

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

TRÜFFEL/ TRUFFLE

Gerne servieren wir Ihnen zu ihren gewählten Speisen schwarzen italienischen Wintertrüffel.

You can add black Italian winter truffle to your selected dishes.

pro Gramm/ per gram 4€

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

WILDKRÄUTERSALAT | WILD HERBAGE SALAD

Haselnüsse, geräuchertes Entenbrustfilet, Feige, Apfel-Zimtdressing
Hazelnuts, smoked duck breast, figs, apple-cinnamon 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

Kräuterseitlinge, 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

GÄNSEKEULE/HAUNCH OF GOOSE

Preiselbeesauce, Kartoffelklöße, Semmelbutter, Apfel-Rotkohl
Cranberry sauce, potato dumplings, breadcrumb butter, apple-red cabbage 25

PARPPADELLE

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

ORECCHIETTE

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

ROTONDI

Marone, Birne, Pistazie, Balsamico
Chestnut, pear, pistachio, balsamic 19

SPAGHETTI BOLOGNESE

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

SUPPEN | SOUPS

KÜRBISUPPE | PUMPKIN SOUP

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

WALDPILZSUPPE | WOOD MUSHROOM SOUP

Crostini, Olivenöl
Crostini, olive oil 9

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

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.