





PREVIEW



## APERITIV - KARTE



<b>Aperol Spritz</b> Aperol 11 · Prosecco · Soda	9,50 €
<b>Rosato Mio</b> Ramazzotti Aperitivo Rosato Prosecco · Soda · Basilikum 11	9,50 €
<b>Fiero Tonic</b> Martini Fiero 11 · Tonic Water 10	9,50 €
<b>Campari Amalfi</b> Campari · Schweppes Bitter Lemon 10 Grapefruit 11	9,50 €
<b>Pink Tonic</b> Gordon's Pink Gin 11 Schweppes Tonic 10	9,50 €
<b>Lillet Berry</b> Lillet Blanc Schweppes Wild Berry 10 · Beeren	9,50 €
<b>Bellini Spritz</b> Weißes Pfirsichpüree · Prosecco Pfirsichlikör	9,50 €
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello Prosecco Soda	9,50 €
<b>The Illusionist</b> The Illusionist Dry Gin Schweppes Dry Tonic 10 11	12,00 €
<b>Sevilla Tonic</b> Tanqueray Sevilla Gin Schweppes Dry Tonic 10 11	12,00 €
<b>Gin Basil</b> Bombay Gin · Basilikum · Soda 11	12,00 €
<b>Malfy Rosa Tonic</b> Malfy Gin Rosa · Tonic Water · Grapefruit und Rosmarin	12,00 €
<b>San Bitter</b> San Bitter · Soda alkoholfrei	7,80 €
<b>Basil Spritz</b> Limette 11 · Basilikum · Soda alkoholfrei	7,80 €



## BIER VOM FASS

<b>Lübzer Pils 4.9%</b> Bierstil: Pilsener Sonnengoldfarbenes, mild-herbes Pils mit ausgewogener Hopfen-Malzmischung. Gebraut mit feinsten Rohstoffen und dem klarsten Wasser aus Mecklenburg-Vorpommerns.	0,3l 0,5l 3,80 € 5,80 €
<b>Poretti Originale 5.5%</b> Bierstil: Lager Sonnengelbes, italienisches Lager mit fruchtig-aromatischen Noten durch die Komposition vier erlesener Hopfen, außergewöhnlich harmonisch im Abgang.	4,30 € 6,50 €
<b>1664 Blanc 5%</b> Bierstil: Witbier Internationales, mildes Lifestyle Bier mit überraschend erfrischendem Citrus-Twist und Alkohol.	4,30 € 6,30 €
<b>Somersby Apple 4.5%</b> Bierstil: Cider Der fruchtig-frische Cider aus leckeren Äpfeln.	5,80 €
<b>12 Apostoli Helles 4.9%</b> Bierstil: Hell Mildes Bier mit einem dezenten Malzaroma. Schlanker Körper, sehr leicht würzig und fruchtig in der Nase.	3,80 € 5,80 €
<b>Paulaner Hefeweizen trüb 5,5%</b> Der Kenner schmeckt einen Hauch Mango sowie Ananas und lobt die schöne Balance von Süße und Bittere.	3,80 € 5,80 €
<b>Radler</b>	3,80 € 5,80 €

## FLASCHENBIER

<b>Lübzer Alkoholfrei</b>	0,33l 0,4l 0,5l 4,30 €
<b>Paulaner Zwickl</b>	5,20 €
<b>Paulaner Kristallklar</b>	5,80 €
<b>Paulaner Weizen dunkel</b>	5,80 €
<b>Paulaner Weizen alkoholfrei</b>	5,80 €
<b>Berliner Weiße · rot oder grün</b>	4,30 €





