

noidue

ristorante **cucina** italiana

Herzlich Willkommen

*bei uns im Restaurant Noïdue im Herzen von Potsdam!
Seit 2008 bieten wir Ihnen ein abwechslungsreiches
Angebot an Fleisch- und Fischgerichten, Pasta und
ofenfrischer Pïzza und entföhren Sie zu einem
genïsslichen 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 Noïdue-Team

*Wir bitten um Verständnis, dass EC-
Kartenzahlungen erst ab 50€ 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 | 8,50€ |
| APEROL SPRITZ^(2,7) Prosecco, Soda, Aperol und Orange | 0,21 | 8,50€ |
| LIMONCELLO SPRITZ^(2,7) Prosecco, Soda, Limoncelleo und Zitrone | 0,21 | 8,50€ |
| CAMPARI SODA⁽²⁾ Campari mit Soda | 0,21 | 7,00€ |
| CAMPARI ORANGE⁽²⁾ Campari mit Orangensaft | 0,21 | 7,00€ |

ANTIPASTI

| | |
|--|---------------|
| BRUSCHETTA^(a) | 8,00€ |
| Knusprige Scheiben Ciabatta mit Tomaten, frischen Kräutern und Olivenöl | |
| BURRATA^(g) | 12,50€ |
| Mozzarella mit einem weichen Kern aus Sahne und Mozzarella-Strängen mit Cherrytomaten und Rucola | |
| CARPACCIO DI MANZO CON PARMIGIANO | 15,00€ |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola | |
| VITELLO TONNATO^(1,c,d) | 15,50€ |
| Zartes Kalbsfleisch mit sämiger Thunfischcreme und Kapern | |
| ANTIPASTO MISTO | |
| Gemischte Vorspeisenvariation | |
| für eine Person | 15,50€ |
| für zwei Personen | 27,50€ |

ZUPPE

| | |
|------------------------------|--------------|
| VELLUTATA DI POMODORO | 8,00€ |
| Tomatensuppe | |
| MINISTRONE | 8,00€ |
| Gemüsesuppe | |

INSALATE

| | |
|---|---------------|
| INSALATE MISTA Gemischter Salat der Saison | 9,50€ |
| INSALATE DI POLLO Gemischter Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet und Champignons | 15,50€ |
| INSALATA NOIDUE^(g,h) Orangen-Fenchel-Salat mit Walnüssen, Cherrytomaten und Parmesan | 13,00€ |
| INSALATA NIZZARDA^(1,c,d) Gemischter Salat mit Thunfisch, gekochtem Ei, Sardellen, Oliven und Zwiebeln | 13,50€ |
| RUCOLA PARMIGIANO^(g) Rucolasalat mit Parmesan und Cherrytomaten | 11,50€ |

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

BAMBINI

| | |
|---|--------------|
| PENNE BAMBINI^(a) Penne in Tomatensauce | 8,00€ |
| PIZZA BAMBINI^(1,2,4,9,a,g) mit Mozzarella und Salami | 8,00€ |

PASTA

| | |
|--|---------------|
| SPAGHETTI AL POMODORO^(a) Spaghetti in Tomatensauce mit Basilikum | 12,00€ |
| SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO^(a) Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino | 12,50€ |
| SPAGHETTI ALLA CARBONARA^(a,c,g) Spaghetti mit Ei, Olivenöl, Speck und Parmesan | 13,50€ |
| SPAGHETTI PUTTANESCA^(a,d,1) Spaghetti mit Kapern und Oliven in Tomatensauce | 14,00€ |
| PENNE ALL`AMATRICIANA^(a) Penne mit Tomaten, Zwiebeln, Speck, Olivenöl und Chili | 14,00€ |
| PENNE DELIZIA^(a) Penne mit Rindfleisch, Auberginen und getrockneten Tomaten in Tomatensauce | 17,50€ |
| TAGLIATELLE AL POLLO^(a,g) Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Zucchini in Currysauce | 14,50€ |
| TAGLIATELLE AL SALMONE^(a,d) Bandnudeln mit frischem Lachs und Zucchini in Hummerpastesauce | 17,00€ |
| TAGLIATELLE NOIDUE^(a,g) Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen und Champignons in Sahnesauce | 15,50€ |

