

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

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

ANTIPASTI

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

ZUPPE

VELLUTATA DI POMODORO	7,00€
Tomatensuppe	
MINISTRONE	7,00€
Gemüsesuppe	

INSALATE

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

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

BAMBINI

SPAGHETTI BAMBINI^(a) Spaghetti in Tomatensauce	7,50€
PIZZA BAMBINI^(1,2,4,9,a,g) mit Mozzarella und Salami	7,50€

PASTA

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

PIZZA

Aus dem Steinofen

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

CARNE

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

Alle Fleischgerichte servieren wir mit einer Tagesbeilage

PESCE

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

Alle Fischgerichte servieren wir mit Salzkartoffeln und Spinat

ANALCOLICI

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

BIRRE

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

VINO BIANCO*

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

ROSATO*

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

*Unsere Weine enthalten Sulfite

VINO ROSSO*

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

VINO DELLA CASA*

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

*Unsere Weine enthalten Sulfite

CAFFÈ

ESPRESSO⁽⁸⁾	2,50€
DOPPIO ESPRESSO⁽⁸⁾	3,90€
CAFFÈ LUNGO⁽⁸⁾	2,80€
CAPPUCINO^(8, g)	2,80€
LATTE MACCHIATO^(8, g)	3,20€
TEE^(2,3,8,9) Verschiedene Sorten	2,50€

LIQUORI & AMARI

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

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