

Der Perfekte Start

Vorspeisen, Salate & Suppen

Bruschetta nach klassischem Rezept Geröstetes Ciabatta mit Tomaten, Knoblauch und frischem Basilikum	€ 5,50
Salat Mista Kombination aus Römersalat, Eisbergsalat, Radicchio, Rucola, Tomaten und Gurken mit feinem Zitronen-Olivenöl-Dressing	€ 5,50
Salat Mista Nobile Salatvariation zusätzlich mit gebratenen Rinderfiletstreifen	€ 8,50
Caprese Aromatischer Büffelmozzarella mit Tomaten und Rucola abgeschmeckt mit Olivenöl und Balsamico	€ 7,50
Caesar Salat Knackiger Römersalat mit gegrillter Hähnchenbrust, Caesardressing und gehobeltem Parmesan	€ 8,00
Caesar Salat mal anders Knackiger Römersalat mit gebratenen Garnelen, Caesardressing und gehobeltem Parmesan	€ 8,00
Oléo Pazzo Antipastiauswahl Auswahl an mediterranen Wurst- und Schinkenspezialitäten kombiniert mit gegrilltem Gemüse und Oliven, verfeinert mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin	€ 8,00
Rindercarpaccio Mariniertes Rinderfilet im Thymian-Pfeffermantel mit Rucola, Basilikumöl und gehobeltem Parmesan	€ 10,50
Minestrone „originale“ Leckere Gemüsesuppe mit Bohnen und Speck nach ligurischer Rezeptur	€ 5,00
Minestra Tomatensuppe mit sonnengetrockneten Tomaten und Mascarpone	€ 5,00

Das Italienische Zwischengericht

Pizza & Pasta & Mehr

Pizza di bufala Frische Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	€ 8,50
Pizza Chorizzo Frische Tomaten, Mozzarella, pikante spanische Wurst	€ 9,50
Spaghetti Carbonara „originale“ Einfach lecker mit ausgelassenem Speck, Ei, Pecorino, Knoblauch und Olivenöl	€ 9,50
Gnocchi spinacio Gebratene Gnocchis mit Spinat und schmelzendem Gorgonzola	€ 10,50
Hausgemachte Ravioli Pasta gefüllt mit Pesto Rosso und Ricotta an gebratenen Pilzen	€ 11,50
Leo Mezzotapolis Pasta Spaghetti im Manchegokäse serviert mit Garnelen, Chili schwarzen Oliven, Knoblauch, Weißwein und Olivenöl	€ 13,50

Der Höhepunkt

Mediterrane Hauptgerichte

Rosmarin-Zitronen-Hähnchen Gebratenes Hähnchen mariniert mit Zitrone und Rosmarin an gegrillten Zitronen	€ 12,50
Medallions vom Schweinefilet Parma Schweinemedallions im Parmaschinkenmantel an fruchtigem Tomaten-Olivenragout	€ 16,50
Kräuterdorade Knusprig gebratene Dorade mit Kräutern an sautiertem Rucola	€ 17,50

Saftige Steaks Vom Grill

Rib Eye Steak	ca. 220 gr	€ 18,50
Gegrilltes Thunfischsteak	ca. 220 gr	€ 19,50
Kalbssteak	ca. 220 gr	€ 20,50
Rinderfiletsteak	ca. 180 gr	€ 20,50

Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter, Pfeffersauce, Balsamicoreduktion und Sauce Robert.

Die Gewichtsangaben beziehen sich jeweils auf das Rohgewicht.

Leckere Begleiter

Kräuter-Knoblauch-Baguette	€ 2,80
Pommes Frites mit Rosmarin	€ 2,80
Frisches Marktgemüse	€ 2,80
Rotweinrisotto	€ 2,80
Ofenkartoffel mit Frischkäsecreme, Tomatenwürfel und Kresse	€ 3,80

Family Style Angebote

Essen wie bei Mama

Genau das Richtige, wenn Sie sich nicht entscheiden können – ab zwei Personen. Vorspeise, Hauptgang und Dessert werden auf Platten serviert in die Mitte des Tisches gestellt und jeder kann probieren wozu er Lust hat.

