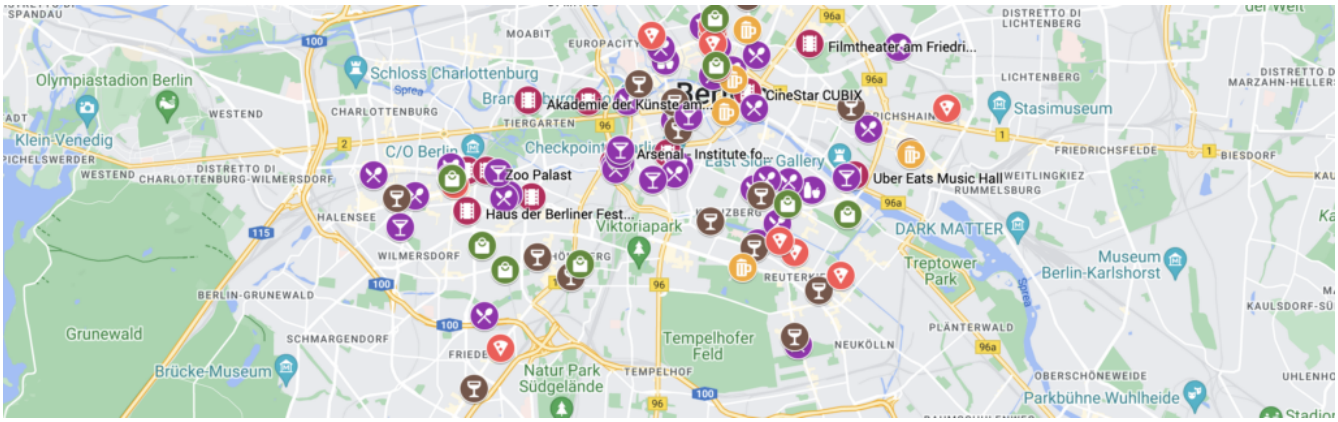
Ecco la nostra selezione di locali suggeriti durante il festival, quello che noi – per nostra esperienza – consideriamo “il meglio”. La aggiorneremo e arricchiremo nei prossimi giorni, sino all’apertura del festival. Sotto la mappa con gli indirizzi e le recensioni. Abbiamo diviso la lista in:

mercati con offerta gastronomica;
locali veloci e vicini al Berlinale Palast;
ristoranti tipici;
ristoranti stellati;
locali con vista dall’alto (rooftop);
winebar;
cocktail-bar;
birrerie;
pizzerie;
enoteche;
altre, varie ed eventuali;
FP



Locali e contatti direttamente sulla mappa (clicca). Sotto le recensioni. Sulla mappa trovate anche le venues, i cinema del festival

Mercati con offerta gastronomica

Markthalle Neun

La Markthalle Neun è uno dei mercati coperti più iconici di Berlino, situato nel quartiere di Kreuzberg. Aperta originariamente nel 1891, è uno dei pochi mercati storici sopravvissuti nella città. Dopo un periodo di declino, è stata rinnovata e rilanciata nel 2011 come centro gastronomico e culturale, diventando una tappa imprescindibile per chi ama il cibo e le esperienze culinarie autentiche. L'ambiente è vivace e accogliente, con una combinazione di architettura storica e modernità. È un luogo dove residenti e turisti si mescolano per fare acquisti, mangiare o semplicemente godersi l'atmosfera.
Indirizzo: Eisenbahnstraße 42/43, 10997 Berlino. Orari di apertura: Variabili a seconda dei giorni e degli eventi, ma generalmente aperta dal lunedì al sabato. Come arrivare: Facile da raggiungere con i mezzi pubblici, fermata più vicina è Görlitzer Bahnhof (linea U1).

