



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.

Unsere Küche ist eine raffinierte, überraschende Küche, die stark auf Aromen beruht und gleichzeitig klassisch ist.

Herzlich Willkommen

DIE MENÜS

7 GÄNGE^{1,2,3,4,5,7,8,9}

“136 MENÜ”

79,00€

Weinbegleitung 39,90

5 GÄNGE^{4,7,8,3,1}

INVOLTINI - PERLUHN -AUBERGINE - FLANK STEAK

LUCUMA

59,00€

Weinbegleitung 29,90

3 GÄNGE^{4,7,8,3,1}

INVOLTINI ADLERFISCH - FLANK STEAK -LUCUMA

49,00€

Inklusive Finger Food-Amuse – Dessert oder Käsevariation – Petit four

HAUSGEMACHTES SAUERTEIGBROT

4,90€

PISCO SOUR APERITIV

9,90 €

136 MENÜ

INVOLTINI- ADLERFISCH

Rocoto | Süßkartoffel | Koriander | Amalfi Zitrone

PERLUHN

Wachteleier | Gitarre Pasta | Bergamotte | Aji Limo

THUNFISCH

Kartoffel | Aji Amarillo | Soja

AUBERGINE SIZILIANA

Zwiebeln | Parmesan | Peruanischer Mais

RIPPCHEN “ST LOUIS “

Tintenfisch | Aji Panca | Sonnenblumen | Zucchini

FLANK STEAK

Quinoa | Kürbis Delica | Bohnen |

LUCUMA

Yoghurt | Himbeere | Manjar blanco



SAGRANTINO

In the historic 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 aim is always to regularly update and improve the menu. We serve a tasting menu and we also have a traditional menu. Our cuisine is a sophisticated, surprising cuisine that is mostly based on flavors and at the same time classic

WELCOME

MENU

7- COURSE^{1,2,3,4,5,7,8,9}

“136 MENU”

79,00€

with accompanying wines 39,90 €

5- COURSE MENU^{4,7,8,3,1}

59,00€

EAGLEFISH – GUINEA FOWL -AUBERGINE - FLANK STEAK
LUCUMA

with accompanying wines 29,90 €

3- COURSE MENU^{4,7,8,3,1}

49,00€

EAGLEFISH – FLANK STEAK -LUCUMA

Inklusive Finger Food-Amuse – Dessert or Variation of Cheese – Petit four

HOMEMADE SOURDOUGH BREAD

4,90€

PISCO SOUR APERITIV

9,90 €

136 MENU

EAGLEFISCH

rocoto – sweet potatoes - coriander - lemon

GUINEA FOW

Quail egg – Pasta – Bergamot – Aji Limo

TUNA

Potatoes. – Aji Amarillo -Soya

AUBERGINE SISILIANA

Onions – Parmesan-Peruvian corn

RIPPCHEN “ST LOUIS “

Calamari – Aji Panca - Sunflowers – Zucchini

FLANK STEAK

Quinoa – Pumpkin Delica – Beans-

LUCUMA

Yoghurt - Raspberry - Manjar blanco