

# noidue

ristorante **cucina** italiana

## *Herzlich Willkommen*

*bei uns im Restaurant Noidue im Herzen von Potsdam!  
Seit 2008 bieten wir Ihnen ein abwechslungsreiches  
Angebot an Fleisch- und Fischgerichten, Pasta und  
ofenfrischer Pizza und entführen Sie zu einem  
genüsslichen Aufenthalt ins schöne Italien.  
Genießen Sie unsere erlesenen Weine, die eigens aus den  
besten Anbaugebieten Italiens ausgesucht werden.*

*Sie möchten bei uns Ihre Feier ausrichten?  
Sprechen Sie uns gerne an!*

*Ihr Noidue-Team*

*Wir bitten um Verständnis, dass EC-Kartenzahlungen  
erst ab 30€ möglich sind.*

## APERITIVI

<b>PROSECCO</b>	<b>0,11</b>	<b>5,00€</b>
<b>MARTINI BIANCO</b>	<b>5cl</b>	<b>5,00€</b>
<b>MARTINI ROSSO</b>	<b>5cl</b>	<b>5,00€</b>
<b>SHERRY</b> Medium dry	<b>5cl</b>	<b>5,00€</b>
<b>HUGO<sup>(4)</sup></b> Prosecco, Holunderblütensirup, Minze und Limette	<b>0,21</b>	<b>7,00€</b>
<b>APEROL SPRITZ<sup>(2,7)</sup></b> Prosecco, Soda, Aperol und Orange	<b>0,21</b>	<b>7,00€</b>
<b>CAMPARI SODA<sup>(2)</sup></b> Campari mit Soda	<b>0,21</b>	<b>6,00€</b>
<b>CAMPARI ORANGE<sup>(2)</sup></b> Campari mit Orangensaft	<b>0,21</b>	<b>6,00€</b>

## **ANTIPASTI**

<b>BRUSCHETTA<sup>(a)</sup></b>	<b>7,00€</b>
Knusprige Scheiben Ciabatta mit Tomaten, frischen Kräutern und Olivenöl	
<b>MOZZARELLA DI BUFALA<sup>(g)</sup></b>	<b>11,00€</b>
Büffelmozzarella mit Cherrytomaten und Rucola	
<b>CARPACCIO DI MANZO CON PARMIGIANO</b>	<b>14,50€</b>
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola	
<b>VITELLO TONNATO<sup>(1,c,d)</sup></b>	<b>14,00€</b>
Zartes Kalbsfleisch mit sämiger Thunfischcreme und Kapern	
<b>ANTIPASTO MISTO</b>	
Gemischte Vorspeisenvariation	
für eine Person	<b>14,50€</b>
für zwei Personen	<b>26,00€</b>

## **ZUPPE**

<b>VELLUTATA DI POMODORO</b>	<b>7,00€</b>
Tomatensuppe	
<b>MINISTRONE</b>	<b>7,00€</b>
Gemüsesuppe	

## INSALATE

<b>INSALATE MISTA</b> Gemischter Salat der Saison	<b>8,50€</b>
<b>INSALATE CARDINALE</b> Gemischter Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet und Champignons	<b>13,50€</b>
<b>INSALATA noidue</b> <sup>(g,h)</sup> Orangen-Fenchel-Salat mit Walnüssen, Cherrytomaten und Parmesan	<b>11,50€</b>
<b>INSALATA NIZZARDA</b> <sup>(1,c,d)</sup> Gemischter Salat mit Thunfisch, gekochtem Ei, Sardellen, Oliven und Zwiebeln	<b>12,50€</b>
<b>RUCOLA PARMIGIANO</b> <sup>(g)</sup> Rucolasalat mit Parmesan und Cherrytomaten	<b>10,50€</b>

Unser hausgemachtes Salatdressing besteht aus Olivenöl, Essig,  
Mayonnaise, Senf, Salz und Pfeffer <sup>(2,6,9,c,j)</sup>

## BAMBINI

<b>SPAGHETTI BAMBINI</b> <sup>(a)</sup> Spaghetti in Tomatensauce	<b>7,50€</b>
<b>PIZZA BAMBINI</b> <sup>(1,2,4,9,a,g)</sup> mit Mozzarella und Salami	<b>7,50€</b>

