



Via della betulla⁺³⁹

Cucina della Mamma



SINCE 2026

Birkenstraße 55, 10559 Berlin



SCAN ME!



MENU

ANTIPASTI / VORSPEISEN

BRUSCHETTA KLASSIK (4 STÜCK)^(A)	6,90 €
GERÖSTETES BROT MIT FRISCHEN CHERRYTOMATEN, BASILIKUM, ZWIEBELN UND OLIVENÖL.	
BRUSCHETTA MIT AVOCADO^(A)	9,50 €
BRUSCHETTA MIT CREMIGER AVOCADO, CHERRYTOMATEN UND BASILIKUM.	
MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE^(G)	13,00 €
BÜFFELMOZZARELLA, CHERRYTOMATEN & BASILIKUM	
FOCACCIA^(A)	6,50 €
HAUSGEMACHTES ITALIENISCHES BROT MIT ROSMARIN UND OLIVENÖL.	
CARPACCIO DI MANZO^(C,D,J)	13,90 €
HAUCHDÜNNE SCHEIBEN VOM RINDERFILET MIT RUCOLA, GEHOBELTEM PARMESAN & ZITRONE	
VITELLO TONNATO^(C,D,J)	14,50 €
KALBFLEISCHSCHEIBEN MIT THUNFISCHCREME & KAPERN	
VERDURE GRIGLIATE^(G)	12,90 €
MEDITERRANES GRILLGEMÜSE MIT GEHOBELTEM PARMESAN	
ANTIPASTO MISTO^(A,G,D,C)	14,50 €
GEMISCHTER VORSPEISENTELLER NACH ART DES HAUSES	

Zuppe

CREMA DI POMODORO^(G)	6,50 €
TOMATEN-CREMESUPPE MIT BASILIKUM	
ZUPPA MINISTRONE^(I)	7,50 €
ITALIENISCHE GEMÜSESUPPE NACH HAUSART	



MENU

Insalata

ALLE SALATE WERDEN MIT UNSEREM HAUSGEMACHTEN DRESSING ZUBEREITET.

INSALATA MISTA ^(J)

GROßER GEMISCHTER SALAT MIT HAUSDRESSING

8,50 €

INSALATA PECORINO ^(G)

GEMISCHTER SALAT MIT SCHAFSKÄSE, ROTEN ZWIEBELN & OLIVEN

11,50 €

INSALATA TONNO ^(C,D,J)

GEMISCHTER SALAT MIT THUNFISCH, ROTEN ZWIEBELN & GEKOCHTEM EI

12,00 €

INSALATA RUCOLA AVOCADO ^(G)

RUCOLA-SALAT MIT AVOCADO, CHERRYTOMATEN & GEHOBELTEM PARMESAN

12,90 €

INSALATA DI POLLO ^(J)

GEMISCHTER SALAT MIT GEGRILLTEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

13,50 €

INSALATA BETULLA ^(G,H)

AVOCADO, SCHAFSKÄSE, GETROCKNETE TOMATEN & WALNÜSSE

12,90 €



Pizze

ALLE UNSERE PIZZEN WERDEN MIT ORIGINALER MUTTI-TOMATENSAUCE UND HOCHWERTIGEM FIOR DI LATTE MOZZARELLA ZUBEREITET.



PIZZA MARGHERITA ^(A,G) BASILIKUM	9,50 €
PIZZA NAPOLI ^(A,D,G) MIT SARDELLEN & KAPERN	10,50 €
PIZZA SALAMI ^(A,G) MIT SALAMI	10,50 €
PIZZA MISTA ^(A,G) MIT SALAMI, CHAMPIGNONS, PEPERONI & OLIVEN	12,50 €
PIZZA VERDURE ^(A,G) MIT FRISCHEM MEDITERRANEM GEMÜSE	12,90 €
PIZZA TONNO ^(A,D,G) MIT THUNFISCH & ZWIEBELN	12,50 €
PIZZA BETULLA ^(A,G) SCHAFSKÄSE, GETROCKNETE TOMATEN & OLIVEN	13,90 €
PIZZA BUFALINA ^(A,G) BÜFFELMOZZARELLA, CHERRYTOMATEN & BASILIKUM	13,50 €
PIZZA SPINACI ^(A,G,H) SPINAT, GORGONZOLA & WALNÜSSE	12,50 €
PIZZA DIAVOLA ^(A,G) PIKANTE SALAMI, SCHARFE PEPERONCINI & ROTE ZWIEBELN	12,90 €
PIZZA QUATTRO FORMAGGI ^(A,G) MIT 4 VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN	14,50 €
PIZZA PARMA ^(A,G) LUFTGETROCKNETER PARMASCHINKEN, RUCOLA & PARMESAN	14,50 €
PIZZA SCAMPI ^(A,B,G) GARNELEN, CHERRYTOMATEN & KNOBLAUCH	15,90 €

