

## ALBERO - PIZZA E APERITIVO



## ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG - FREITAG 12-22 UHR  
SAMSTAG - SONNTAG 13-22 UHR

**Herzlich Willkommen in Albero,**

**Unser engagiertes Team freut sich darauf, Sie mit herzlicher Gastfreundschaft und erstklassigen Gerichten zu verwöhnen.**

**Tauchen Sie ein in die köstliche Welt der italienischen Küche, die bei uns mit Leidenschaft und Liebe zum Detail zubereitet wird.**

**Wir verwenden nur die besten Zutaten, um Ihnen ein authentisches Geschmackserlebnis zu bieten.**

**Unser Pizzateig reift mindestens 48 Stunden, wodurch die Pizza sehr bekömmlich wird.**

**Für die Pizza verwenden wir ausschließlich die feinste frische Mozzarella Fior di Latte -Fior di Agerola-, ein besonderer frischer Mozzarella.**

**Die exquisite Burrata aus Kampanien verleihen unseren Gerichten eine unvergleichliche und frische Qualität.**

**Unsere Tomatensauce besteht aus den edelsten San Marzano DOP Tomaten, die für ihren einzigartigen Geschmack und ihre perfekte Süße bekannt sind. Jeder Bissen soll Ihnen das wahre Italien auf den Teller bringen.**

**Kommen Sie zudem in den Genuss unserer Pasta Fresca.  
Das erkennen Sie an der weicheren und geschmeidigen Textur.  
Frische Pasta hat einen intensiveren, reicher Geschmack,  
da sie unmittelbar nach der Zubereitung verzehrt wird.  
Sie nimmt die Sauce besser auf und kann das Aroma gut  
verbinden.**

**Unsere Trüffel werden von erfahrenen Trüffelsuchern in den  
unberührten Wäldern Italiens gesammelt und direkt frisch zu uns  
gebracht. So können wir Ihnen diese exquisite Delikatesse in  
höchster Qualität anbieten.**

**Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen  
Ihnen einen unvergesslichen Genuss.**

# ANTIPASTI

## PORTION OLIVEN (4)

## CROSTINI (VEGAN)

Pizzabrot mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum (1)

## BURRATA / MOZZARELLA DI BUFALA

Burrata oder Büffelmozzarella aus Kampanien, Rucola, Kirschtomaten, Oliven (4,6)

## VITELLO TONNATO

Dünn geschnittenes Kalbsfleisch, hausgemachte Thunfischsoße, Apfel-Kapern (2,6,9)

## BURRATA & PARMA

Parmaschinken, Burrata aus Kampanien, verschiedenfarbige Datteltomaten, Walnüsse (4,6,8)

## ANTIPASTI MISTI

Gemischte Vorspeisenplatte (4,6,8)

# INSALATA

## AVOCADO SALAT

Gemischter Salat mit Avocado, Hirtenkäse, Balsamicocreme (6)

## ARTISCHOCKEN SALAT

Gemischter Salat mit Artischocke (in Öl eingelegt), Balsamicocreme (4)

## TONNO SALAT

Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, schwarzen Oliven, Balsamicocreme (2,4)

## PARMASCHINKEN / RINDERSCHINKEN SALAT

Gemischter Salat mit Parmaschinken oder Rinderschinken, Walnüssen (4,8)

## SCAMPI SALAT

Gemischter Salat mit White Tiger Groß-Garnelen (3)

## BURRATA HÄHNCHEN SALAT

Gemischter Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Burrata, Pinienkerne (6,8)

Extras:

Oliven +1 | Getrocknete Tomaten +2 | Hirtenkäse +2 | Avocado +3 |  
White Tiger Garnelen +9 | Artischocke (in Öl eingelegt) +3 | Walnüsse +3 |  
Büffelmozzarella +3 | Rinderschinken +3 | Parmaschinken +3 | Burrata +5,5



4,9

9,8

11

12

15

22

11

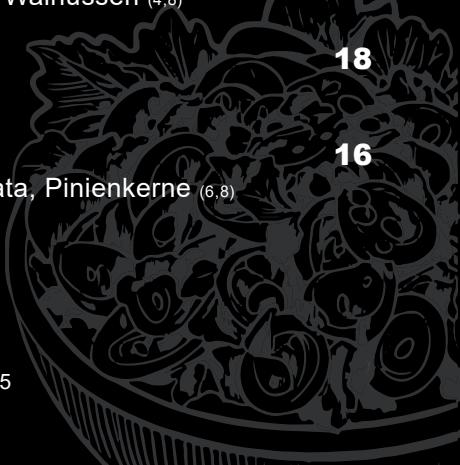
11

12

12,5

18

16



# PASTA FRESCA

(AUCH GLUTENFREI MÖGLICH)