## PASTA

<b>SPAGHETTI AL POMODORO<sup>(a)</sup></b> Spaghetti in Tomatensauce mit Basilikum	<b>10,00€</b>
<b>SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO<sup>(a)</sup></b> Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	<b>10,50€</b>
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA<sup>(a,c,g)</sup></b> Spaghetti mit Ei, Olivenöl, Speck und Parmesan	<b>12,50€</b>
<b>SPAGHETTI PUTTANESCA<sup>(a,d,1)</sup></b> Spaghetti mit Kapern, Oliven und Sardellen in Tomatensauce	<b>12,50€</b>
<b>PENNE ALL`AMATRICIANA<sup>(a)</sup></b> Penne mit Tomaten, Zwiebeln, Speck, Olivenöl und Chili	<b>12,50€</b>
<b>PENNE DELIZIA<sup>(a)</sup></b> Penne mit Rindfleisch, Auberginen und getrockneten Tomaten in Tomatensauce	<b>16,50€</b>
<b>TAGLIATELLE AL POLLO<sup>(a,g)</sup></b> Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Zucchini in Currysauce	<b>12,50€</b>
<b>TAGLIATELLE AL SALMONE<sup>(a,d)</sup></b> Bandnudeln mit frischem Lachs und Zucchini in Hummerpastesauce	<b>15,50€</b>
<b>TAGLIATELLE noidue<sup>(a,g)</sup></b> Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen und Champignons in Sahnesauce	<b>14,00€</b>

# PIZZA

Aus dem Steinofen

<b>PIZZA MARGHERITA</b> <sup>(a,g)</sup> Mit Mozzarella	<b>9,00€</b>
<b>PIZZA SALAME</b> <sup>(1,2,4,9,a,g)</sup> Mit Mozzarella, Salami	<b>10,50€</b>
<b>PIZZA ORTOLANA</b> <sup>(a,g)</sup> Mit Mozzarella, Grillgemüse	<b>11,50€</b>
<b>PIZZA NAPOLI</b> <sup>(1,a,d,g)</sup> Mit Mozzarella, Kapern, Oliven, Sardellen	<b>12,00€</b>
<b>PIZZA BARI</b> <sup>(1,a,d,g)</sup> Mit Mozzarella, Zwiebeln, Thunfisch	<b>12,50€</b>
<b>PIZZA MODENA</b> <sup>(1,2,4,9,a,g)</sup> Mit Mozzarella, scharfer Salami, Paprika, Peperoncino	<b>13,50€</b>
<b>PIZZA FIRENZA</b> <sup>(a,g)</sup> Mit Mozzarella, Spinat, Gorgonzola	<b>13,00€</b>
<b>PIZZA SALSICCIA</b> <sup>(1,2,4,9,a,g)</sup> Mit Mozzarella, italienischer Wurst, Champignons, Zwiebeln, Paprika	<b>13,50€</b>
<b>PIZZA QUATTRO FORMAGGI</b> <sup>(a,g)</sup> Mit vier verschiedenen Käsesorten	<b>12,50€</b>
<b>PIZZA LIVORNO</b> <sup>(1,a,b,d,g,h)</sup> Mit Mozzarella, Scampi, Lachs, Cherrytomaten, Pesto	<b>15,50€</b>
<b>PIZZA PARMA</b> <sup>(a,g)</sup> Mit Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten, Parmesan	<b>14,50€</b>
<b>PIZZA TARTUFATA</b> <sup>(a,b,g)</sup> Mit Mozzarella, Cherrytomaten, Scampi, frischen Trüffel, Parmesan	<b>16,50€</b>

## CARNE

<b>FEGATO<sup>(g)</sup></b> Kalbsleber mit Steinpilzen	<b>19,50€</b>
<b>TAGLIATA DI MANZO<sup>(g)</sup></b> Argentinisches Rumpsteak auf Rucola mit Cherrytomaten und Parmesan	<b>23,00€</b>
<b>BISTECCA ALLA GRIGLIA</b> Argentinisches Rumpsteak vom Grill	<b>23,00€</b>
<b>BISTECCA DI MANZO AL PEPE</b> Argentinisches Rumpsteak mit Rosa-Pfeffer-Sauce	<b>24,00€</b>
<b>SCALOPPINA FIORENTINA<sup>(2,g)</sup></b> Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola, Spinat und Mozzarella	<b>21,00€</b>
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA<sup>(g)</sup></b> Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken in Weißwein-Salbeisauce	<b>22,00€</b>

Alle Fleischgerichte servieren wir mit einer Tagesbeilage

## PESCE

<b>DORADE ALLA GRIGLIA<sup>(d)</sup></b> Doraden Filet vom Grill	<b>19,50€</b>
<b>SALMONE AI FERRI<sup>(d)</sup></b> Lachsfilet von Grill	<b>22,00€</b>
<b>SALMONE PRIMAVERA<sup>(1,d)</sup></b> Lachsfilet mit Oliven, Sardinen und Kapern in Tomatensauce	<b>23,00€</b>
<b>GAMBERONI ALLA GRIGLIA<sup>(b)</sup></b> Riesengarnelen vom Grill mit frischen Kräutern	<b>25,00€</b>