PIZZA

| | |
|---|---------------|
| PIZZA MARGHERITA ^(a,g) Mit Mozzarella | 11,00€ |
| PIZZA SALAME ^(1,2,4,9,a,g) Mit Mozzarella, Salami | 12,00€ |
| PIZZA ORTOLANA ^(a,g) Mit Mozzarella, Grillgemüse | 13,00€ |
| PIZZA NAPOLI ^(1,a,d,g) Mit Mozzarella, Kapern, Oliven, Sardellen | 13,50€ |
| PIZZA BARI ^(1,a,d,g) Mit Mozzarella, Zwiebeln, Thunfisch | 14,00€ |
| PIZZA MODENA ^(1,2,4,9,a,g) Mit Mozzarella, scharfer Salami, Paprika, Peperoncino | 15,00€ |
| PIZZA FIRENZA ^(a,g) Mit Mozzarella, Spinat, Gorgonzola | 14,50€ |
| PIZZA SALSICCIA ^(1,2,4,9,a,g) Mit Mozzarella, italienischer Wurst, Champignons, Zwiebeln, Paprika | 14,50€ |
| PIZZA QUATTRO FORMAGGI ^(a,g) Mit vier verschiedenen Käsesorten | 14,00€ |
| PIZZA LIVORNO ^(1,a,b,d,g,h) Mit Mozzarella, Scampi, Lachs, Cherrytomaten, Pesto | 17,00€ |
| PIZZA PARMA ^(a,g) Mit Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten, Parmesan | 16,00€ |
| PIZZA TARTUFATA ^(a,b,g) Mit Mozzarella, Cherrytomaten, Scampi, Trüffel, Parmesan | 17,50€ |

Unsere Pizza wird im Steinofen gebacken.

CARNE

| | |
|--|---------------|
| FEGATO^(g) Kalbsleber mit Steinpilzen | 22,00€ |
| TAGLIATA DI MANZO^(g) Argentinisches Rumpsteak auf Rucola mit Cherrytomaten und Parmesan | 25,00€ |
| BISTECCA ALLA GRIGLIA Argentinisches Rumpsteak vom Grill | 26,00€ |
| BISTECCA DI MANZO AL PEPE Argentinisches Rumpsteak mit Rosa-Pfeffer-Sauce | 26,50€ |
| SCALOPPINA FIORENTINA^(2,g) Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola, Spinat und Mozzarella | 23,00€ |
| SALTIMBOCCA ALLA ROMANA^(g) Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken in Weißwein-Salbeisauce | 23,00€ |

PESCE

| | |
|---|---------------|
| DORADE ALLA GRIGLIA^(d) Doraden Filet vom Grill | 21,00€ |
| SALMONE AI FERRI^(d) Lachsfilet von Grill | 24,00€ |
| SALMONE PRIMAVERA^(1,d) Lachsfilet mit Oliven, Sardinen und Kapern in Tomatensauce | 24,50€ |
| GAMBERONI ALLA GRIGLIA^(b) Riesengarnelen vom Grill mit frischen Kräutern | 26,50€ |

Alle Fleisch- und Fischgerichte servieren wir mit einer Tagesbeilage.

ANALCOLICI

| | | |
|--|--------------|--------------|
| COCA COLA^(2,8), COCA COLA ZERO SUGAR^(2,3,8) | 0,31 | 3,80€ |
| SPRITE | 0,31 | 3,80€ |
| FANTA^(2,3,9) | 0,31 | 3,80€ |
| SPEZI^(2,3,9) | 0,31 | 3,80€ |
| KIRSCHSAFT, KIRSCHSAFTSCHORLE | 0,31 | 3,80€ |
| APFELSAFT, APFELSAFTSCHORLE | 0,31 | 3,80€ |
| ORANGENSAFT, ORANGENSAFTSCHORLE | 0,31 | 3,80€ |
| RHABARBERSCHORLE | 0,31 | 3,80€ |
| BITTER LEMON^(7,9) | 0,21 | 3,80€ |
| SAN PELLEGRINO | 0,251 | 3,80€ |
| Medium Wasser | 0,751 | 7,00€ |
| ACQUA PANNA | 0,251 | 3,80€ |
| Stilles Wasser | 0,751 | 7,00€ |

BIRRE

| | | |
|--------------------------------|-------------|--------------|
| WARSTEINER PREMIUM PILS | 0,41 | 5,00€ |
| Pils vom Fass | | |
| ALSTER | 0,41 | 5,00€ |
| Pils vom Fass mit Sprite | | |
| HEFEWEIZEN | 0,51 | 5,80€ |
| HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI | 0,51 | 5,80€ |

