

# Tizian

"Im Tizian trifft Italienisches Flair auf Berliner Gelassenheit"

"Italian flair meets laid back Berlin charm at the Tizian"

Öffnungszeiten 09:00 - 23:00 Uhr / Küche 09:00 - 22:00 Uhr

Opening hours 09:00 am - 11:00 pm / kitchen 09:00 am - 10:00 pm

## BELLINI

Weißes Pfirsichpüree, Stefan Breuer Sekt  
*White peach puree, sparkling wine*  
8 €

## ROSSINI

Erdbeerpüree, Stefan Breuer Sekt  
*Strawberry puree, sparkling wine*  
8 €

## TIZIAN SPECIAL

Wählen Sie zwischen einem unserer zwei  
hausgemachten Tartelettes und einer  
Kaffee- oder Teespezialität aus.

*Choose between one of our homemade tartlets  
and a coffee or tea specialty.*

8 €

## VORSPEISEN | STARTERS

EUR

### ANTI PASTI

Fenchel Salami, Prosciutto, Pastrami, Salami Milano, Pecorino, Manchego  
Pancetta, geräucherte Paprika, Oliven, Grissini, getrocknete Tomaten  
*Fennel salami, prosciutto, pastrami, salami milano, pecorino cheese  
manchego cheese, pancetta, smoked bell pepper, olives, grissini  
sun-dried tomatoes* ..... 24

### WILDKRÄUTERSALAT | WILD HERBAGE SALAD

Haselnüsse, Prosciutto, Feige, Parmesan, Blaubeerdressing  
*Hazelnuts, prosciutto, figs, parmesan cheese, blue berry dressing* ..... 17

### JUNGER SPINAT | YOUNG SPINACH

Bete, Büffelmozzarella, Walnüsse, Dijon Dressing  
*Beets, buffalo mozzarella, walnuts, dijon dressing* ..... 16

### EINGELEGTER KÜRBIS | PICKLED PUMPKIN

Ziegenkäse, Walnuss, French Dressing, Kresse  
*goat's cheese, walnut, french dressing, cress* ..... 12

### CIABATTA

Marinierte Zucchini, Aubergine, Pilze, Trüffelcreme, Rucola  
*Marinated zucchini, eggplant, mushrooms, truffle cream, rocket salad* ..... 17

### RINDERTATAR | BEEF TARTAR

Kräterseitlinge, Rote Bete, Schmand  
*King oyster mushrooms, beet root, sour cream* ..... 25

### GARNELE | PRAWN

Focacciachip, schwarzer Frischkäse, konfierte Zitrone, Avocado creme, Kresse  
*Focaccia chip, black cream cheese, confit lemon, avocado cream, cress* ..... 14

## HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

EUR

### PAPPADELLE

Geschmortes & gezupftes Lamm, geräucherte Paprika, Bohnen  
*braised & pulled lamb, smoked bell pepper, beans* ..... 29

### RISOTTO

Mangold, Walnuss, Sojasahne, Waldpilze, Trauben, Parmesan  
*Chard, walnut, soya cream, wood mushrooms, grapes, parmesan cheese* ..... 22

### DORADE | GILTHEAD

Gefüllt mit Zitrone und Kräutern, Salsa Verde, Salbei-Parmesankartoffeln  
getrocknete Kirschtomaten  
*filled with lemon and herbs, salsa verde, sage-parmesan potatoes  
sun dried cherry tomatoes* ..... 29

### RINDERFILET | BEEF TENDERLOIN

Portweinjus, Trüffelpüree, geschmortes Gemüse  
*Port wine jus, truffle puree, braised vegetables* ..... 32

### HÄHNCHENBRUST | CHICKEN BREAST

Tomaten-Frischkäsefarce, Austernpilze, Weizen, junger Spinat  
*Tomato-cream cheese farce, king oyster mushrooms, wheat, young spinach* ..... 23

### OSSOBUCCO

Gremolata, cremige Polenta, Wurzelgemüse  
*Gremolata, creamy polenta, root vegetables* ..... 25

### ORECCHIETTE

Blumenkohl, Kapern, getrocknete Tomaten, Spinat, Sizilianische Brösel  
*Cauliflower, capers, sun dried tomatoes, spinach, Sicilian crumb* ..... 16

### HAUSGEMACHTE RAVIOLONI | HOMEMADE RAVIOLONI

Gorgonzola, Birne, Pistazien, Balsamico  
*Gorgonzola cheese, pear, pistachio, balsamic* ..... 19

### SPAGHETTI BOLOGNESE

Tomatensauce, Rindergehacktes, Karotten, Tomaten, Parmesan  
*Tomato sauce, minced beef, carrots, tomatoes, parmesan cheese* ..... 17