Alle Fischgerichte servieren wir mit Salzkartoffeln und Spinat

## ANALCOLICI

<b>COCA COLA<sup>(2,8)</sup>, COCA COLA LIGHT<sup>(2,3,8)</sup></b>	<b>0,31</b>	<b>3,70€</b>
<b>SPRITE</b>	<b>0,31</b>	<b>3,70€</b>
<b>FANTA<sup>(2,3,9)</sup></b>	<b>0,31</b>	<b>3,70€</b>
<b>SPEZI<sup>(2,3,9)</sup></b>	<b>0,31</b>	<b>3,70€</b>
<b>KIRSCHSAFT, KIRSCHSAFTSCHORLE</b>	<b>0,31</b>	<b>3,70€</b>
<b>APFELSAFT, APFELSAFTSCHORLE</b>	<b>0,31</b>	<b>3,70€</b>
<b>ORANGENSAFT, ORANGENSAFTSCHORLE</b>	<b>0,31</b>	<b>3,70€</b>
<b>RHABARBERSCHORLE</b>	<b>0,31</b>	<b>3,70€</b>
<b>BITTER LEMON<sup>(7,9)</sup></b>	<b>0,21</b>	<b>3,80€</b>
<b>SAN PELLEGRINO</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,70€</b>
Medium Wasser	<b>0,75l</b>	<b>6,50€</b>
<b>ACQUA PANNA</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,70€</b>
Stilles Wasser	<b>0,75l</b>	<b>6,50€</b>

## BIRRE

<b>WARSTEINER PREMIUM PILS</b>	<b>0,31</b>	<b>4,50€</b>
Pils vom Fass	<b>0,51</b>	<b>5,50€</b>
<b>ALSTER</b>	<b>0,31</b>	<b>4,50€</b>
Pils vom Fass mit Sprite	<b>0,51</b>	<b>5,50€</b>
<b>HEFEWEIZEN</b>	<b>0,51</b>	<b>5,50€</b>
<b>HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI</b>	<b>0,51</b>	<b>5,50€</b>

## VINO BIANCO\*

<b>VILLATA ROERO ARNEIS DOCG</b>	<b>0,21</b>	<b>8,50€</b>
Weingut: Vite Colte – Rebsorte: Roero Arneis	<b>0,751</b>	<b>26,00€</b>
<b>BIANCO TOSCANA IGT DOGAJOLO</b>	<b>0,21</b>	<b>9,00€</b>
Weingut: Carpineto – Rebsorte: Chardonnay, Grechetto, Sauvignon Bianco	<b>0,751</b>	<b>28,00€</b>
<b>GRILLO VIVIRI RAPITALA</b>	<b>0,21</b>	<b>8,50€</b>
Weingut: Rapitala – Rebsorte: Grillo	<b>0,751</b>	<b>26,00€</b>
<b>BREZZA BIANCO IGT</b>	<b>0,21</b>	<b>8,50€</b>
Weingut: Terlan – Rebsorte: Weißburgunder, Chardonnay	<b>0,751</b>	<b>26,00€</b>
<b>SAUVIGNON MALVASIA SALENTO</b>	<b>0,21</b>	<b>8,50€</b>
Weingut: Feudi di San Marzano – Rebsorte: Sauvignon, Malvasia Bianca	<b>0,751</b>	<b>26,00€</b>
<b>LUGANA DOC I FRATI</b>	<b>0,751</b>	<b>38,00€</b>
Weingut: Cá die Frati – Rebsorte: Turbiana		
<b>TERLANER CLASSICO DOC ALTO ADIGE</b>	<b>0,751</b>	<b>39,00€</b>
Weingut: Terlan – Rebsorte: Weißburgunder, Chardonnay		

## ROSATO\*

<b>ROSATO SALENTO IGT I TRATTURI</b>	<b>0,21</b>	<b>8,50€</b>
Weingut: Feudi di San Marzano – Rebsorte: Negromaro	<b>0,751</b>	<b>26,00€</b>

\*Unsere Weine enthalten Sulfite

## VINO ROSSO\*

<b>TOSCANA ROSSO IGT DOGAJOLO</b>	0,21	9,00€
Weingut: Carpineto – Rebsorte: Sangiovese, Carbernet	0,751	28,00€
<b>PRIMITIVO DI MANDURIA DOP SUD</b>	0,21	9,50€
Weingut: Feudi di San Marzano – Rebsorte: Primitivo	0,751	30,00€
<b>APPASIMENTO IGT</b>	0,751	28,00€
Weingut: Domini Veneti – Rebsorte: Corvina, Corvione, Rondinella		
<b>PRIMITIVO DI MANDUA SESSANTANNI</b>	0,751	54,00€
Weingut: Cantina San Marzano – Rebsorte: Negroamaro		