## PENNE AL POMODORO

Kurznußeln mit Tomatensoße (1,9)

11

## PENNE ALL' ARRABIATA (SEHR SCHARF)

Kurznußeln mit Tomatensoße, Chili, Knoblauch, Petersilie (1,9)

12,5

## PENNE AL POMODORO E STRACCIATELLA

Kurznußeln mit Tomatensoße, Stracciatella, Pesto (1,6,8,9)

13,5

## TAGLIATELLE AL PESTO GENOVESE

Bandnußeln mit Pesto, Pinienkerne, Rucola (1,8,9)

13

## TAGLIATELLE AL RAGU

Bandnußeln mit klassischer Rindfleisch-Bolognese (1,5,9)

13,5

## TAGLIATELLE CON POMODORINI E BURRATA

Bandnußeln mit Datteltomaten, Oliven, Chili, Knoblauch, Burrata, Petersilie (1,4,6,9)

16

## TAGLIATELLE AL SALMONE

Bandnußeln mit rosa Soße, Lachsfilet, Knoblauch, Dill (1,2,4,9,13)

16,5

## TAGLIATELLE CON CREMA AL TARTUFO

Bandnußeln mit Sahnesoße, frischen schwarzen Trüffeln (1,4,13)

18,5

## TAGLIATELLE SCAMPI

Bandnußeln mit rosa Soße, White Tiger Garnelen, Knoblauch, getrocknete Tomaten (1,3,4,9,13)

19,5

## LASAGNE

Nudelblätter mit Rinderhackfleisch-Bolognese (1,5,6,9)

13

Extras:

Rucola +1 | Pilze +1 | Oliven +1 | Zwiebeln +1 | Kirschtomaten +1 | Getrocknete Tomaten +2 | White Tiger Garnelen +9 | Lachsfilet +4,5 | Burrata +5,5

# PIZZE

## MARGHERITA

Tomatensauce Gustarosso, Fior di Latte, Basilikum (1,6)

## CARCIOFI

Fior di Latte, Artischocken, Spinat, getrocknete Tomaten, Pecorino (1,4,6)

## QUATTRO FORMAGGI

Mit vier verschiedenen Käsesorten (1,6)

## VERDURE

Tomatensauce Gustarosso, gegrilltes Gemüse, Stracciatella (1,6)

## BUFALA

Tomatensauce Gustarosso, Büffelmozzarella aus Kampanien, getrocknete Tomaten, Basilikum, schwarze Oliven (1,4,6)

## SALAME / SALAME PICCANTE

Tomatensauce Gustarosso, Fior di Latte, Salami oder mit scharfer Salami (1,4,6)

## BURRATA E SALAME PICCANTE

Tomatensauce Gustarosso, Burrata aus Kampanien, scharfe Salami (1,6)

## PROSCIUTTO DI PARMA E RUCOLA

Tomatensoße Gustarosso, Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano (1,4,6)

## PASTRAMI

Tomatensauce Gustarosso, Fior di Latte, luftgetrockneter Rinderschinken, Kirschtomaten, Crème fraîche, Basilikum, Oregano (1,4,6)

## TONNO

Tomatensauce Gustarosso, Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano (1,2,4,6)

## SALMONE

Crème fraîche, Räucherlachs, Avocado, Hirtenkäse, Pfeffer (1,2,4,6)

## SARDELLEN

Büffelmozzarella, Sardellen, Datteltomaten, Oliven, Knoblauch, Basilikum (1,2,4,6)

Büffelmozzarella anstatt Fior di Latte +3

Extras:

Rucola +1 | Pilze +1 | Kirschtomaten +1 | Oliven +1 | Zwiebeln +1 | Spinat +1 | Getrocknete Tomaten +2 | Artischocken +2 | Avocado +3 | Gorgonzola +2 | Hirtenkäse +2 | Fior di Latte +2,5 | Salami piccante +2,5 | Salami +2,5 | Crème fraîche +2,5 | Rinderschinken +3 | Räucherlachs +4 | Burrata +4,5

# PIZZE SPECIALE

DAZU WIRD 1 GLAS 0,1L ROTWEIN SERVIERT

## SPICY ARTICHOKE

San Marzano DOP, Artischocken, getrocknete Tomaten, Stracciatella, Oliven, frische Chilis, Basilikum, EVO (1,4,6)

