

# Getränke



Wein <sup>(4)</sup> je 0,2 l



Grillo	4 €
Pinot Grigio	5 €
Primitivo Rosé	5 €
Chianti DOCG	4 €
Primitivo	5 €

Aperitivo 

Aperol Spritz <sup>(1,4,5)</sup>	5 €
Campari Spritz <sup>(1,4)</sup>	5 €
Negroni <sup>(1,4)</sup>	6 €
Alkoholfreier Spritz <sup>(1,5)</sup>	4 €

Shots



je 2 cl

Limoncello	2 €
Averna	2 €
Vecchio Amaro del Capo	2 €



Bier und Softdrinks findet ihr in unserem Getränkekühlschrank.

# Dessert



Unser aktuelles Dessertangebot findet ihr im Restaurant.

Öffnungszeiten:	Mo+Di:	11:30-15:00 & 17:00-22:00
	Mi:	geschlossen
	Do+Fr:	11:30-15:00 & 17:00-22:00
	Sa:	geschlossen
	So:	17:00-22:00



(1) mit Farbstoff, (2) konserviert, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) geschwefelt, (5) chininhaltig  
Eine vollständige Allergenliste erhaltet ihr an der Kasse.

# Speisekarte



FRISCHE, HAUSEGEMACHTE PASTA 

[www.coppadipasta.com](http://www.coppadipasta.com)

TEL: 030 28697066

NEUE BAHNHOFSTR. 25 | 10245 BERLIN

# La Pasta



normal (150g) groß (225g)

**Pomodoro e Basilico** 6,9 € 8,9 €  
mit Penne & Vegorino (vegan) oder Grana <sup>(2)</sup>

aus Tomaten, Olivenöl, frischem Basilikum, Knoblauch

**Pesto rosso** 7,9 € 9,9 €  
mit Penne & Vegorino (vegan) oder Grana <sup>(2)</sup>

aus getrockneten Tomaten, Walnüssen, Olivenöl, Knoblauch

**Vegane Bolognese** 9,9 € 12,9 €  
mit Penne & Vegorino (vegan) oder Grana <sup>(2)</sup>

aus Sojagranulat, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, veganem Rotwein <sup>(4)</sup>

**Pesto alla Genovese** 8,9 € 11,9 €  
mit Mafalde & Grana Padano <sup>(2)</sup>

aus frischem Basilikum, Grana Padano <sup>(2)</sup> Olivenöl, Pinienkernen, Cashewkernen, Knoblauch

**Veggie Carbonara** 9,9 € 12,9 €  
mit Tagliatelle & Grana Padano <sup>(2)</sup>

mit geräuchertem Tofu, frischem Bio-Ei, Grana Padano <sup>(2)</sup> Pecorino, Pfeffer

**Käselaiab** 10,5 € 14,5 €  
mit Mafalde & Grana Padano <sup>(2)</sup>

Nudeln aus dem Käselaiab <sup>(2)</sup> mit Pecorino, Olivenöl, Pfeffer

vegan

mit Käse



normal (150g) groß (225g)

**Carbonara** 10,9 € 14,9 €  
mit Tagliatelle & Grana Padano <sup>(2)</sup>

mit Guanciale (Schweinespeck) <sup>(2,3)</sup> frischem Bio-Ei, Grana Padano <sup>(2)</sup> Pecorino, Pfeffer

**Ragú alla Bolognese** 10,9 € 14,9 €  
mit Tagliatelle & Grana Padano <sup>(2)</sup>

aus Bio Rinder-Hackfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Rotwein <sup>(4)</sup>

## extra Toppings

**Grana Padano** <sup>(2)</sup> (Hartkäse)

gratis

**Vegorino**

(Veganes Topping aus Cashewkernen, Hefeflocken, Knoblauchgranulat, Salz)

**Geröstete Walnüsse** + 1 €

**Getrocknete Tomaten** + 1 €

**Geröstete Pinienkerne** + 1,7 €

**Guanciale** <sup>(2,3)</sup> (Schweinespeck) + 1,9 €



## Nudeln

Unsere frischen Nudeln sind hausgemacht. Alternativ könnt ihr jedes Gericht auch mit einer anderen Nudelsorte bestellen.

mit Fleisch