KaDeWe – Kaufhaus des Westens

Il KaDeWe (acronimo di Kaufhaus des Westens, "Magazzino dell'Ovest") è uno dei grandi magazzini più iconici e lussuosi d'Europa, situato nel quartiere di Schöneberg, a Berlino. Fondato da Adolf Jandorf e successivamente acquistato da Hermann Tietz, il KaDeWe è sempre stato associato al lusso e al progresso. Dopo la Seconda Guerra Mondiale, divenne un simbolo della rinascita economica della Germania occidentale e un punto di riferimento durante il periodo della Guerra Fredda. Food Hall (*Gourmetetage*): Situata al sesto piano, questa sezione è una delle più celebri. È un paradiso gastronomico che propone specialità culinarie da tutto il mondo, prodotti freschi, vini pregiati e stand di ristorazione. Ultimo piano (*Wintergarten*): ospita una terrazza panoramica con caffetterie e ristoranti, dove i visitatori possono gustare un pasto con vista sulla città. Proprietà: nel giugno 2024, il *Central Group* ha acquisito la totalità delle quote del KaDeWe Group, che include anche l'Alsterhaus di Amburgo e l'Oberpollinger di Monaco, completando l'acquisizione dopo l'insolvenza del precedente co-proprietario, Signa Holding. In precedenza, nel gennaio

2024, il KaDeWe Group aveva dichiarato fallimento a causa dell'aumento significativo degli affitti richiesti da Signa, che deteneva la proprietà dell'edificio. Successivamente, nell'aprile 2024, il Central Group ha acquistato l'edificio del KaDeWe per circa un miliardo di euro, consolidando così la sua posizione come unico proprietario sia dell'immobile che dell'attività commerciale. Il Central Group, gestito dalla famiglia Chirathivat (Thailandia/Cina), è uno dei principali operatori nel settore dei grandi magazzini di lusso a livello internazionale. Nel 2023, la fortuna della famiglia è stata stimata da Forbes in 12,4 miliardi di dollari.
Indirizzo: Tauentzienstraße 21-24. Orari di apertura: dal lunedì al sabato (generalmente dalle 10:00 alle 20:00, ma possono variare). Come arrivare: la stazione più vicina è Wittenbergplatz (linee U1, U2 e U3).

Veloci e Vicino al Berlinale Palast

Viet Bowl

Viet Bowl è un ristorante vietnamita situato vicino al Berinale Palast (stesso edificio, guardando l'ingresso sulla sinistra), precisamente in Marlene-Dietrich-Platz 1. Offre una vasta gamma di gustosi piatti tradizionali vietnamiti, tra cui pho, bun cha e una selezione di sushi. Il locale è noto per l'uso di ingredienti freschi e per la qualità delle sue preparazioni. L'ambiente è accogliente, con un design moderno. Gli orari di apertura sono tutti i giorni dalle 11:00 alle 23:00. Prezzi corretti. Sul sito è possibile acquistare online.

Weilands am Potsdamer Platz

Situato in una delle zone più idilliache di Potsdamer Platz, vicino al Piano Lake, Weilands offre un ambiente moderno e accogliente. A pranzo, il servizio self-service assicura tempi di attesa ridotti (possibile ordinare rapidamente tramite un totem elettronico), mentre la sera i clienti vengono serviti al tavolo in un'atmosfera informale. Il menù – diverso tra pranzo e cena – propone una cucina moderna, "levantina", ispirata alle tradizioni culinarie di paesi come Israele, Siria, Giordania, Libano e mediterranea in generale (Falafel alle erbe, insalate fresche e bowl, con opzioni salutari e gustose, Baba Ganoush, Hummus con salsa alle erbe, Cesare Salad con pollo Shawarma e Parmigiano, insalata Nicoise al tonno). Verificare gli orari,diversi a seconda del giorno.Indirizzo: Eichhornstraße 3.