17

## RAINBOW MARINARA

San Marzano Tomaten DOP, verschiedenfarbige Datteltomaten, Knoblauch, Oregano, cremiger PREMIUM BURRATA aus Kampanien, Oliven, Basilikum (1,4,6)

18

## MASTER PISTACHIO

Fior di Agerola, Mortadella, cremiger PREMIUM BURRATA, Pistazien, Basilikum, EVO (1,4,6,8)

18,5

## WHITE TIGER

San Marzano Tomaten DOP, Fior di Agerola, White Tiger Garnelen, getrocknete Tomaten, rote Zwiebeln, Knoblauch (1,3,4,6,13)

19,5

## BLACK TRUFFEL

Fior di Agerola, Pilze, frischer schwarzer Trüffel, Trüffelstracciatella, Trüffelöl, Basilikum, EVO (1,6)

20

vegan möglich 

### Allergene:

- |                            |                      |               |                                |
|----------------------------|----------------------|---------------|--------------------------------|
| 1. Getreide (glutenhaltig) | 2. Fisch             | 3. Krebstiere | 4. Schwefeldioxide und Sulfite |
| 5. Sellerie                | 6. Milch und Laktose | 7. Sesam      | 8. Nüssen und Schalenfrüchte   |
| 9. Eier                    | 10. Lupine           | 11. Erdnüsse  | 12. Senf                       |
| 13. Soja                   | 14. Weichtiere       |               |                                |



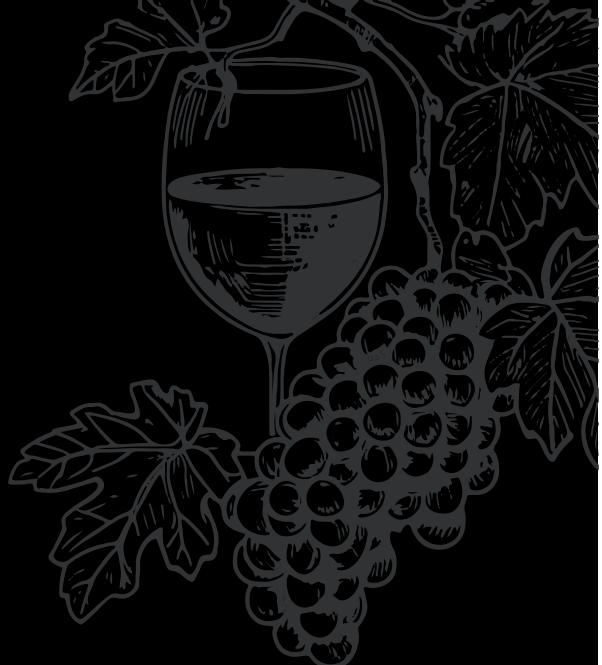
# VINO

## OFFENE WEINE

### BIANCO

---

|              |      |       |  |      |       |
|--------------|------|-------|--|------|-------|
| Pinot Grigio | 0,1L | 4,00€ |  | 0,2L | 7,00€ |
| Chardonnay   | 0,1L | 4,50€ |  | 0,2L | 7,50€ |



### ROSSO

---

|           |      |       |  |      |       |
|-----------|------|-------|--|------|-------|
| Chianti   | 0,1L | 4,00€ |  | 0,2L | 7,00€ |
| Primitivo | 0,1L | 4,50€ |  | 0,2L | 7,50€ |

### ROSA

---

|           |      |       |  |      |       |
|-----------|------|-------|--|------|-------|
| Bardolino | 0,1L | 4,00€ |  | 0,2L | 7,00€ |
|-----------|------|-------|--|------|-------|

## FLASCHE WEINE 0,75L

### BIANCO

---

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Grillo Barone di Bernaj | 26,00€ |
| Gavi ca' bianca         | 27,00€ |
| Lugana Allegrini        | 29,00€ |

### ROSSO

---

|               |        |
|---------------|--------|
| Chianti       | 25,00€ |
| Primitivo     | 27,00€ |
| Nero d'avola  | 27,50€ |
| Montepulciano | 29,00€ |

### ROSA

---

|           |        |
|-----------|--------|
| Bardolino | 25,00€ |
|-----------|--------|