VINO BIANCO*

| | | |
|---|--------------|---------------|
| VILLATA ROERO ARNEIS DOCG | 0,21 | 9,50€ |
| Weingut: Vite Colte – Rebsorte: Roero Arneis | 0,75l | 28,00€ |
| BIANCO TOSCANA IGT DOGAJOLO | 0,21 | 10,00€ |
| Weingut: Carpineto – Rebsorte: Chardonnay, Grechetto, Sauvignon Bianco | 0,75l | 29,00€ |
| GRILLO VIVIRI RAPITALA | 0,21 | 9,50€ |
| Weingut: Rapitala – Rebsorte: Grillo | 0,75l | 29,00€ |
| BREZZA BIANCO IGT | 0,21 | 9,50€ |
| Weingut: Terlan – Rebsorte: Weißburgunder, Chardonnay | 0,75l | 29,00€ |
| SAUVIGNON MALVASIA SALENTO | 0,21 | 9,50€ |
| Weingut: Feudi di San Marzano – Rebsorte: Sauvignon, Malvasia Bianca | 0,75l | 29,00€ |
| LUGANA DOC I FRATI | 0,75l | 38,00€ |
| Weingut: Cá die Frati – Rebsorte: Turbiana | | |
| TERLANER CLASSICO DOC ALTO ADIGE | 0,75l | 39,00€ |
| Weingut: Terlan – Rebsorte: Weißburgunder, Chardonnay | | |

ROSATO*

| | | |
|--|--------------|---------------|
| ROSATO SALENTO IGT I TRATTURI | 0,21 | 9,50€ |
| Weingut: Feudi di San Marzano – Rebsorte: Negromaro | 0,75l | 28,00€ |

*Unsere Weine enthalten Sulfite

VINO ROSSO*

| | | |
|---|--------------|---------------|
| TOSCANA ROSSO IGT DOGAJOLO | 0,21 | 9,50€ |
| Weingut: Carpineto – Rebsorte: Sangiovese, Carbernet | 0,75l | 29,00€ |
| PRIMITIVO DI MANDURIA DOP SUD | 0,21 | 10,50€ |
| Weingut: Feudi di San Marzano – Rebsorte: Primitivo | 0,75l | 31,00€ |
| APPASIMENTO IGT | 0,75l | 28,00€ |
| Weingut: Domini Veneti – Rebsorte: Corvina, Corvione, Rondinella | | |
| PRIMITIVO DI MANDUA SESSANTANNI | 0,75l | 54,00€ |
| Weingut: Cantina San Marzano – Rebsorte: Negroamaro | | |

VINO DELLA CASA*

| | | |
|-----------------------|-------------|--------------|
| VINO ROSSO | 0,11 | 4,50€ |
| Montepulciano | 0,21 | 7,00€ |
| VINO BIANCO | 0,11 | 4,50€ |
| Trebbiano | 0,21 | 7,00€ |
| ROSATO | 0,11 | 4,50€ |
| Cerasuolo | 0,21 | 7,00€ |
| LAMBRUSCO | 0,11 | 4,50€ |
| | 0,21 | 7,00€ |
| WEINSCHORLE | 0,21 | 6,50€ |
| (weiß, rot oder rosé) | | |

*Unsere Weine enthalten Sulfite

CAFFÈ

| | |
|---|--------------|
| ESPRESSO⁽⁸⁾ | 2,80€ |
| DOPPIO ESPRESSO⁽⁸⁾ | 3,90€ |
| CAFFÈ LUNGO⁽⁸⁾ | 3,00€ |
| CAPPUCINO^(8, g) | 3,20€ |
| 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 Whisky | 2cl | 8,50€ |

GRAPPE

GRAPPA DELLA CASA INVECCHIATA 2cl 5,00€
DORA – 42% Vol. - Venetien

Ausgewogener, warmer Grappa von heller
Bernsteinfarbe

VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO 2cl 6,50€
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 PRIMITIVO SESSAMTANNI 2cl 7,50€
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 DI PRIMITIVO IL Bacio delle Mus 2cl 7,50€
Marcati – 40% Vol. - Venetien

Ein hochwertiger Grappa, der aus den Trester der
Primitivo-Trauben hergestellt wird. Er überzeugt mit
seinem intensiven und komplexen Geschmack, der von
fruchtigen Aromen und floralen Noten geprägt ist. Der
Grappa reift für mindestens 18 Monate in
Eichenfässern.

GRAPPA RISERVA Il Bacio delle Mus 2cl 7,50€
Marcati – 40% Vol. – Venetien

Der Grappa wird aus ausgewählten Treestern der
Rebsorten Corvina und Rondinella gewonnen und reift
über 18 Monate in Eichenfässern. Sein samtiger,
kräftiger und harmonisch-fruchtiger Geschmack ist ein
Genuss für Kenner.

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