

DI MAIALE

156. **Scaloppa alla Milanese**^{1,3,7,9} **12,90**
Hausgemachte panierte Schweinefiletmedaillons Wiener Art, dazu Pommes Frites, Kräuterbutter und Zitrone sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
157. **Scaloppa Bolognese**^{1,3,7,9,4,e} **15,50**
Hausgemachte panierte Schweinefiletmedaillons mit BologneseSauce, Vorderschinken und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat mit hausg. Dressing

DI MAIALE

158. **Scaloppine ai Funghi**^{1,3,7,9} **15,90**
Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
159. **Scaloppine al Pepe verde**^{1,3,7,9} **15,50**
Gebratene Schweinefiletmedaillons in grüner Pfeffer-Sahnesauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
160. **Cordon Bleu »Marco Polo«**^{1,3,7,9,4,e} **15,90**
Hausgemachtes paniertes Schweinefiletmedaillon gefüllt mit Vorderschinken und Käse, in Champignon-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
161. **Scaloppine alla Montanara**^{1,3,7,9} **15,50**
Schweinefiletmedaillons vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone, gerösteten Zwiebeln und Spiegelei, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausg. Dressing
162. **Scaloppine Hawaii**^{1,3,7,9,4,e} **15,90**
Schweinefiletmedaillons mit Vorderschinken und Ananas in Kurkuma-Sahnesauce, im Ofen mit Käse überbacken, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausg. Dressing
164. **Scaloppine al Gorgonzola**^{1,3,7,9} **15,90**
Gebratene Schweinefiletmedaillons auf Gorgonzola-Sahnesauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausg. Dressing
165. **Saltimbocca alla Romana**^{1,3,7,9} **15,90**
Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken ummantelt, Cherrytomaten, in Salbei-Weißweinsauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing

DI MANZO

187. **Bistecca ai Funghi**^{1,3,7,9} **21,50**
ca. 200g° Argentinisches Rinderrumpsteak vom Lavastein-grill, auf Champignon-Sahnesauce, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
188. **Bistecca »Marco Polo«**^{1,3,7,9} **21,90**
ca. 200g° Argentinisches Rinderrumpsteak vom Lavastein-grill, mit Kräuterbutter und Zitrone, frischen mediterranem Gemüse, Pommes Frites und ein Beilagensalat mit hausg. Dressing

PESCE

242. **Filetto di Salmone alla Griglia**^{1,3,4,7,8,9} **17,90**
Auf der Haut gegrilltes Lachsfilet (ca. 200 g°) auf Rahm-Blattspinat, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
243. **Filetto di Salmone Basiliko**^{1,3,4,7,8,9} **17,50**
Auf der Haut gegrilltes Lachsfilet (ca. 200 g°) auf Basilikum-Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
244. **Scampi alla Griglia**^{1,2,3,7,8,9} **21,50**
4 Riesengarnelen vom Grill mit mediterranem Gemüse, Kräuter-Knoblauch in Olivenöl und Zitrone, dazu Rosmarinkartoffeln sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
245. **Scampi alla Livornese**^{1,2,4,7,9,h} **20,90**
4 in Olivenöl gebratene Riesengarnelen, mit Knoblauch, Oliven, Kapern, in leichter Cherrytomaten-Weißweinsauce mit Frühlings-zwiebeln, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing

DOLCI / DESSERT

278. **Tiramisu**^{1,3,7} **5,50**
Frischer hausgemachter Bisquitkuchen italienischer Art mit Mascarponecreme, Kakao und Schokoladensauce (mit Alkohol)
279. **Strudel di mele**^{1,7} **4,90**
Warmer Apfelstrudel mit Vanillensauce und Schlagsahne
286. **Panna Cotta**⁷ **5,00**
Hausgemachtes italienisches Sahnedessert mit einer Sauce aus Erdbeermark



Kennzeichnungspflichtige
Zusatzstoffe:

- a mit Farbstoff
- b koffeinhaltig
- c chininhaltig
- d mit Konservierungsstoff
- e mit Antioxidationsmittel
- f mit Cyclamat und Aspartam
- g mit Ingwerauszug
- h geschwärzt mit Eisenglukonat
- k mit Geschmacksverstärker
- m Weichkäse aus Kuhmilch
- n taurinhaltig
- ° Frischgewicht
- 1 glutenhaltig
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fische
- 5 Erdnüsse
- 6 Sojabohnen
- 7 Milch
- 8 Schalenfrüchte
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesamsamen
- 12 Schwefeldioxid
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere



Wir sind weiterhin für Sie da!