Pizze Bianche

PERE E NOCI ^(A,G) BIRNEN, WALNÜSSE, HONIG UND GORGONZOLA	13,90 €
PIZZA BRESAOLA ^(A,G,H) BRESAOLA, RUCOLA, PARMESAN UND TRÜFFELÖL	15,90 €

Pasta

SPAGHETTI POMODORO ^(A) IN TOMATENSAUCE MIT BASILIKUM	9,00 €
SPAGHETTI BOLOGNESE ^(A,I) MIT KLASSISCHER RINDERBOLOGNESE	11,90 €
SPAGHETTI AGLIO E OLIO ^(A) KNOBLAUCH, OLIVENÖL & SCHARFE PEPERONCINI	10,90 €
SPAGHETTI CARBONARA ^(A,C,G) MIT SPECK, EI & PARMESAN	11,00 €
PENNE ALL'ARRABBIATA ^(A) SCHARFE PEPERONCINI & KNOBLAUCH IN TOMATENSAUCE	11,00 €
PENNE GORGONZOLA ^(A,G,H) WALNÜSSE IN CREMIGER GORGONZOLASAUCE	12,50 €
PENNE BETULLA ^(A,G) RINDERFILETSPITZEN & CHAMPIGNONS IN TOMATEN-CREMESAUCE	14,90 €
TAGLIATELLE VERDURE ^(A) MEDITERRANES GEMÜSE IN TOMATENSAUCE	12,90 €
TAGLIATELLE SCAMPI ^(A,B,L) GARNELEN & KNOBLAUCH IN CHERRYTOMATEN-WEIßWEINSAUCE	14,90 €
TAGLIATELLE AL SALMONE ^(A,D,G) LACHS, CHERRYTOMATEN UND ZUCCHINI IN HUMMER-SAHNESAUCE	14,90 €
TAGLIATELLE AL POLLO ^(A,G) HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN IN CHAMPIGNON-CREMESAUCE	13,50 €
LASAGNE AL FORNO ^(A,C,G,I) HAUSGEMACHT MIT RINDERHACKFLEISCH & KÄSE	12,50 €
CANNELLONI AL FORNO ^(A,C,G) GEFÜLLTE CANNELLONI I MIT SPINAT UND RICOTTA	13,90 €



Pesce / Carne

SALMONE ALLA GRIGLIA ^(D,G,L)
GEGRILLTES LACHSFILET IN WEIßWEIN-KRÄUTERSAUCE.

23,90 €

POLO ALLA GRIGLIA ^(D,G,L)
GEGRILLTES HÄNCHENBRUDET

18,90 €

***** ALLE FISCH- UND FLEISCHGERICHTE**
WERDEN MIT EINER TÄGLICH FRISCH ZUBEREITETEN TAGESBEILAGE SERVIERT.

Per Bambini

PIZZA BAMBINO ^(A,G)
MIT SALAMI

7,00 €

PENNE BAMBINO ^(A)
IN TOMATENSAUCE MIT BASILIKUM

7,00 €

Dolci

TIRAMISU ^(A,C,G)
HAUSGEMACHTES ITALIENISCHES DESSERT

7,50 €

PANNA COTTA ^(G)
ITALIENISCHES SAHNEDESSERT MIT VANILLE.

7,50 €

CHOCKO SOUFFLE MIT VANILLEEIS ^(A,C,G)
WARMER SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT CREMIGEM VANILLEEIS.

8,50 €



GETRÄNKEKARTE

Soft Drinks

COLA ⁽⁹⁾	0.2CL 2,90€ / 0.4L 4.50€
COLA ZERO ^(9,11,12)	0.2CL 2,90€ / 0.4L 4.50€
SPRITE	0.2CL 2,90€ / 0.4L 4.50€
FASSBRAUSE	0.2CL 2,90€ / 0.4L 4.50€
FANTA	0.2CL 2,90€ / 0.4L 4.50€



Schweppes

BITTER LEMON ⁽¹⁰⁾	3.50 €
GINGER ALE ⁽¹⁾	3.50 €
TONIC WATER ⁽¹⁰⁾	3.50 €

Italienische Wasser

SAN PELLEGRINO	MIT KOHLENSÄURE
0.25CL 3.30€ / 0.75L 6.30€	
ACQUA PANNA	STILL
0.25CL 3.30€ / 0.75L 6.30€	

Säfte & Nektar

APFELSAFT	0.2CL 3.20€/0.4CL 4.80€
ORANGENSAFT	0.2CL 3.20€/0.4CL 4.80€
KIRSCHSAFT	0.2CL 3.20€/0.4CL 4.80€
BANANENNEKTAR	0.2CL 3.20€/0.4CL 4.80€
RHABARBERSAFT	0.2CL 3.20€/0.4CL 4.80€
*** ALS SCHORLE	V0,2 L 2,90 € 0,4 L 4,50 €



