantines (Scotch)	2cl	4,50€
Jack Daniels Black Label (Bourbon)	2cl	5,50€
Belvedere	2cl	5,50€

GRAPPE

Grappe "Nonino 41"	2cl	4,50€
Grappa Marcati Il Bacio delle Muse „Barrique“	2cl	6,00€
Grappe (Nonino - Fragen Sie nach unserer Nonino Karte)	2cl	ab 6,50€

APERITIVI – APERITIFS

Crodino 1 (Alkoholfreier Apéritif)	Fl. 0,10l	4,50€
San Bitter 1 (Alkoholfreier Apéritif)	Fl. 0,10l	4,50€
Port Wein	Gl. 5cl	7,00€

BIRRE - BIER

Birra Moretti vom Fass	Gl. 0,20l	3,00€
Birra Moretti vom Fass	Gl. 0,40l	5,00€
Krombacher Pils	Fl. 0,33l	3,50€
Krombacher Pils Alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,50€
Krombacher Weizenbier	Fl. 0,50l	5,00€
Krombacher Weizenbier Alkoholfrei	Fl. 0,50l	5,00€
Krombacher Radler Naturtrüb	Fl. 0,33l	3,50€

1=mit Farbstoff , 2=caff einhaltig, 3=chininhaltig,
4=mit Konservierungsstoff en,
5=Süßungsmittel, 6=Antioxidationsmittel, 7=mit Phenylalaninquelle

VORSCHRIFTEN UND RATSCHLÄGE

Parmesankäse wird nur mit Fisch serviert, wenn Sie ein Rezept Ihres Arztes vorlegen.

Die Pizza Hawaii, wenn Sie sie wünschen, wird Sie 50€ kosten, weil die Zutaten, die wir verwenden, die folgenden sind (V.F.B. Schinken, Mozzarella di Bufala di Posillipo und Ananas aus San Josè) und nur auf Bestellung.

Cappuccino o.ä. sind nach dem Essen oder noch schlimmer als Getränk zum Essen nicht zu empfehlen, denn es macht den Ca...ne.

Für das männliche Geschlecht !!!

Wenn Sie auf die Toilette gehen, denken Sie daran, dass das, was Sie in der Hand haben, kein Feuerwehrschauch ist und dass vor Ihnen kein Feuer zu löschen ist.

REGULATIONS AND ADVICE

Parmesan cheese is served with fish only with the presentation of a recipe from your doctor.

The pizza Hawaii, if you want it, will cost you 50€ because the ingredients we use are the following (V.F.B. ham, mozzarella di bufala di Posillipo and Pineapple from San Josè) and only on order.

Cappuccino or similar are not recommended after dinner or even worse as a drink to accompany food, because it makes the Ca...ne.

For the male sex !!!

When you go to the toilet remember that what you have in your hand is not a fire hose and in front of you there's no fire to put out so CENTER THE HOLE.