The Playce – Centro Commerciale

The Playce è un comodo centro commerciale situato nel cuore di Berlino, precedentemente noto come Potsdamer Platz *Arkaden*. Oltre a una vasta gamma di negozi di abbigliamento, The Playce offre diverse opzioni gastronomiche per soddisfare vari gusti. Tra le offerte, il supermercato REWE con il suo bistrò e panificio (segnaliamo la chiusura per rinnovo, riapertura a giugno 2025), il ristorante Manifesto, Asia Gourmet, Borkowskis Original Berliner Currywurst, Caffè & Gelato e altri. Il sito aggiorna sulle varie opzioni, https://www.potsdamerplatz.de

---

Ristoranti tipici

Sulla mappa: https://www.google.com/maps/d/u/0/edit?mid=1Xw4KdZYnWAHXkEyeTTZB95c9uiHLpWI&usp=sharing

Zur letzten Instanz

Di questo locale storico nel centro città, nella Waisenstraße, abbiamo scritto ampiamente in questo articolo (vai alla pagina). In cucina, lo chef André Sperling si approvvigiona da produttori regionali di qualità, tra cui i coltivatori erboristi al Wolkensteiner Hof e i pescatori di Müritzfischern. La cucina si concentra sulla tradizione gastronomica berlinese, cosa oggi ben rara, con un'ampia selezione di piatti e ricette regionali, come il Berliner Eisbein, i Königsberger Klopse e l'anatra alla contadina.

Max und Moritz

Locanda situata nel vivace quartiere di Kreuzberg, precisamente in Oranienstraße 162. Fondata nel 1902, offre una cucina tedesca in un ambiente accogliente e tradizionale. Gli spazi interni conservano l'arredamento originale, con luci soffuse che creano un'atmosfera calda e invitante. Due le aree principali: una "birreria in piedi" con sgabelli e bancone, e una sala con tavolate tipiche da taverna tedesca, ideali per gruppi numerosi. Inoltre, è presente una piccola biblioteca con possibilità di leggere in tranquillità. Da notarsi, il

“Bollenfleisch”, uno stufato di agnello con cipolle, e la birra artigianale della casa, la “Kreuzberger Molle”, una pilsner non filtrata servita alla spina. Occhio agli eventi settimanali (in senso positivo e negativo). Menu anche in italiano. Nota importante: non possiamo non accennare a Max e Moritz, due celebri personaggi letterari creati dal poeta e illustratore tedesco *Wilhelm Busch* (1832 – 1908). Apparsi per la prima volta nel 1865, sono i protagonisti di una serie di storie in versi molto famosa intitolata, appunto, “*Max und Moritz – Eine Bubengeschichte in sieben Streichen*” (“Max e Moritz – Una storia di monelli in sette scherzi”). Pensato per bambini, è, per intenderci, una sorta di Pinocchio alla tedesca, il cui libro è diviso in sette episodi. Ciascun episodio narra di un brutto scherzo architettato dai due monelli ai danni di varie persone del loro villaggio, come il sarto, la vedova e il maestro. Ogni scherzo si conclude con conseguenze disastrose per le vittime, finché, nell’episodio finale, Max e Moritz ricevono la loro punizione: vengono catturati da un mugnaio, infilati in un sacco e macinati insieme al grano. E’ un umorismo, spesso macabro, ma intriso di ironia. Molto belle le illustrazioni, vivaci e dinamiche, che caratterizzano i personaggi.

Dicke Wirtin

Dicke Wirtin è una piccola, angusta birreria tradizionale situata nel cuore di Berlino, precisamente in Carmerstraße 9, nel quartiere di Charlottenburg, vicino a Savignyplatz. Il nome si riferisce ad Anna Stanscheck, una “grassa locandiera” (trad. Dicke Wirtin) che negli anni ’60 cucinava per artisti, autori, attori e studenti della vicina Accademia delle Belle Arti. Il locale vanta un’atmosfera accogliente e caratteristica, con interni decorati in stile tradizionale berlinese. In menù, piatti tipici della cucina berlinese e tedesca. Le porzioni sono generose e includono specialità come lo *Schnitzel*, servito in porzioni abbondanti, e una selezione di birre alla spina.

3 Schwestern

Il locale Le 3 Sorelle (3 Schwestern) si trova nei locali dell’ex ospedale delle suore di Bethanien, sulla Mariannenplatz 2 a Kreuzberg (1846). Nell’edificio si possono visitare mostre di arte contemporanea dove ogni anno vengono realizzate fino a sei esposizioni collettive e tematiche. Aperto nel 2010, il ristorante si trova negli spazi di quello che fu il refettorio. Bello il giardino, aperto nella bella stagione. Durante la settimana, nel foyer

dell'edificio è in funzione la caffetteria self-service "Kleine Schwester". La cucina è tedesca, moderna, con varie influenze austriache e mediterranee. Tra i piatti, zuppa di carciofi e gamberi, wiener schnitzel con insalata, sella di cervo con gratin di castagne. La domenica, dalle 11.00, il dolce Kaiserschmarrn.