Bier vom Fass

WARSTEINER^(A)

0,3L 3,70€ | 0,5L 5,20€

Von Flaschen

WEIßBIER^(A)

0,5L 4,90€

ALKOHOLFREI WEIZEN^(A)

ERFRISCHEND, HARMONISCH UND VOLLER WEIZENBIERCHARAKTER.

0,5L 4,90€

HEFEWEIZEN^(A)

NATURTRÜB, FRUCHTIG UND WÜRZIG MIT FEINEN BANANEN- UND NELKENAROMEN.

0,5L 4,90€

KRISTALLWEIZEN^(A)

KRISTALLKLAR, SPRITZIG UND ELEGANT MIT FRISCHER ZITRUSNOTE.

0,5L 4,90€

WARSTEINER ALKOHOLFREI^(A)

HERB-FRISCH UND AUSGEWOGEN MIT FEINER HOPFENNOTE.

0,33L 3,80€

BERLINER WEISSE^(A)

LEICHT, SPRITZIG UND ANGENEHM ERFRISCHEND.

0,33L 4,20€

MALZBIER^(A)

MALZAROMATISCH, LEICHT SÜßLICH UND ALKOHOLFREI.

0,33L 3,70€

Long Drinks

WHISKY COLA⁽⁹⁾

7,90€

CUBA LIBRE⁽⁹⁾

7,90€

NEGRONI⁽¹⁾

7,90€

WODKA LEMON⁽¹⁰⁾

7,90€

GIN TONIC⁽¹⁰⁾

7,90€



Offene Weine

PINOT GRIGIO ^(L)
WEIß · FRUCHTIG

0,2L 6,90€ | 0,5L 11,50€

CHARDONNAY ^(L)
WEIß · TROCKEN

0,2L 6,90€ | 0,5L 11,50€

MONTEPULCIANO ^(L)
ROT · TROCKEN

0,2L 6,90€ | 0,5L 11,50€

MERLOT ^(L)
ROT · TROCKEN

0,2L 6,90€ | 0,5L 11,50€

LAMBRUSCO ^(L)
PERLWEIN · LIEBLICH/TROCKEN

0,2L 5,80€ | 0,5L 10,50€

ROSÉ ^(L)
ROSÉ · TROCKEN

0,2L 6,10€ | 0,5L 10,90€



Aperitifs

PROSECCO ^(L)

4,90€

APEROL SPRITZ ^(1,10,L)

7,90€

CAMPARI SPRITZ ^(1,L)

7,90€

LIMONCELLO SPRITZ ^(L)

7,90€

MARTINI ROT / WEIß ^(L)

6,00€

CAMPARI SODA / ORANGE ⁽¹⁾

7,90€

Spirituosen

GRAPPA	4,20€
WODKA GORBATSCHOW	4,50€
GRAPPA DI PROSECCO ^(L)	8,90€
VECCHIA ROMAGNA	4,50 €
FERNET BRANCA	4,50€



Liköre

SAMBUCA ^(L)	3,50€
AMARETTO ^(H)	3,50€
BAILEYS ^(G)	3,60€
LIMONCELLO	3,90€
AVERNA	3,80€
RAMAZZOTTI	3,80€

Caffè & Tè

ESPRESSO⁽⁹⁾

ITALIENISCHER ESPRESSO

2,50€

ESPRESSO MACCHIATO^(7,9)

DOPPELTER ITALIENISCHER ESPRESSO

2,80€

DOPPELTER ESPRESSO⁽⁹⁾

ESPRESSO MIT MILCHSCHAUM

4,30€

KAFFEE⁽⁹⁾

KLASSISCHER KAFFEE

3,10€



CAFFÈ LATTE^(7,9)

KAFFEE MIT HEIßER MILCH

4,50€

LATTE MACCHIATO^(7,9)

MILCHKAFFEE MIT ESPRESSO

4,50€

TEE VERSCHIEDENE SORTEN

3,50€

HEIßE SCHOKOLADE

MIT MILCH

4,50€



SCAN ME!



Allergene

A = GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL)

B = KREBSTIERE

C = EIER

D = FISCH

E = ERDNÜSSE

F = SOJA

G = MILCH UND MILCHERZEUGNISSE (EINSCHLIEßLICH LAKTOSE)

H = SCHALENFRÜCHTE (MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN USW.)