Jetzt mit
Lieferservice
+Abholservice

Mindestbestellwert
für Lieferservice 15 €
im Umkreis von 4 km

Anton-Saefkow-Platz 13 • 10369 Berlin
www.marcopolo-due.de

Tel.: 030 - 98 60 77 01

TÄGLICH AB 11³⁰ - 21⁰⁰ UHR

Nur BARZAHLUNG möglich!



ANTIPASTI

1. **Bruschetta** (5 Stück)^{1,7,m,h} **6,50**
Hausgemachte italienische Spezialität: geröstete Broteiben belegt mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, dazu Balkankäse und Oliven
4. **Formaggio al Forno**^{1,7,m} **8,50**
Balkankäse und Scheiben von der Strauchtomate mit Kräuterbutter in Sahnesauce, im Ofen gratiniert
5. **Broccoli »Marco Polo«**^{7,d,e} **8,90**
In Gorgonzola-Sahnesauce mit Vorderschinken, im Ofen mit Käse überbacken
6. **Mozzarella alla Caprese**^{7,8,12,h} **8,50**
Original ital. Mozzarella mit Scheiben von der Strauchtomate, Basilikum und Balsamico-Vinaigrette
7. **Funghi Picasso**^{1,7,d,e} **9,90**
Frische Champignons mit Gorgonzola-Sahnesauce, Blattspinat und Vorderschinken, im Ofen mit Käse überbacken
8. **Vitello Tonnato**^{3,4} **14,90**
Dünne Scheiben vom Kalbfleisch auf Rucola mit Kapernäpfeln und Thunfisch-Sauce (kalte Vorspeise)
9. **Carpaccio di Manzo**^{7,10} **14,90**
Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesan, dazu Knoblauch- oder Senfsauce
11. **Piatto di Formaggi**⁷ **7,90**
Balkankäse nach Art des Hauses

ZUPPE

17. **Minestrone**⁹ **4,50**
Gemüsesuppe nach italienischer Art
18. **Crema di Pomodoro**^{7,8,9} **4,50**
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen
19. **Zuppa all'Aglio**^{3,8,9} **5,50**
Knoblauchsuppe mit fruchtigen Noten der Strauchtomate, mit Eigelb

INSALATE

29. **Insalata Mista Picola**^{3,7,10} **4,50**
Kleiner Beilagensalat mit hausg. Dressing
32. **Insalata Formaggio**^{3,7,10,m} **7,90**
Gemischter Salat mit Balkankäse, Ei und hausg. Dressing
34. **Insalata Tonno**^{3,4,7,9,10} **8,90**
Gemischter Salat mit Thunfischstücken, Ei und hausg. Dressing
35. **Insalata Amore Mio**^{3,4,7,m} **9,50**
Gemischter Salat mit Thunfischstücken, Ei, Balkankäse, Dressing
36. **Insalata della Casa**^{3,7,9,10,m} **11,90**
Gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und Balkankäse, dazu hausgemachtes Dressing
37. **Insalata di Rucola »Marco Polo«**^{2,4,7} **13,50**
Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons, roten Zwiebeln, geh. Parmesanflocken, dazu gebratene Kalbsleber oder Hähnchenbrustfiletstreifen in Curry-Balsamico-Sauce

RISOTTO

45. **Risotto Hawaii**⁷ **9,50**
Mit Hähnchenbrustspitzen und Ananas in Curry-Sahnesauce
46. **Risotto dello Chef**⁷ **9,90**
Mit Hähnchenbrustspitzen, Champignons und frischem Blattspinat in Gorgonzola-Sahnesauce
47. **Risotto »Marco Polo«**⁷ **12,50**
Mit Rinderfiletspitzen, Cherrytomaten, frischen Champignons, Frühlingszwiebeln und getrockneten Tomaten

UOVA

54. **Omelette Paesana**^{3,7,d,e} **8,90**
Mit Vorderschinken, frischen Champignons und Käse gratiniert, dazu ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing

VEGETALE

60. **Penne Vegetaria**^{1,8,9} **8,90**
Kurze Nudeln mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Trockentomaten, frischen Champignons und Zwiebeln in Tomatensauce
61. **Risotto Vegetaria**^{1,9} **9,90**
Mit Steinpilzen, Aubergine, Zucchini, Cherrytomaten, Knoblauch und Zwiebeln
62. **Pizza Vegetaria**^{1,7,8,9,h} **9,50**
Mit Tomatensauce, Käse, mediterranem Gemüse
63. **Piatto Verdura**^{1,7,8,9,12,m} **12,90**
Vegetarischer Teller mit gebratener Paprika, Zucchini, Broccoli, Auberginen, Champignons, Zwiebeln, in Curry-Balsamico-Sauce, einem Stück Balkankäse, dazu Sauerrahm und Knoblauch in Öl

PASTA

78. **Spaghetti Bolognese**^{1,8,9} **7,50**
Mit Bolognese-Sauce (auch mit Tomatensauce und Basilikum)
79. **Spaghetti Carbonara**^{1,3,7,d,e} **8,50**
Mit Vorderschinken und Eigelb in Sahnesauce
80. **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini**^{1,7,8,9} **7,90**
Mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, frische Peperoncini (scharf)
81. **Spaghetti »Marco Polo«**^{1,7,9} **9,50**
Mit Schweinefiletspitzen, Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce
82. **Penne all'arrabbiata**^{1,7,8,9,h} **8,50**
Kurze Nudeln mit frischen Peperoncini, Knoblauch und Oliven, in Tomatensauce
83. **Penne della Casa**^{1,7,9} **9,90**
Kurze Nudeln mit Hähnchenbruststreifen, Champignons und Zwiebeln in Gorgonzola-Sahnesauce
84. **Tagliatelle Bella Vista**^{1,7,8,9,h} **9,50**
Handgemachte Bandnudeln mit getrockneten Tomaten, Oliven, Knoblauch, Zwiebeln und Kapern, in leichter Cherrytomaten-Sauce
85. **Tagliatelle con Salmone**^{1,2,4,7,a,k} **11,50**
Handgemachte Bandnudeln mit frischen Lachsfiletstücken, Shrimps und Knoblauch, in leichter Hummer-Sahnesauce
86. **Tagliatelle con Punte di Filetto**^{1,7,9} **13,90**
Handgemachte Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, Champignons und roten Zwiebeln in Gorgonzola-Sahnesauce

88. **Tagliatelle con Scampi**^{1,3,7,14} **15,50**
Handgemachte Bandnudeln mit 2 Riesengarnelen, Shrimps, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, getrockneten Tomaten, Basilikum, in leichter Cherrytomaten-Sauce
89. **Fagottini alla Saltimbocca**^{1,7} **14,90**
Handgemachte Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta, mit Rinderfiletstreifen, Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce
90. **Fagottini al Gorgonzola**^{1,7} **14,90**
Handgemachte Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta, mit Rinderfiletstreifen in Gorgonzola-Sahnesauce
91. **Lasagne al Forno**^{1,7,9} **8,50**
Lasagne mit Bolognese und Béchamelsauce, mit Käse überbacken

COCO EMPFIEHLT

320. **Zucchini fritte**^{1,3,7 9,90} **9,90**
Gebratene Zucchini mit frischen Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Kroketten
322. **Linguine con Fegato di Vitello**^{1,7} **11,90**
Feine Bandnudeln mit Kalbsleberstreifen, Steinpilzen, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten in leichter Tomatensauce
323. **Tagliatelle COCO**^{1,7} **12,90**
Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen, Steinpilzen, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten in leichter Sahnesauce
324. **Gnocchi ripieni al Pomodoro**^{1,7} **12,50**
Handgemachte Kartoffelnocken gefüllt mit Ricotta und Spinat in leichter Tomatensauce mit Frühlingszwiebeln und getrockneten Tomaten
326. **Fegato di Vitello con Cipolle e Mele caramellate**^{1,3,7} **16,90**
Gebratene Kalbsleberscheiben mit glasierten Apfelspalten in dunkler Sauce, gerösteten Zwiebeln, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
327. **Fegato di Vitello con Porcini**⁷ **17,90**
Gebratene Kalbsleberscheiben mit Steinpilzen, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten in dunkler Sauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing

STEINOFEN-PIZZA

100. **Pizza Margherita**^{1,7,8,9} **5,90**
Mit Tomatensauce und Käse
101. **Pizza Salami**^{1,7,8,9,d,e} **7,00**
Mit Tomatensauce, Käse und Salami
102. **Pizza Hawaii**^{1,7,8,9,d,e} **7,50**
Mit Tomatensauce, Käse, Ananas und Vorderschinken
103. **Pizza Tonno**^{1,4,7,8,9} **8,50**
Mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln
104. **Pizza Spinaci**^{1,7,8,9,m} **8,50**
Mit Tomatensauce, Käse, Blattspinat, getr. Tomaten, Balkankäse und Knoblauch
105. **Pizza Napoletana**^{1,4,7,8,9,h} **8,50**
Mit Tomatensauce, Käse, Sardellen, Kapern, Oliven, Cherrytomaten und Knoblauch
106. **Pizza Mista**^{1,7,8,9,d,e} **8,90**
Mit Tomatensauce, Käse, Salami, Vorderschinken, Champignons und Peperoni

62. **Pizza Vegetaria**^{1,7,8,9,h} **9,50**
Mit Tomatensauce, Käse und mediterranem Gemüse
107. **Pizza del Capo**^{1,7,8,9,m} **9,90**
Im Steinofen mit Käse und Champignons gebacken, dann kalt belegt mit Rucola, Cherrytomaten, Balkankäse, roten Zwiebeln und orig. ital. Mozzarella, bestreut mit Parmesan
108. **Pizza Caprese**^{1,7,8,9} **9,50**
Mit Tomatensauce, Käse, Scheiben von der Strauchtomate, orig. ital. Mozzarella und frischem Basilikum
109. **Pizza Parma**^{1,7,8,9} **10,50**
Mit Mozzarellarand, Tomatensauce, Käse, Gorgonzola, nach dem Backen mit Prosciutto di Parma und Rucola belegt, bestreut mit Parmesan
110. **Pizza dello Chef**^{7,8,9} **11,90**
Mit Mozzarellarand, Tomatensauce, frischem Lachs, Shrimps, Knoblauch und Petersilie
111. **Pizza Speciale**^{1,7,8,9,d,e} **10,50**
Mit Mozzarellarand, belegt mit Tomatensauce, Käse, Salami, Vorderschinken und Champignons, mit Rucola und Parmesan bestreut
112. **Pizza della Casa**^{1,7,8,9} **11,90**
Mit Mozzarellarand, gebratenen Hähnchenbrustspitzen, Ananas, Cherrytomaten, in Curry-Sauce und Käse
113. **Pizza Scampi**^{1,4,7,8,9,14} **11,90**
Mit Tomatensauce, Käse, 2 Riesengarnelen, Shrimps, Cherrytomaten, frischem Knoblauch und Petersilie
114. **Pizza Calzone**^{1,3,7,8,9,d,e} **8,90**
Gefüllte Pizza mit Tomatensauce, Käse, Ei, Salami, Vorderschinken, frischen Champignons und Peperoni
115. **Pizza di Calabrese**^{1,7,8,9} **9,50**
Mit Tomatensauce, Käse, Spianata Piccante (ital. Salami), Oliven und getr. Tomaten
116. **Pizza Pollo**^{1,7,8,9} **11,90**
Mit Mozzarellarand, gebratenen Hähnchenbrustspitzen, Zwiebeln, Paprika, Mais, in BBQ-Sauce und Käse, dazu Sauerrahmflöckchen

DI POLLO

145. **Pollo ai Funghi trifolati**^{1,3,7,9} **15,50**
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Champignons, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten, dazu Kräuterbutter und Zitrone, Pommes Frites sowie ein Beilagensalat mit Dressing
146. **Pollo al Pepe verde**^{1,3,7,9} **13,90**
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in grüner Pfeffer-Sahnesauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausg. Dressing
147. **Pollo »Marco Polo«**^{1,3,7,9} **15,50**
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Mandelsplittern, Ananas in Curry-Sahnesauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausg. Dressing
148. **Pollo alla Mediterranea**^{1,3,7,8,9} **15,50**
Gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen nach mediterraner Art mit Broccoli, Paprika, Cherrytomaten, Zucchini, Champignons, roten Zwiebeln und Mandeln in leichter Curry-Sahnesauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing