



## SAGRANTINO

Unsere Philosophie konzentriert sich auf die Verwendung von Rohstoffen aus Italien und Peru .  
Unser Anspruch ist immer das Menu regelmäßig zu erneuern und zu verbessern.  
Wir servieren ein Degustationsmenü und wir haben auch ein traditionelles Menü.  
Unsere Küche ist eine raffinierte, überraschende Küche, die stark auf Aromen beruht und gleichzeitig klassisch ist.

Herzlich Willkommen

## DEGUSTATION MENU 136

7 GÄNGE<sup>1,2,3,4,5,7,8,9</sup>  
"DAS 136 MENÜ"

79,00€

5 GÄNGE<sup>4,7,8,3,1</sup>

INVOLTINI ADLERFISCH -BLUMENKOHL-JAKOBSMUSCHELN -  
IBERICO BÄCKCHEN -MAMEY

59,00€

3 GÄNGE<sup>4,7,8,3,1</sup>

INVOLTINI ADLERFISCH - IBERICO BÄCKCHEN - MAMEY

39,00€

Inklusive Aperitiv-Amuse - Petit Four – Kaffee

Jedes Gericht kann natürlich auch einzeln „A la Carte“ bestellt werden.

## DAS 136 MENÜ

INVOLTINI- ADLERFISCH | 16,90€  
Rocoto – Süßkartoffel - Koriander – Amalfizitrone

BLUMENKOHL | 14,90€  
Wachteleier – Blumenkohl - Safran – Cocona

JAKOBSMUSCHELN | 20,90€  
Minestrone -Maiz – Baum Tomate – Gurken

RISOTTO | 18,90€  
Calamareti - Hase -Aji Pacnca - Paprika

IBERICO Bäckchen | 23,90€  
Erbsen - Aji Amarillo – Rote Beete - Löwenzahn

SEEZUNGE | 23,90€  
Occa - Royal Caviar - Lauch

MAMEY | 9,90€  
Panna Cotta - Dill - Himbeere – Minze

## à la Carte

### VORSPEISEN

CAPONATA<sup>5,8,9,10</sup> | 12,90€  
Auberginen- Tomaten- Kapern - Walnüsse

---

BURRATTA MOUSSE<sup>7</sup> | 11,90€  
Quinoa - Tomate Basilikum - Gurken

---

ENTE | 13,90€  
Carpaccio – Koriander – Zwiebel – Saubohnen

### HAUPTGÄNGE

TRÜFFEL PASTA<sup>3,7</sup> | 17,90€  
Tagliolini - schwarzer Trüffel

---

ROASTBEEF<sup>9,7</sup> | 23,90€  
Pilze – Zwiebeln -Brokkoli - Kartoffel

---

SCHWEINEBAUCH<sup>9,8</sup> | 16,90€  
Aubergine -Tomate- Wirsing- Walnüsse

### DESSERT

MANJAR BLANCO | 9,90€  
Ananas - Tonkabohnen - Pflaume – Ochsenherzapfel

Käseplatte | 11,90 €  
mit Früchtebrot



In the historical center of Berlin you will find our restaurant Sagrantino 136. Our philosophy focuses on the use of raw materials from Italy and Peru. and our target is always to regularly update and improve the menu. We serve a tasting menu and we also have a traditional menu. Our cuisine is sophisticated and surprising cuisine. Its mostly based on flavors and classic at the same time

WELCOME

## 136 MENU

### DEGUSTATION MENU

7- COURSE<sup>1,2,3,4,5,7,8,9</sup>

“136 MENU”

79,00€

5- COURSE MENU<sup>4,7,8,3,1</sup>

59,00€

ROLLED EAGLEFISH -CAULIFLOWER- SCALLOPS-  
IBERICO CHEEK –MAMEY

3- COURSE MENU<sup>4,7,8,3,1</sup>

39,00€

ROLLED EAGLEFISH –IBERICO CHEEK – MAMEY

Inklusiv Aperitiv-Amuse - Petit Four – coffee

Of course you can order every menu individually „A la Carte“.

ROLLED EAGLE FISH | 16,90€

rocoto – sweet potatoes - coriander - lemon

CAULIFLOWER | 14,90€

quail eggs - cauliflower - saffron - cocona

SCALLOPS | 20,90€

Minestrone -Maiz - Tree Tomato - Cucumber

RISOTTO | 18,90€

Calamareti - hare -Aji Pacnca - paprika

IBERICO CHEEK | 23,90€

Peas - Aji Amarillo – beetroot – dandeleon

SOLE TONGUE | 23,90€

Occa - Royal Caviar – Leek

MAMEY | 9,90€

Panna Cotta - Dill - Raspberry - Mint

# à la Carte

## STARTER

CAPONATA | 12,90€  
aubergine- tomato- capers - walnuts

---

BURRATA MOUSSE | 11,90€  
quinoa - tomato - basil - cucumber

---

DUCK | 13,90€  
carpaccio – coriander – onion – broad beans

## MAIN DISHES

TRUFFLE PASTA | 17,90€  
Tagliolini – black truffle

---

ROASTBEEF | 23,90€  
Mushrooms - onions - broccoli - potato

---

PORK BELLY | 16,90€  
aubergine -tomato- savoy cabbage- walnuts

## DESSERT

MANJAR BLANCO | 9,90€  
pineapple - tonkabean - plum – guanabana

CHEESE PLATE | 11,90€  
bread with fruits