## VINO DELLA CASA\*

<b>VINO ROSSO</b>	0,11	4,00€
Montepulciano	0,21	6,50€
	0,51	14,00€
<b>VINO BIANCO</b>	0,11	4,00€
Trebbiano	0,21	6,50€
	0,51	14,00€
<b>ROSATO</b>	0,11	4,00€
Cerasuolo	0,21	6,50€
	0,51	14,00€
<b>LAMBRUSCO</b>	0,11	4,00€
	0,21	6,50€
	0,51	14,00€
<b>WEINSCHORLE</b>	0,21	6,00€
(weiß, rot oder rosé)		

\*Unsere Weine enthalten Sulfite

## CAFFÈ

<b>ESPRESSO<sup>(8)</sup></b>	<b>2,50€</b>
<b>DOPPIO ESPRESSO<sup>(8)</sup></b>	<b>3,90€</b>
<b>CAFFÈ LUNGO<sup>(8)</sup></b>	<b>2,80€</b>
<b>CAPPUCINO<sup>(8, g)</sup></b>	<b>2,80€</b>
<b>LATTE MACCHIATO<sup>(8, g)</sup></b>	<b>3,20€</b>
<b>TEE<sup>(2,3,8,9)</sup></b> Verschiedene Sorten	<b>2,50€</b>

## LIQUORI & AMARI

<b>SAMBUCA</b>	<b>2cl</b>	<b>3,00€</b>
<b>AMARETTO<sup>(2,4)</sup></b>	<b>2cl</b>	<b>3,00€</b>
<b>LIMONCELLO</b>	<b>2cl</b>	<b>3,00€</b>
<b>AVERNA</b>	<b>2cl</b>	<b>3,50€</b>
<b>RAMAZOTTI</b>	<b>2cl</b>	<b>3,50€</b>
<b>FERNET</b>	<b>2cl</b>	<b>3,50€</b>
<b>AMARO-MONTENEGRO</b>	<b>2cl</b>	<b>4,00€</b>
<b>JACK DANIEL'S</b> TENNESSEE SOUR MASH WHISKEY	<b>2cl</b>	<b>8,50€</b>
<b>BALLANTINES</b> BLENDED SCOTCH WHISKEY	<b>2cl</b>	<b>8,50€</b>

# GRAPPE

**GRAPPA DELLA CASA INVECCHIATA** 2cl 4,00€  
**DORA – 42% Vol. - Venetien**

Ausgewogener, warmer Grappa von heller  
Bernsteinfarbe

**VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO** 2cl 6,00€  
**Andrea da Ponte – 42% Vol. - Venetien**

Von goldgelber Farbe durch die Reifung in Limousin-  
Eichenfässern besitzt er eine klare Essenz und schenkt  
ein wahres Geschmackserlebnis, das von balsamischen  
Noten in blumige Nuancen mit Anklängen von Sultanine  
und Aprikose übergeht und seinen Höhepunkt in feinen  
Honignuancen findet

**GRAPPA DI BAROLO** 2cl 6,00€  
**Teree da Vino – 42% Vol. – Piemont**

24-monatige Lagerung in kleinen Eichenholzfässern, in  
der sich Aroma und Geschmack verbinden und die dem  
Grappa seine Geschmeidigkeit, den charakteristischen  
und komplexen Duft, den samtigen Geschmack und die  
unverwechselbare strohgelbe Farbe verleihen

**GRAPPA DI PRIMITIVO SESSAMTANNI** 2cl 7,00€  
**Feudi di San Marzano – 40% Vol. - Apulien**

Großzügiger Duft und starke Persönlichkeit, Noten von  
reifen Früchten wie Aprikose und Kirsche, am Gaumen  
geschmeidig und elegant

**GRAPPA RISERVA KORALIS K24** 2cl 7,50€  
**Bertagnolli – 40% Vol. – Trentin**

Ein Blend aus den Trestern von Teroldego, Chardonnay  
und Gewürztraminer, der 24 Monate in Barriques reift.  
Die Sommeliervereinigung wählte ihn zu einem der  
besten Grappe Italien. An der Nase zart, aromatisch,  
nachhaltig, mit Vanillenote; am Gaumen fein, samtig,  
gut strukturiert

## Zusatzstoffe und Allergene

1: Konservierungsstoffe  
2: Farbstoffe  
3: Süßstoffe  
4: Geschmacksverstärker  
5: Phosphat  
6: Schwefel  
7: Chinin  
8: Koffein

9: Antioxidationsmittel  
a: Glutenhaltiges Getreide  
b: Krebstiere  
c: Eier  
d: Fisch  
e: Erdnüsse  
f: Sojabohnen  
g: Milch

h: Schalenfrüchte  
i: Sellerie  
j: Senf  
k: Sesam  
l: Schwefeldioxid und Sulfite  
m: Lupine  
n: Weichtiere