I = SELLERIE

J = SENF

K = SESAM

L = SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

M = LUPINEN

N = WEICHTIERE

ZUSATZSTOFFE

1 = MIT FARBSTOFF

9 = KOFFEINHALTIG

10 = CHININHALTIG

11 = MIT SÜßUNGSMITTEL

12 = ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE

HINWEIS

TROTZ SORGFÄLTIGER HERSTELLUNG UNSERER SPEISEN KÖNNEN SPUREN WEITERER ALLERGENE NICHT VOLLSTÄNDIG AUSGESCHLOSSEN WERDEN. INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN ZUTATEN ERHALTEN SIE GERNE BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL.

SCAN ME!



Google
Bewertung



SCAN ME!



MENU

Über Uns

VIA DELLA BETULLA STEHT FÜR DIE ESSENZ DER ITALIENISCHEN KÜCHE – GEPRÄGT VON TRADITION, LEIDENSCHAFT UND DEN BESTEN ZUTATEN AUS DEN VIELFÄLTIGEN REGIONEN ITALIENS.

UNSER KÜCHENCHEF WUCHS IN ITALIEN AUF UND ENTDECKTE BEREITS IN JUNGEN JAHREN SEINE LIEBE ZUM KOCHEN. GEPRÄGT VON FAMILIENREZEPTEN, REGIONALEN SPEZIALITÄTEN UND DER KULTUR DER ITALIENISCHEN GASTFREUNDSCHAFT ENTWICKELTE ER SEINE LEIDENSCHAFT FÜR AUTHENTISCHE GERICHTE, DIE BIS HEUTE DIE GRUNDLAGE UNSERER KÜCHE BILDEN.

INSPIRIERT VON DEN TRADITIONSREICHSTEN TRATTORIEN UND DEN KULINARISCHEN HÖHEPUNKTEN ITALIENS VEREINT VIA DELLA BETULLA KLASSISCHE REZEPTE MIT FRISCHEN, HOCHWERTIGEN ZUTATEN UND HANDWERKLICHER PERFEKTION. JEDES GERICHT ERZÄHLT DIE GESCHICHTE EINER REGION, EINER FAMILIE UND EINER JAHRHUNDERTALTEN KOCHKUNST.

UNSER ZIEL IST ES, UNSEREN GÄSTEN NICHT NUR EIN ESSEN ZU SERVIEREN, SONDERN EIN STÜCK ITALIEN ERLEBBAR ZU MACHEN – VOLLER GENUSS, HERZLICHKEIT UND UNVERGESSLICHER MOMENTE.

BENVENUTI BEI VIA DELLA BETULLA – AUTHENTISCH, ITALIENISCH, BESONDERS.



VIA DELLA BETULLA STEHT FÜR DIE ESSENZ DER ITALIENISCHEN KÜCHE – GEPRÄGT VON TRADITION, LEIDENSCHAFT UND DEN BESTEN ZUTATEN AUS DEN VIELFÄLTIGEN REGIONEN ITALIENS.

UNSER KÜCHENCHEF WUCHS IN ITALIEN AUF UND ENTDECKTE BEREITS IN JUNGEN JAHREN SEINE LIEBE ZUM KOCHEN. GEPRÄGT VON FAMILIENREZEPTEN, REGIONALEN SPEZIALITÄTEN UND DER KULTUR DER ITALIENISCHEN GASTFREUNDSCHAFT ENTWICKELTE ER SEINE LEIDENSCHAFT FÜR AUTHENTISCHE GERICHTE, DIE BIS HEUTE DIE GRUNDLAGE UNSERER KÜCHE BILDEN.

INSPIRIERT VON DEN TRADITIONSREICHSTEN TRATTORIEN UND DEN KULINARISCHEN HÖHEPUNKTEN ITALIENS VEREINT VIA DELLA BETULA KLASSISCHE REZEPTE MIT FRISCHEN, HOCHWERTIGEN ZUTATEN UND HANDWERKLICHER PERFEKTION. JEDES GERICHT ERZÄHLT DIE GESCHICHTE EINER REGION, EINER FAMILIE UND EINER JAHRHUNDERTALTEN KOCHKUNST.

UNSER ZIEL IST ES, UNSEREN GÄSTEN NICHT NUR EIN ESSEN ZU SERVIEREN, SONDERN EIN STÜCK ITALIEN ERLEBBAR ZU MACHEN – VOLLER GENUSS, HERZLICHKEIT UND UNVERGESSLICHER MOMENTE.

BENVENUTI BEI VIA DELLA BETULA – AUTHENTISCH, ITALIENISCH, BESONDERS.

Galerie