Weihenstephaner Berlin

Weihenstephan è una delle case birrarie più antiche (1040) e prestigiose del mondo, con sede nella città di Freising, in Baviera. La proprietà è dello Stato Bavarese e gestita come una proprietà pubblica. La gestione operativa e la produzione sono strettamente collegate alla Technische Universität di Monaco (TUM), in particolare al dipartimento di Scienze della Birra e delle Bevande, cosa che consente di mantenere standard elevati di qualità e innovazione. A Berlino, il locale si trova nella Neue Promenade 5 (piazza), a pochi passi dal Hackescher Markt e dalla fermata della S-Bahn. La struttura – datata 1749 – dispone di una sala principale e di una storica cantina e, all'epoca, fu un regalo del re di Prussia Federico Guglielmo II per la scrittrice Anna Louisa Karsch. Ristrutturato nel 2003, l'ambiente richiama le tradizionali birrerie bavaresi, con interni accoglienti e un'atmosfera conviviale. La cucina è bavarese, con particolare attenzione a quella di Freising e alla cultura birraria.

Wirtshaus Henne

Situato nel cuore del quartiere Kreuzberg, nella Leuschnerdamm 25, Wirtshaus Henne (da Henne, trad. gallina, mentre Wirtshaus è la "casa dell'oste", osteria) è una tappa imperdibile per chi desidera immergersi nella tradizione gastronomica cittadina. Questo storico ristorante, fondato nel 1908, è rinomato per il suo menu semplice. L'arredamento è rustico, con panche di legno e pareti decorate da fotografie d'epoca. Protagonista è il pollo fritto, cucinato secondo una ricetta segreta tramandata in famiglia. Croccante all'esterno e incredibilmente succoso all'interno, è servito con una fetta di pane fresco e un'insalata di cavolo. Ma il menu offre anche vari contorni e una selezione di birre artigianali locali. Prezzi più che onesti.

Lebensmittel in Mitte

Lebensmittel in Mitte è un ristorante situato nel quartiere Mitte di Berlino, nella Rochstrasse 2, non distante da Alexanderplaz. E' noto per la sua cucina tedesca tradizionale, con un'enfasi particolare sulle specialità bavaresi. Il locale offre un ambiente

rustico e accogliente, ideale per gustare piatti come la Schnitzel e gli Spätzle, preparati con ingredienti freschi e di stagione. Da bere, selezione di birre e qualche vino.

Diener Tattersall

Questo storico ristorante è situato nel quartiere di Charlottenburg a Berlino, precisamente in Grolmanstraße 47. Fondato nel 1954 dall'ex pugile Franz Diener, il locale è diventato un punto di ritrovo per artisti e intellettuali, mantenendo nel tempo un'atmosfera autentica e accogliente. Le pareti del ristorante sono abbellite da dipinti naif raffiguranti scene di caccia, contribuendo a creare un ambiente gradevole. La cucina offre specialità prussiane, tra cui spiccano i Königsberger Klopse, polpette di vitello in salsa cremosa, accompagnate da una selezione di birre tradizionali.

Trio

Trio è un moderno ristorante situato nel quartiere Mitte di Berlino, precisamente in Linienstraße 13. Inaugurato nel marzo 2023, è il risultato della collaborazione tra Vadim Otto Ursus, Eva Alken e Clemens Roesch, già noti per il ristorante "Otto". Il locale è una reinterpretazione contemporanea di una tradizionale "Wirtshaus" tedesca, offrendo piatti della cucina casalinga con un tocco moderno. L'ambiente è caratterizzato da un design minimalista, con interni che combinano elementi tradizionali e moderni. Le pareti sono adornate da opere d'arte contemporanea, creando un'atmosfera raffinata e informale. Il menu varia stagionalmente, focalizzandosi su ingredienti locali di qualità. Tra i piatti proposti, spiccano le specialità tedesche rivisitate con creatività, accompagnate da una selezione di vini naturali e birre artigianali.