## UNSERE STEINOFENPIZZA

<b>MATTEO · vegetarisch</b> Tomate · fior di latte · Basilikum-Pesto aus Ligurien pomodori · fior di latte · pesto genovese	11,90 €
<b>JUDAS</b> Tomate · fior di latte · scharfe Salami aus Kalabrien · Paprika · Schafskäse pomodori · fior di latte · spianata calabrese piccante · parica · formaggio di pecora	15,90 €
<b>TADDEO · vegan</b> Tomate · Spinat · getrocknete Tomaten · Pinienkerne · Artischocke pomodori · spinaci · pomodori secchi · pinoli · carciofi	15,90 €
<b>GIOVANNI</b> Tomate · fior di latte · Sardellen · schwarze Oliven · rote Zwiebeln · Kapern pomodori · fior di latte · acciughe · olive nere · cipolle rosse · capperi	15,90 €
<b>PAOLO</b> Tomate · fior di latte · Basilikum-Pesto aus Ligurien · Rucola · Parmesankäse DOP 16 Monate Luftgetrockneter San Daniele Schinken DOP 18 Monate gereift pomodori · fior di latte · pesto pugliese · rucola · parmigiano reggiano DOP 16 mesi San Daniele DOP 18 mesi	16,80 €
<b>SIMON</b> Tomate · fior di latte · frische Salsiccia `Nduja (pikante italienische Streichwurst) · Schafskäse pomodori · fior di latte · `Nduja · salsiccia fresca · formaggio di pecora	15,90 €
<b>TOMMASO</b> fior di latte · Champignons · Pancetta · Sour Cream fior di latte · funghi prataiolo · pancetta · sour cream	16,90 €
<b>JAKOBUS (pizza bianca) · vegetarisch</b> fior di latte · Gorgonzola dolce DOP · Birne · Walnüsse · frischer Thymian · Radicchio-Späne fior di latte · gorgonzola dolce DOP · pera · noce · timo fresco · trucioli di radicchio	16,90 €
<b>Stefano (pizza bianca)</b> fior di latte · Gorgonzola · Salsiccia · Walnuß fior di latte · Gorgonzola · salsiccia · noce	16,90 €
<b>PETRUS</b> Tomaten · fior di latte · Blattspint · Alaska Frischlachs · Schmand und Cherrytomaten pomodori · fior di latte · spinaci baby · Salmone fresco · pomodorini	20,50 €
<b>ANDREAS (pizza bianca) · vegetarisch</b> fior di latte · Bergkäse · schwarzer Sommertrüffel fior di latte · formaggio di montagna · tartufo nero estivo	20,80 €
<b>BARTOLOMEO</b> Tomate · fior di latte · Feigen · Ziegenfrischkäse · Rucola Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) pomodori · fior di latte · fichi · tomino · rucola · bresaola	19,80 €
<b>12 APOSTOLI</b> Tomate · fior di latte · Rucola · Scampi · Cherrytomaten · Schmand pomodori · fior di latte · rucola · scampi · pomodorini · panna fresca	22,50 €



## INSALATE · Salate

<b>Insalata di rucola</b>	12,50 €
Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen, mit Kirsch-Tomaten, Parmesan-Spänen und Balsamico-Honig-Vinaigrette · vegetarisch	
- <b>gebratenen Kräuter-Egerlingen</b> · vegetarisch	14,50 €
- <b>gebratenem Ziegenfrischkäse im Schinken-Mantel</b>	15,50 €
- <b>Maishähnchenbrust „Supreme“</b>	18,50 €
<b>Caesar Salad</b>	13,50 €
Römersalat-Herzen mit Kirsch-Tomaten, Parmesan-Spänen, Croûtons und Caesar-Dressing · vegetarisch	
- <b>gebratenen Kräuter-Egerlingen</b> · vegetarisch	16,00 €
- <b>gebratenem Ziegenfrischkäse im Schinken-Mantel</b>	16,50 €
- <b>Maishähnchenbrust „Supreme“</b>	19,50 €
<b>Insalata Italiana</b>	
- <b>piccolo</b> · klein	8,50 €
- <b>grande</b> · groß	13,50 €

## ANTIPASTI · Vorspeisen

<b>Burrata su insalata e pesto ligure</b>	14,80 €
Burrata, Kirschtomaten und Basilikum-Pesto aus Ligurien · vegetarisch	
<b>Crema di formaggio di capra</b>	14,80 €
Ziegenfrischkäse mit Tomatenkompott gratiniert, dazu ofenfrische Focaccia	
<b>Prosciutto San Daniele DOP · 18 mesi</b>	15,50 €
Luftgetrockneter San Daniele Schinken DOP · 18 Monate gereift mit Stracciatella, Kirschtomaten und Basilikum-Pesto aus Ligurien	
<b>Antipasto di verdure miste</b>	16,80 €
Gemischtes mariniertes Gemüse · vegetarisch	
<b>Vitello tonnato</b>	18,80 €
Dünne Scheiben vom rosa gegarten Kalbsfleisch mit Thunfisch-Sauce und frittierten Kapern	
<b>Pulpo tiepido</b>	21,90 €
Pulpo mit Olivenöl und Paprikastaub an lauwarmen Kartoffelpüree mit Limette und Bärlauch	
<b>Tagliata di manzo</b>	24,50 €
Tranchiertes Hüftsteak (160g) serviert auf einem Rucola-Bett mit gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten	
<b>Antipasto 12 Apostoli: salumi, formaggi e verdure</b>	32,50 €
Vorspeisenplatte 12 Apostel: Vitello tonnato, Bresaola, italienische Wurst- und Schinkenspezialitäten, verschiedene italienische Käsesorten sowie mariniertes Gemüse	

ab 2 Personen



## MINESTRE · Suppen

<b>Minestra del giorno</b>	8,50 €
Suppe nach Tagesangebot - Bitte fragen Sie unser Service-Personal!	

## PRIMI PIATTI · Nudel Gerichte

<b>Gnocchi al Sugo Pomodori</b>	15,50 €
mit getrockneten Tomaten gefüllte Gnocchi, Tomatensugo, Stracciatella und Basilikum-Pesto aus Ligurien	
<b>Lasagne alla bolognese con insalata piccolo</b>	17,50 €
Hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch und kleinem Haussalat	
<b>Fussiloni Giganti</b>	18,00 €
mit Spinat, Salsiccia, Nduja (pikante italienische Streichwurst) und Schafskäse	
<b>Gnocchi al fromaggio di capra</b>	19,00 €
Ziegenkäse gefüllte Gnocchi mit Kräuteregerlingen und Parmesanrahm	
<b>Triangolini</b>	19,50 €
mit roter Beete Teig, gefüllt mit Ziegenkäse und Honig dazu Artischocken, getrockneten Tomaten und Basilikum-Pesto aus Ligurien	
<b>Paglio e fieno con pollo</b>	18,90 €
Heu & Stroh Spinat und Eierbandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Champignons in Tomatensahen-Sauce	
<b>Ravioli con Porcini</b>	20,50 €
mit Steinpilzen gefüllte Ravioli, Kirschtomaten und Trüffelrahm	

## SECONDI CARNE · Fleischgerichte

<b>Salsiccia fatta in casa su polenta a parmigiano con composta di cipolle rosse</b>	19,50 €
Hausgemachte Salsiccia auf Parmesan-Polenta mit rotem Zwiebelkompott	
<b>Saltim Bocca con patate al rosmarino spinaci baby</b>	27,50 €
Kalbsfleisch ummantelt mit San Daniele Schinken DOP und Salbei an Rosmatinkartoggeln und Babyblattspinat	
<b>Cotoletta alla milanese servita con insalata di cetrioli e patate lesse</b>	27,50 €
Wiener Schnitzel - Kalbsschnitzel in Knusperpanade mit Zitrone und lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat	
<b>Bistecca di manzo (Jack's Creek) con patatine fritte tartufate e sour cream · 300 g</b>	42,50 €
Rumpsteak vom „Jack's Creek“ · 300 g - MS 3 · Black Angus · Australien - mit Trüffel-Pommes frites und Sour Creme	
<b>Filetto di manzo con foi gras su sugo al chianti</b>	46,50 €
Rinderfilet mit Gänsestopfleber auf Chiantijus dazu Kartoffelpüree und Karotten	



## SECONDI PESCE · Fischgerichte

<b>Filetto di salmone con burro di limone e verdure fresche</b> Lachsfilet mit Limettenbutter und frischem Marktgemüse	26,50 €
<b>Dorade con spinaci e patate al rosmarino</b> Dorade mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	25,50 €
<b>Filetto di branzino con burro al lime, capesante imperatore e purè di patate</b> Wolfsbarschfilets auf der Haut gebraten mit Limettenbutter, Kaiserschoten und Kartoffelpüree	27,50 €
<b>Filetto di lucioperca con verdure Patata Dijon-salsa di senape</b> Zanderfilet auf Gemüse der Saison und Kartoffeln an Dijon-Senfsauce	27,50 €
<b>Scampi flambé alla Padella</b> Großgarnelenschwänze aglio olio mit Weißwein und Cognac flambiert, mit gerösteten Crostini	36,50 €

## MENÙ PER BAMBINI · Kindergerichte

<b>Penne al burro</b> Röhrennudeln in Butter geschwenkt oder mit Tomatensauce	8,50 €
<b>Pizza per bambini</b> Pizza mit Tomaten aus Sardinien, Büffelmozzarella und Salami di Milano	8,50 €
<b>Gelato Bambini</b> Vanille, Schoko, Erdbeere	2,50 € pro Kugel





## DOLCE · Nachspeisen

<b>Affogato al caffè</b> Espresso und eine Kugel Vanilleeis	6,00 €
<b>Tiramisù al caffè classico italiano</b> Hausgemachtes Tiramisu in der Tasse	6,00 €
<b>Panna cotta ai frutti rossi</b> Panna cotta mit Mark von roten Beeren	7,50 €
<b>Creme Brûlée</b> mit frischen Beeren	9,00 €
<b>Dolce tipico austriaco</b> Kaiserschmarrn mit Mandeln, Zwetschgenröster und Vanilleeis	11,50 €

## "Andraschko" Kaffee Spezialitäten

<b>Café crème</b> 9	4,00 €
<b>Latte Macchiato</b> 9	5,50 €
<b>Cappuccino</b> 9	4,50 €
<b>Espresso</b> 9	3,20 €
<b>Doppelter Espresso</b> 9	4,80 €
<b>Heiße Schokolade</b> Schokoladenhaltiges Milchgetränk	4,50 €
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b> Schokoladenhaltiges Milchgetränk mit Sahne	5,00 €

## "Andraschko" Tee Selektion

<b>Earl Grey</b> 9	4,50 €
<b>China Sencha</b>	4,50 €
<b>India Assam</b>	4,50 €
<b>Berg Kräuter</b>	4,50 €
<b>Pfefferminz Blätter</b>	4,50 €
<b>Kamille Blüten</b>	4,50 €
<b>Rote Früchte</b>	4,50 €
<b>Fruchtiger Rooibos</b>	4,50 €
<b>Frischer Pfefferminz-Tee</b>	6,00 €
<b>Frischer Ingwer-Pfefferminz-Tee</b>	6,00 €



## Mineralwasser

	0,25l	0,75l
<b>San Pellegrino</b>	3,60 €	8,50 €
<b>Acqua Panna (still)</b>	3,60 €	8,50 €

## Alkoholfreie Getränke

	0,4l
<b>Coca Cola</b> 1 2 9	5,20 €
<b>Coca Cola Zero</b> 1 2 9 13 14	5,20 €
<b>Fanta</b> 1 3 14	5,20 €
<b>Sprite</b> 1 3	5,20 €
<b>Fassbrause</b> 1	5,20 €
<b>Tonic Water</b> 10	5,40 €
<b>Bitter Lemon</b> 10	5,40 €
<b>Ginger Ale</b> 10	5,40 €

## Säfte

	0,4l
<b>Apfel-Naturtrüb</b> 3	5,20 €
<b>Orange</b>	5,20 €
<b>Cranberry</b>	5,20 €
<b>Sauerkirsche</b>	5,20 €
<b>Maracuja</b>	5,20 €
<b>Schwarze Johannisbeere</b>	5,20 €
<b>Rhabarber</b>	5,20 €
<b>Tomate</b>	5,20 €
<b>Saftschorle</b>	5,20 €



## Offene Weißweine & Prosecco

	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l	1,0l
<b>Trebbiano d'Abruzzo</b>		8,20 €	19,50 €		38,50 €
<b>Pinot Grigio</b>		8,20 €	19,50 €		38,50 €
<b>Lugana Fossadel</b> Valerio Zenato · 2022 · DOC		10,80 €		39,50 €	
<b>Weißweinschorle</b>			7,50 €		
<b>Prosecco</b>		7,00 €			

## Offene Roséweine

	0,2l	0,75l
<b>Bardolino Chiaretto Classico</b> Le Morette · 2020 · Valerio Zenato	10,80 €	39,50 €

## Offene Rotweine

	0,2l	0,5l	0,75l	1,0l
<b>Montopulciano d'Abruzzo</b>	8,20 €	19,50 €		38,50 €
<b>Merlot</b>	8,20 €	19,50 €		38,50 €
<b>Primitivo di Mandonia</b>	10,20 €		36,50 €	



## Highballs

<b>Venezuela</b> Rum Botucal-Coca Cola 2 12	12,50 €
<b>Cuba</b> Rum Havana-Coca Cola 2 12	12,50 €
<b>Russland</b> Vodka Beluga-Tonic 10	12,50 €
<b>Schweden</b> Vodka Absolut-Bitter Lemon 10	12,50 €
<b>England</b> Gin Hendrick's-Tonic 10	12,50 €
<b>Schwarzwald</b> Gin Monkey-Tonic 10	12,50 €
<b>Bayern</b> Gin Whobertus-Tonic 10	12,50 €
<b>Spanien</b> Gin Mare-Tonic 10	12,50 €
<b>Campari</b> Soda oder Orange 1	10,80 €



## Brände & Geister & Grappa

	2cl
Haus Obstler	6,50 €
Haus Kirschwasser	6,50 €
Haus Pflaume	6,50 €
Haus Williams-Birne	6,50 €
Haus Mirabellenbrand	6,50 €
Nonino Williams	8,00 €
Nonino Fragolino	8,00 €
Ziegler Alte Zwetschge	9,00 €
Ziegler Willams-Birnenbrand	9,00 €
Grappa Nardini	5,50 €
Nonino Haus-Grappa	6,50 €
Jacopo Poli Big Mama	8,00 €
Jacopo Poli Big Mama - Barrique	8,00 €

## Likör

	2cl	4cl
Nonino Prunella		8,00 €
Frangelico	5,50 €	
Sambuca	5,50 €	
Amaretto	5,50 €	
Licor 43		6,50 €
Galliano Vanilla		6,50 €
Pimm's		7,00 €
Baileys 19		7,00 €

## Kräuter & Aquavit

	2cl	4cl
Averna		5,50 €
Ramazzotti		5,50 €
Nonino Amaro		5,50 €
Cynar 1		5,50 €
Jägermeister	3,50 €	
Fernet Branca	4,50 €	

## Cognac & Brandy

	2cl
Hennessy Fine de Cognac	6,00 €
Vecchia Romana	6,00 €
Cardenal Mendoza	8,00 €



## Rum

	4cl
Havana Club 3 Jahre, Cuba	7,50 €
Havana Club 7 Jahre, Cuba	9,50 €
Botucal Reserva, Venezuela	10,50 €
Appleton, Jamaica	8,50 €
Ron Zacapa 23, Guatemala	10,50 €

## Malt & Scotch & Bourbon

	4cl
Jim Beam	5,50 €
Jack Daniel's	6,50 €
Wild Turkey	7,00 €
Tullamore Dew	7,00 €
Monkey Shoulder	9,00 €
The Glenlivet 12 Jahre	8,00 €
Glenfiddich 12 Jahre	7,00 €
Glenfiddich 15 Jahre	9,00 €
Aberlour 15 Jahre	9,00 €
Macallan Amber	8,00 €

## Gin

	4cl
Bombay Sapphire	8,00 €
Hendricks	8,50 €
Whobertus	9,00 €
Illusionist	9,00 €
Gin Mare	9,00 €
Monkey 47	9,00 €

## Vodka & Tequila

	4cl
Absolut Vodka	7,00 €
Beluga Vodka	10,00 €
Espolón blanco Tequila	7,50 €
Espolón agave Tequila	7,50 €



PREVIEW



12 Apostoli Savignyplatz  
Bleibtreustraße 49  
10623 Berlin

[www.12-apostoli.de](http://www.12-apostoli.de)

Reservierung unter 030 / 8181 9160



#### Inhaltsstoffe

1. mit Farbstoff(en) | 2. mit Konservierungsstoff(en) | 3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit Geschmacksverstärker(n)  
5. mit Schwefeldioxid | 6. mit Schwärzungsmittel | 7. mit Phosphat | 8. mit Milcheiweiß | 9. koffeinhaltig | 10. chininhaltig