Buono appetito	pro Person € 24,00
Klassische Bruschetta, Gemüse Antipasti, Rosmarin-Zitronen-Hähnchen, Gnocchi spinacio, Kräuter-Knoblauch-Baguette, Vanilla Sensation	
Viva Italia	pro Person € 34,00
Mini Minestra, Rinder Carpaccio, 1x Steak nach Wahl, Kräuterdorade, Rotweinrisotto, Pommes Frites mit Rosmarin, Schokoladenkuchen, Limoncello Parfait	

Berliner Spezialitäten

Eisbein Berliner Art Gekochtes Eisbein auf Rahmsauerkraut und Erbsenpüree	€ 13,50
Havelzander Kross gebratener Havelzander auf Schmorgurken mit Petersilienkartoffeln	€ 17,50
Rupiner Weide Lamm Lamm mit Rotweinjus auf Ragout von Teltower Rübchen mit Butterkartoffeln	€ 19,50

Moderne Klassiker

Oléo Pazzo Clubsandwich Toastbrot mit knusprigem Panchetta, gegrillte Hähnchenbrust, Eisbergsalat, Tomaten und Rosmarin Pommes Frites	€ 11,50
Oléo Pazzo Burger Rindfleisch auf geröstetem Ciabatta mit Manchego, knusprigem Panchetta, marinierten Tomaten und Rosmarin Pommes Frites	€ 12,50

Eine Leckerei Zum Ausklang

Dessert & Käse

Hausgemachtes Tiramisu Genussklassiker aus Mascarponecreme und Löffelbiskuit	€ 5,50
Vanilla Sensation Für Experimentierfreudige. Vanilleeis mit Balsamico, Olivenöl und Pfeffermischung	€ 5,50
Schokoladenkuchen Ein schokoladiges Erlebnis, saftig und lecker	€ 5,50
Limoncelloparfait Sahniges Halbgefrorenes auf Kirschkompott mit Rotwein	€ 5,50
Italienische Käseauswahl Gorgonzola, Parmesan, Pecorino, Ziegenkäse mit hausgemachtem Apfelchutney	€ 5,50

Die Geschichte Von Oléo Pazzo

Unser Bistro und unsere Bar wurden nach dem legendären „Leo Mezzotapoli“ benannt, der wegen seiner Vorliebe für Alles rund um die Olive und seiner exzentrischen Art auch „Oléo Pazzo“ („verrückte Olive“) genannt wurde. Wegen seines grossen Wissens über mediterrane Kräuter und Pflanzen sah sich „Oléo“ als eine Art Kräuterhexe. Eine Auswahl seiner besten Rezepte können Sie in unserem Bistro und unserer Bar probieren.

Oléo
Pazzo
mediterranean bistro

Your Perfect Start

Starters, Salads & Soups

Italian Bruschetta classic recipe Roasted ciabatta with tomatoes, garlic and fresh basil	€ 5,50
Salad Mista Variation of different leaves, rocket salad, radicchio, tomato and cucumber with delicious lemon-olive oil-dressing	€ 5,50
Salat Mista Nobile Mixed salad with pan-fried slices of beef filet	€ 8,50
Caprese Aromatic buffalo mozzarella with tomatoes and rocket salad, seasoned with olive oil and balsamic vinegar	€ 7,50
Caesar Salad Crispy lettuce with grilled chicken breast and Caesar-dressing topped with thinly sliced Parmesan	€ 8,00
Caesar Salad - in a different style Crispy lettuce with pan-fried prawns and Caesar-dressing topped with thinly sliced Parmesan	€ 8,00
Oléo Pazzo Antipasti selection Selection of Mediterranean sausage and ham specialities, grilled vegetables and marinated olives refined with garlic, thyme and rosemary	€ 8,00
Beef Carpaccio Marinated beef filet in thyme and black pepper with rocket salad, basil oil and thinly sliced Parmesan	€ 10,50
Minestrone „originale“ Delicious vegetable soup, Lingurian style with beans and bacon	€ 5,00
Minestra Tomato soup with sun-dried tomatoes and mascarpone	€ 5,00