Nußbaumerin

Bib Gourmand per la guida Michelin, Nußbaumerin è un ristorante situato in Leibnizstraße 55, nel quartiere di Charlottenburg. L'ambiente è elegante e rustico, con pareti verdi, pannelli in legno, sedie in pelle imbottite e tavoli apparecchiati con stile, creando un'atmosfera calda e invitante. La cucina è d'ispirazione austriaca. Tra i piatti, il Wiener Schnitzel, servito con insalata di patate e cetrioli, il gulasch di manzo accompagnato da canederli di pane, e dolci tradizionali come i Marillenknödel (gnocchi di albicocca) con briciole di burro dolce.

Jäger & Lustig

Bib Gourmand per la guida Michelin, Jäger & Lustig è un ristorante situato in Grünberger Straße 1, nel vivace quartiere di Friedrichshain a Berlino. L'ambiente del ristorante è accogliente e rustico, con un tocco moderno che crea un'atmosfera calda e invitante. Il locale offre una cucina tedesca autentica e stagionale, con un'attenzione particolare ai piatti di carne e alle materie prime regionali. Il menu propone piatti tradizionali come selvaggina e oca, la specialità della casa. Le porzioni sono generose e accompagnate da una selezione di birre e vini locali. Durante la stagione estiva, è possibile usufruire di un ampio biergarten.

Barra Restaurant

Bib Gourmand per la guida Michelin, Barra è un ristorante situato in Okerstraße 2, nel quartiere di Neukölln. La cucina è moderna e stagionale. Il locale adotta un concetto trendy e minimalista, con un'atmosfera rilassata e un ambiente urban-style. I piatti sono serviti in piccole porzioni da condividere, utilizzando ingredienti di qualità, preferibilmente regionali. I posti al bancone offrono una vista diretta sulla preparazione dei piatti.

Brasserie Colette by Tim Raue

La Brasserie Colette by Tim Raue, situata in Passauer Straße 5 a Berlino, è una raffinata interpretazione della classica brasserie francese, anche per cucina, arricchita dal tocco innovativo dello chef stellato Tim Raue. L'ambiente è moderno, ricercato, l'atmosfera è accogliente e sofisticata. Il menu cambia ogni tre mesi e propone tre menu fissi: "Colette Classics", il "Tim Raue Menü" e un'opzione vegana. Recensione Michelin.

Lamazère Brasserie

Situata in Stuttgarter Platz 18 nel cuore di Charlottenburg a Berlino, la brasserie Lamazère, offre un'autentica esperienza gastronomica dal taglio francese. L'atmosfera è affascinante, informale e vivace, evocando il tipico flair delle brasserie parigine. Il menu varia in base alle stagioni, con piatti scritti su una lavagna che riflettono la disponibilità del giorno. Tartare di manzo alle spezie asiatiche, luccioperca alla griglia, petto di pollo con verdure. La carta dei vini, curata con passione dal proprietario Régis Lamazère, offre una vasta gamma di etichette francesi a prezzi ragionevoli. Recensione Michelin.

Borchardt

Situato nella Französische Straße 47, nel quartiere Mitte, è un ristorante iconico molto

apprezzato da personalità, attori, musicisti e politici, e noto per il suo mix tra cucina tedesca e francese. L'ambiente è elegante e ricorda le classiche brasserie francesi, l'atmosfera vivace, un riferimento per chi desidera immergersi nella scena sociale berlinese. Il menu propone una varietà di piatti che spaziano dalla tradizione di due paesi. Tra le specialità più apprezzate dagli ospiti spicca il Wiener Schnitzel, considerata una delle migliori della città.

---

in aggiornamento…

Gli Stellati Michelin

* *segnano la/le stelle*
Sulla mappa:
https://www.google.com/maps/d/u/0/edit?mid=1Xw4KdZYnWAHXkEyeTTZB95c9uiHLpWI&usp=sharing

Rutz (***)
E' il locale ideale per chi pretende il massimo, la bottiglia perfetta, un servizio impeccabile, un'atmosfera rilassante e una cucina creativa con un tocco di autenticità. Nella top50 mondiale, questo ristorante vanta Tre Stelle Michelin (!) + la GreenStar della sostenibilità: fu fondato da Lars Rutz nel 2001, assieme ad Anja e Carsten Schmidt, che oggi sono i titolari. Si trova nel cuore della città, nella Chausseestraße 8. Il design del ristorante è elegante e minimalista, con un'atmosfera intima che mette al centro i dettagli. I tavoli ben distanziati e un'illuminazione soffusa creano un ambiente confortevole, perfetto per una serata scintillante. Il cuore dell'esperienza è il menù degustazione (a partire da 7 portate), un percorso sempre nuovo che segue le stagioni. Il concetto dello chef Marco Müller ruota intorno all'idea di "terroir", ovvero una cucina che riflette il territorio, esaltando i sapori autentici della Germania. Consistenze e aromi si incastrano idealmente utilizzando tecniche contemporanee. La carta dei vini è una delle più belle della nazione, con una selezione che spazia dai grandi classici internazionali a vini tedeschi di piccoli produttori. I prezzi

potrebbero sembrare proibitivi, tuttavia, si tratta di una esperienza unica per una posta altissima. Il costo del menù degustazione parte da € 330,00 circa, il wine-pairing a partire da € 160,00. Per autentici gastronomi.

Horváth Restaurant (**)

VEG – "*Cucina vegetariana emancipata. Concentrata, non convenzionale, potente*". Ecco il motto di Sebastian Frank, chef del ristorante Horvàth, dal 2015 due stelle Michelin (+ stella verde) e 5 cappelli per la guida Gault Millau. Il locale si trova nel quartiere di Kreuzberg, nella via Paul-Lincke-Ufer 44A. L'ambiente è accogliente e contemporaneo. La cucina, da sempre ispirata alle tradizioni austriache, ha trovato una maggiore e travolgente anima nei prodotti della terra e nella cucina vegetariana, offrendo un'esperienza gastronomica innovativa e raffinata. Il menu degustazione è disponibile in versioni da 9 o 12 portate, permettendo agli ospiti di immergersi interamente nella visione culinaria dello chef. Il prezzo, a partire da € 210. In abbinamento, un percorso vini (132/176 euro) o alcol free (120 euro) curato dal martire sommelier Miko Klages. Tra i piatti cult spicca il sedano rapa cotto in crosta di sale e lasciato maturare per 12 mesi.

Restaurant Tim Raue (**)

Il ristorante di Tim Raue è una meta gastronomica tra le più rilevanti della capitale. Situato nel vivace quartiere di Kreuzberg, vicino al Checkpoint Charlie nella Rudi-Dutschke-Strasse 26, sfoggia due stelle Michelin e si è affermato come uno dei migliori ristoranti al mondo, piazzandosi nella lista dei World's 50 Best Restaurants al 30° posto (2024) e 5 cappelli per Gault Millau. Per i più curiosi c'è anche una puntata di Chef's Table a lui dedicata (S3.E5, 2017). L'atmosfera è spesso descritta come "*upscale casual*", un casual di alto livello, con un servizio attento ma rilassato e un ambiente moderno. Tanta la luce naturale che filtra dalle grandi finestre. La cucina di Tim Raue propone una fusione innovativa di sapori asiatici e tecniche europee, ispirati a Giappone, Thailandia e Cina. Tra i piatti più celebri spicca l'interpretazione dell'anatra alla pechinese, servita in tre varianti. Un altro piatto icona è lo scampo al wasabi, un equilibrio perfetto tra freschezza e piccantezza. C'è anche una offerta Vegan. Il prezzo del menù degustazione oscilla tra 260 (7 portate) e 300 euro, il pranzo – solo il sabato – 148 euro per il 4 portate. Bella carta vini e bevande.