# GETRÄNKE

**PROVIANT (100% BIO) 33cl** 3,80€

Cola / Cola Zuckerfrei  
Apfelschorle  
Ingwer Zitrone  
Rhababer

**HAUSGEMACHTER EISTEE 40cl** 4,90€  
(koffeinfrei & ohne Schwarztee; mit Tee-Extrakt)

Pfirsich  
Mango Ananas  
Zitrone

**HAUSGEMACHTER LIMONADE 40cl** 4,90€

Wilde Beere  
Pink Grapefruit  
Zitrone Minze  
Zitrone Gurke

**ORANGENSAFT 33cl** 5,50€

frisch gepresst

## WASSER

|                         |       |       |
|-------------------------|-------|-------|
| Acqua Panna             | 0,25l | 2,50€ |
| Acqua Panna             | 0,75l | 5,50€ |
| San Pellegrino          | 0,25l | 2,50€ |
| San Pellegrino          | 0,75l | 5,50€ |
| Gefiltertes Tafelwasser | 0,5l  | 3,00€ |

## KAFFEE

|                    |              |
|--------------------|--------------|
| Espresso           | 2,00 / 3,00€ |
| Espresso Macchiato | 2,30 / 3,30€ |
| Crema Italiano     | 2,70 / 3,50€ |
| Cortado            | 3,20€        |
| Cappuccino         | 3,60 / 4,60€ |
| Flat White         | 3,90€        |
| Latte Macchiato    | 4,20€        |

Chai Latte 4,50€  
Heiße Schokolade 4,50€

## BEUTEL TEE

Grün  
Schwarz  
Kamille  
Früchte

## FRISCHER TEE

4,50€

Heiße Zitrone  
Minze  
Ingwer  
Ingwer & Minze



# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

## APERITIVO

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Aperol Spritz     | 8,00€  |
| Aperol Prosecco   | 9,00€  |
| Aperol Grapefruit | 10,00€ |
| Hugo              | 8,00€  |
| Campari Amalfi    | 8,50€  |
| Campari Spritz    | 8,50€  |
| Limoncello Spritz | 8,00€  |

## BIER

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Pilsner Urquell 33cl             | 3,90€ |
| Peroni Nastro Azzuro 33cl        | 3,90€ |
| Lammsbräu alkoholfrei 33cl       | 3,90€ |
| Krombacher Radler naturtrüb 33cl | 3,90€ |
| Hefeweizen hell 50cl             | 4,80€ |
| Hefeweizen hell alkoholfrei 50cl | 4,80€ |

## LONGDRINKS

|                 |   |        |
|-----------------|---|--------|
| Gin & Tonic     | Gin, Tonic Water                                  | 8,00€  |
| Hugo Spezial    | Vodka, Soda, Limetten, Minze, Holunderblütensirup | 9,50€  |
| Moscow Mule     | Vodka Limettensaft, Ginger Beer, Gurken           | 8,50€  |
| London Mule     | Gin, Limettensaft, Ginger Beer, Gurken            | 8,50€  |
| Americano       | Campari, Vermouth, Soda                           | 8,50€  |
| Negroni         | Gin, Campari, Vermouth                            | 9,00€  |
| Sunshine Whisky | Whisky, Pink Grapefruit Limonade                  | 10,00€ |
| Pinky Gin       | Gin, Pink Grapefruit Limonade, Minze              | 10,00€ |
| Wild Vodka      | Vodka, Wilde Beere Limonade, Zitronen             | 10,00€ |

## DIGESTIV

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Averna auf Eis 2cl     | 4,00€ |
| Frangelico auf Eis 2cl | 4,00€ |
| Grappa 2cl             | 4,00€ |
| Limoncello 2cl         | 4,00€ |
| Sambuca 2cl            | 4,00€ |

### Zusatzstoffe:

1. mit Konversierungstoffen
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin
5. mit Süßungsmittel Cyclamat
6. mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7. mit Süßungsmittel Acesulfam
8. mit Phosphat
9. geschwefelt
10. chininhaltig
11. koffeinhaltig
12. mit Geschmacksverstärker
13. geschwärtzt
14. gewachst



# DOLCI

**HAUSGEMACHTES TIRAMISU**  
6,50€

**HAUSGEMACHTE KUCHEN**  
ab 4,50€



Für Reservierungen, Geburtstagsfeiern, Veranstaltungen  
oder geschlossene Gesellschaften -  
Send uns deine Anfrage gerne per E-Mail oder spreche uns persönlich an.

Bistro Albero  
im Fritz Tower  
Lehrter Straße 24b  
10557 Berlin

Telefon: 0174 6736245  
E-Mail: alberobistro@gmail.com  
Instagram: albero\_fritztower  
TikTok: albero\_fritztower