The Italian Entree

Pizza & Pasta & More

Pizza di bufala Fresh tomatoes, buffalo mozzarella, basil	€ 8,50
Pizza Chorizzo Fresh tomatoes, mozzarella and spiced Spanish sausage	€ 9,50
Spaghetti Carbonara „originale“ Simply delicious – spaghetti with crispy bacon, egg, Pecorino, garlic and olive oil	€ 9,50
Gnocchi spinacio Pan-fried gnocchi with spinach and melting Gorgonzola	€ 10,50
Homemade Ravioli Pasta stuffed with Pesto Rosso, Italian cream cheese topped with pan-fried mushrooms	€ 11,50
Leo Mezzotapolis Pasta Pasta in a different style – served in Manchego cheese with prawns, black olives, red chilli, garlic, white wine and virgin olive oil	€ 13,50

The Highlights

Mediterranean Main Courses

Rosemary-Lemon-Chicken Pan-fried chicken marinated with lemon and rosemary served with grilled lemon	€ 12,50
Pork medaillons Parma Wrapped pork medaillons with Parma ham served with fruity tomato-olive-ragout	€ 16,50
Herbed gilthead Pan-fried gilthead with Mediterranean herbs served with sauteed rocket salad	€ 17,50

Grilled Steaks

Rib Eye Steak	approx. 220 gr	€ 18,50
Tuna steak	approx. 220 gr	€ 19,50
Steak of veal	approx. 220 gr	€ 20,50
Filet of beef	approx. 180 gr	€ 20,50

All steaks are served with pepper sauce, herbed butter, reduction of balsamic vinegar and Sauce Robert.

All weight data apply to the gross weight.

Delicious Side Orders

Roasted slices of baguette with herbs and garlic	€ 2,80
French fries with rosemary	€ 2,80
Fresh seasonal vegetables	€ 2,80
Red wine risotto	€ 2,80
Baked potato with cream cheese, tomato and cress	€ 3,80

Family Style Offer

Enjoy food a la mum's style

Exactly the right thing, if you are unable to decide what you want to eat – starting from two persons. Starters, main courses and dessert served on big plates and set at the middle of the table. Everyone can taste whatever she/he likes!

Buono appetito	per person € 24,00
Bruschetta classic recipe, vegetable Antipasti, rosemary-lemon-chicken, gnocchi spinacio, roasted slices of baguette with herbs and garlic, vanilla sensation	
Viva Italia	per person € 34,00
Mini Minestra, beef carpaccio, steak of your choice, herbed gilthead, red wine risotto, french fries with rosemary, chocolate cake, Limoncello parfait	

Berlin Specialities

Eisbein Berlin Style Braised knuckle of pork with creamy sauerkraut and mashed peas	€ 13,50
Havel pikeperch Pan-Fried pikeperch with braised cucumbers and parsley potatoes	€ 17,50
„Rupiner Weide“ lamb Lamb caree with red wine jus, Teltow beets and buttered potatoes	€ 19,50

Modern Classics

Oléo Pazzo Club Sandwich Toasted white bread with crispy pancetta, grilled chicken breast, iceberg lettuce, tomatoes and french fries with rosemary	€ 11,50
Oléo Pazzo Burger Beef on roasted ciabatta bread with Manchego, crispy pancetta, marinated tomatoes and french fries with rosemary	€ 12,50

Sweet Delicacies

Dessert & Cheese

Homemade Tiramisu Delicious classic dessert with mascarpone cream and biscuit	€ 5,50
Vanilla sensation For those who like experiments. Vanilla ice cream with balsamic vinegar, olive oil and mixture of pepper	€ 5,50
Chocolate cake A chocolate experience, simply delicious	€ 5,50
Limoncello parfait Creamy semifreddo on fruity cherry compote with red wine	€ 5,50
Italian Cheese selection Gorgonzola, Parmesan, Pecorino, goat cheese with homemade apple chutney	€ 5,50

The Story Of Oléo Pazzo

Our Mediterranean bistro and our bar are named after the legendary „Leo Mezzotapoli“ nicknamed „Oléo Pazzo“ („wacky olive“) due to his fondness for everything about olives and his rather eccentric temperament. Because of his intimate knowledge of Mediterranean herbs and plants, „Oléo“ thought of himself as a bit of a „witch doctor“ – you can taste a small variety of his best recipes at our bistro and bar.

Oléo
Pazzo
Mediterranean bistro