Facil Restaurant (**)

Situato al Potsdamer Platz 3, al quinto piano del cinque stelle Mandala Hotel, è un prestigioso due stelle Michelin dalla cucina raffinata e dall'ambiente elegante. Gli spazi sono moderni e luminosi, grazie alle ampie vetrate che circondano la sala. Tra castagni e bambù, la sensazione è quella di trovarsi immersi in una tranquilla oasi urbana. La presenza di uno spazio esterno con alberi e fontane aggiunge un tocco bucolico all'esperienza gastronomica. La cucina del FACIL è condotta da Michael Kempf (direttore) e Joachim Gerner (chef di cucina). La cucina si snoda tra intuizioni creative, mediterraneità e preparazioni classiche, con prodotti stagionali, locali, gestiti con estro. A pranzo è possibile optare per una soluzione light per due portate a 68 euro, mentre il menù della sera parte da 235 euro per il 5 portate. Wine pairing, 134 euro per il menù 8 portate.

Restaurant Bieberbau (*)

Diciamolo subito, il Bieberbau è tra i nostri preferiti della capitale per varie ragioni, non in ultimo perché il rapporto prezzo-qualità è davvero encomiabile. Il locale (trad. la costruzione/edificio di Bieber) si trova nel quartiere Wilmersdorf, nella Durlacher Straße 15. Una stella Michelin, si distingue per la sua cucina moderna e internazionale. L'atmosfera è caratteristica, grazie anche all'edificio datato 1894, originariamente atelier dello scultore e stuccatore Richard Bieber. Gli interni presentano ancora oggi dettagli in stucco originali, creando un'atmosfera che congiunge arte e gastronomia. Stephan Garkisch, chef e proprietario con Anna Garkisch, utilizza sapientemente erbe aromatiche fresche e spezie, talune provenienti dal proprio orto. Le proposte includono piatti come zuppa di sedano rapa con mela cotogna, limone e prezzemolo, risotto barbabietole e fiori, e capriolo con cavolo rapa e mandorle affumicate. È disponibile anche un menu vegetariano. Tre i menù degustazione a partire da 79 euro, per ogni portata aggiuntiva +12.

Nobelhart & Schmutzig (*)

A Kreuzberg, nella Friedrichstraße 218, è un ristorante che ha rivoluzionato il concetto di alta cucina con un approccio rigoroso, anzi, radicale alla materia prima. Fondato da Billy Wagner nel 2015, Nobelhart & Schmutzig è un'immersione nella cultura gastronomica brandeburghese e berlinese. Nr. 43 della Top50 Best con premio per la sostenibilità, una Stella Michelin + Stella Verde, sintetizza la sua filosofia nel motto "brutalmente locale". Un bancone lungo circonda la cucina a vista e permette l'interazione tra ospiti e chef. Non ci

sono tavoli isolati, tutto ruota attorno alla condivisione e al dialogo, in un'atmosfera informale ma raffinata. Il design degli interni, minimalista e moderno, riflette perfettamente la filosofia del locale: niente fronzoli, solo l'essenziale. Ogni piatto è un racconto, un legame diretto con il produttore e il territorio, valorizzato da una presentazione basilare curata nei dettagli. Al pass, lo chef Micha Schäfer. Per fare qualche esempio, barbabietola fermentata e panna acida, Patata, Mela e Rafano, vitello e pomodoro, Topinambur e Cumino. I prezzi partono da 115 euro per il menù 6 portate.

Locali con vista panoramica (rooftop)

Skykitchen (*)

Situato nella Landsberger Allee 106, al dodicesimo piano dell'hotel Vienna House by Wyndham Andel's Berlin, questo ristorante stellato offre un'esperienza culinaria di "alta classe", letteralmente, arricchita da una magnifica vista panoramica sulla città. L'arredamento è sofisticato e gioca su un contrasto tra elementi industriali e dettagli vintage. Le grandi vetrate permettono di ammirare lo skyline berlinese, soprattutto al tramonto. Il menu è curato dallo chef Sascha Kurgan. I suoi piatti sono un viaggio attorno al globo, dalle Alpi alle soleggiate regioni costiere del Mediterraneo. Tra i piatti, uovo alle terme Onsen con Parmigiano Reggiano e foglia di spinacio, vitello, topinambur e tartufo, cannelloni di patate con vichyssoise e noce nera, faraona, olivello e carote, e il Berliner Luft una versione moderna della tradizionale mousse berlinese. Il prezzo per sei portate è di 190 euro circa. Servizio impeccabile – premiato da numerose testate – e bella carta dei vini.