## DESSERTS

### TIRAMISU

Marsalafeige, Mandeln, Kaffeeeis  
*Marsala fig, almonds, coffee ice cream* ..... 8

### QUARKSCHAUM | CURD FOAM

Schwarze Johannisbeere, Amarettini, Olivenöl  
*Black currant, amarettini, olive oil* ..... 8

### STRUFFOLI NAPOLETANI

Orangenblütenhonig, Pistazien, Vanilleeis  
*Orange blossom honey, pistachio, vanilla ice cream* ..... 8

### CRÈME VANIGLIA BRUCIATA

Stachelbeeren, Rosinen, geröstete Nüsse  
*Gooseberries, raisins, roasted nuts* ..... 7

## SUPPEN | SOUPS

### KÜRBISSUPPE | PUMPKIN SOUP

Apfel, Sauerrahm, Kernöl  
*Apple, sour cream, seed oil* ..... 9

### WALDPILZSUPPE | WOOD MUSHROOM SOUP

Crostini, Olivenöl  
*Crostini, olive oil* ..... 9

### INHALTSSTOFFE | Ingredients

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Karte mit ausgewiesenen  
Allergenen und Zusatzstoffen.

*Please ask our waiters for our menu with specified allergens and additives.*

**CHAMPAGNER | CHAMPAGNE**

De Saint Gall Brut Premier Cru 16 | 85  
De Saint Gall Brut Rosé 18 | 95

**CRÉMANT**

**Crémant de Loire Brut** 10 | 49  
*Monteclayr, Loire, France*

**PROSECCO**

**Vino Spumante di Valdobbiadene** 10 | 49  
*Foss Marai, Giulia, Italy*

**SEKT | SPARKLING WINE**

**Riesling Sekt Edition X** 8 | 39  
*Stefan Breuer, Rheingau, Germany*

**WEISSWEINE | WHITE WINES**

**2016 Riesling** 6 | 36  
*August Kesseler, Rheingau, Germany*

**2016 Pinot Grigio** 7 | 42  
*Attems, Friuli, Italy*

**2015 Chardonnay Chará** 7 | 42  
*Castello Monaci Salento | Puglia, Italy*

**2015 Fiano Cometa** 10 | 60  
*Planeta, Sicilia, Italy*

**2017 Torrontés - Riesling** 6 | 36  
*Bodega Amalaya Salta | Valle Calchaquí, Argentina*

**2016 Sauvignon Blanc** 9 | 54  
*Sliding Hill, Marlborough, New Zealand*

**ROSÉWEINE | ROSÉ WINES**

**2016 Rosé d'Anjou Les Terriades** 5 | 30  
*Groslet & Gamay Joseph Mellot, Loire, France*

**2016 Lomas del Valle** 6 | 36  
*Cabernet Franc Loma Larga, Valle de Casablanca, Chile*

**ROTWEINE | RED WINES**

**2015 Primitivo familiae** 6 | 36  
*Aḡmani, Manduria | Puglia, Italy*

**2016 Primitivo Piluna** 6 | 36  
*Castello Monaci Salento | Puglia, Italy*

**2015 Coribante** 7 | 42  
*Syrah & Malvasia Nera Castello Monaci Salento | Puglia, Italy*

**2013 Nero d'Avola Santa Cecilia** 12 | 72  
*Planeta, Sicilia, Italy*

**2014 Cabernet Sauvignon** 8 | 48  
*Escudo Rojo - Baron Philippe de Rothschild Valle del Maipo, Chile*

**2015 Grillos Cantores** 8 | 48  
*Cabernet Sauvignon Clos des Fous, Valle de Cachapoal, Chile*

**FASSBIER | DRAFT BEER**

Radeberger Pils 6 | 8  
Schneider Hefeweizen | Wheat beer 6 | 8

**FLASCHENBIER | BOTTLED BEER**

Heineken 0,33l | 6  
Firestone Pale 31 Ale 0,35l | 6  
Schneider Kristall | Dunkel 0,5l | 8  
Alkoholfrei Clausthaler 0,33l | 4  
Alkoholfrei Schneider Hefeweizen 0,5l | 8

**BITTERS**

Aperol 7  
Averna 7  
Campari 7  
Fernet Branca 7  
Jägermeister 8  
Ramazzotti 7

**GIN**

Bombay Sapphire 10  
Hendrick's 12  
Jinzu 14  
Monkey 47 13  
London No. 3 13  
Tanqueray 10  
Tanqueray No. Ten 12  
Tanqueray Rangpur 13

**VODKA**

Absolut 10  
Belvedere 11  
Grey Goose 13

**RUM**

Havana 3y / 7y 8 | 12  
Ron Zacapa 23 years 18

**WHISKEY**

Chivas Regal 12 years 12  
Dalwhinnie 15 years 13  
Glenmorangie Lasanta 20  
Jack Daniel's Single Barrel 16  
Johnnie Walker Red / Black Label 10 | 12  
Laphroaig 10 years 12  
Oban 14 years 16  
Tullamore Dew 10  
Woodford Reserve 12

**COGNAC**

Remy Martin V.S.O.P. / X.O. 12 | 32  
Hennessy FINE DE COGNAC / X.O. 12 | 34

**LIKÖRE | VERMOUTH**

Disaronno 7  
Baileys 7  
Martini bianco, dry, doro, rosso 7  
Limoncello 7  
Lillet blanco 7

**GRAPPA | LIKÖR**

Amaro, Distilleria Sibona 9  
Noisetto Rum, Walcher 9

Gerne servieren wir Ihnen alle Spirituosen auch als Longdrink für einen Aufpreis von 2 € oder mit Red Bull für 3 €

Certainly, we serve all liquors also as a longdrink or a cocktail for an extra charge of 2€ or with Red Bull for 3€

**APEROS**

**Aperol Spritz** 10  
Aperol, Prosecco, Soda, Orange  
*Aperol, sparkling wine, soda water, orange*

**Hugo** 10  
*Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Pfefferminze Elderflower syrup, sparkling wine, soda water peppermint*

**Limoncello Spritz** 10  
*Limoncello, Prosecco, Basilikum Limoncello, sparkling wine, basil*

**Lillet vive** 10  
*Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Erdbeere Gurke, Minze Lillet blanc, Schweppes wild berry, strawberry cucumber, peppermint*

**Moscow Mule** 12  
*Belvedere Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke Belvedere Vodka, ginger beer, lime juice, cucumber*

**Ramazzotti Rosato** 10  
*Ramazzotti Rosato, Prosecco, Pfefferminze Ramazzotti Rosato, sparkling wine, peppermint*

**MINERALWASSER | MINERAL WATER**

**0,25l | 0,75l**  
Aqua Panna *still* 5 | 11  
San Pellegrino *sparkling* 5 | 11  
Staatl. Fachingen *medium | still* 5 | 8

**FRUCHTSÄFTE | FRUIT JUICES**

Apfel | Grapefruit | Orange 6

**SOFTGETRÄNKE | SOFT DRINKS**

**0,2l**  
Coca Cola | Light | Zero 5  
Fanta | Sprite 5  
Bitter Lemon | Ginger Ale | Tonic Water 5  
Wild Berry Schweppes 5

Red Bull **0,25l | 6**

Fentimans Cola Cola | Rosé Lemonade **0,275l | 7**

**HAUSGEMACHTER EISTEE | HOMEMADE ICE TEA**

Zuckersirup | Sugar syrup 7

**KAFFEE | COFFEE**

Espresso | Macchiato 3,50 | 4  
Doppelter Espresso | Macchiato 6 | 6,50  
Café Au Lait 6  
Cappuccino 5  
Kaffee Crème 4  
Latte Macchiato 6

**MILCH | MILK**

Kakao | Chocolate milk 5  
Heiße Schokolade | Hot chocolate 8

**FRISCHER TEE | FRESH TEA**

Ingwertee | Ginger Tea 8  
Minttee | Mint Tea 8

**SCHWARZER TEE | BLACK TEA**

English Breakfast St. Andrews 6  
Imperial Earl Grey 6  
Darjeeling Puttabong First Flush 6  
Assam Meleng Gfbop 6  
Ceylon OP1 Kanneliya 6

**GRÜNER TEE | GREEN TEA**

Sencha Senpai 6  
Ginseng Flight of Dragon 6  
Jasmine Ting Yuan 6  
Milk Oolong 10

**FRÜCHTETEE | FRUIT TEA**

Red Fruit Flash 6

**KRÄUTERTEE | HERBAL TEA**

Bavarian Mint 6  
Lemon Grass 6  
Chamomile Meadow 6  
Verveine 6  
Rooibos Cream Caramel 6

Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. All prices in euro include VAT and service charge.

1=Konservierungsstoffe, 2=Koffeinhaltig, 3=Farbstoff, 4=Chininhaltig, 5=Antioxidationsmittel, 6=Süßungsmittel, 7=Aspartam, 8=Milch, 9=Gluten 10=Schwefeloxid & Sulfit

stay social  
werden Sie fan unserer social media seiten und erhalten Sie einen kleinen einblick hinter die kulissen und neuigkeiten aus dem gesamten hotel sowie stets aktuelle hinweise auf unsere veranstaltungen im haus

Grand Hyatt Berlin

grandhyattberlin



#tizianrestaurant

#grandhyattberlin

#hyattfoodstories