Käfer Dachgarten

Berlino offre varie opzioni gastronomiche, ma poche possono competere con quella del Käfer Dachgarten, un moderno e raffinato bistrò tedesco situato sulla terrazza del Reichstag, sede del Parlamento tedesco, nella Platz der Republik 1. Con una vista spettacolare sulla città e un menu raffinato, dal 1999 è un assoluto per chi cerca una cucina disinvolta e un'ambientazione iconica. Il locale – che propone colazione, pranzo e cena – è, infatti, situato proprio a fianco della celebre cupola di vetro progettata da Norman Foster ed è l'unico locale al mondo all'interno di un parlamento accessibile al pubblico. Per accedervi, è indispensabile una prenotazione anticipata e il superamento di controlli di

sicurezza, dato che l'edificio è il cuore politico della Germania. Una volta arrivati tramite un ascensore, ci si ritrova in un ambiente confortevole, con interni moderni e accoglienti. La vera attrazione, però, è la terrazza panoramica, da cui si può romanticamente ammirare il Tiergarten, la Porta di Brandeburgo e lo skyline di Berlino. Il menù della cena parte da 84 euro per il tre portate. Tra i piatti di Christoph Büchner, Aringhe & Patate, Lombata con purè di patate e broccoli, Taleggio con brioche di grano saraceno e ragù di pere, pescato del giorno con salsa allo Champagne, selezione di formaggi tedeschi. I bambini hanno un loro menù dove spiccano le Orecchiette al burro con pomodoro e Parmigiano. Da bere, birre di Monaco, selezione di vini tedeschi e internazionali, cocktail e bevande analcoliche. Non dimenticate un documento d'identità valido. Prenotazione sul sito ufficiale / Va precisato che la sede delle attività familiari di Michael Käfer, del cd. "Feinkost" (delikatessen), si trova a Monaco di Baviera.
in aggiornamento…

Hedwig – The Rooftop Terrace at Hotel de Rome / Rocco Forte
Monkey Bar
Amano Bar
Solar – Sky-Bar Restaurant Lounge
Gallery Rooftop Bar am Mercedes Platz

Winebar

Lutter & Wegner am Gendarmenmarkt (wine & bistro)
Rutz Zollhaus (wine & bistro)
Schmidt Z & KO
Freundschaft
Sacrebleu! Winebar
Fjord by Munch's Hus
Altrovino Weinhandlung & Weinbar
Der Weinlobbyist – Bistro & Weinbar
Baden im Wein
Noble Rot Weinbar

Kabel am Reichstag
Kurpfalz-Weinstuben
Jaja – winebar
Mauerwinzer
Briefmarken Weine
Ora – Restaurant & Wine Bar

Cocktail Bar

Frederick’s Bar Provocateur Hotel
Buck and Breck

Birrerie

Brauhaus Südstern
Biermeisterei by Lemke – Restaurant, Brauerei, Steakhouse
Schankhalle Pfefferberg
Hops & Barley
Brauhaus Spandau – Restaurant & Hotel
Georgbraeu
Vagabund Brauerei Kesselhaus

Pizzerie

Capvin Weinbergsweg
Capvin
Coccodrillo
Futura
Gazzo
Lovebirds – Contemporary Pizza
Malafemmena Mamida Napolita Berlin ROOTS
W Pizza Mitte
W Pizza Neukölln

Enoteche (acquisto vino)

Wine & Glass Company Winetraders
Mezzacantina
Edel & Faul Weinhandel
Rocket Wine Berlin
Weinmichel
Weinhandlung Suff – Schöner Trinken
La Cantine d'Augusta – Käse Restaurant & Wein Bar
Viniculture GmbH

Altre cosucce facili facili…

Stadtsalat (insalate)
Stadtsalat è un'azienda che offre insalate e bowl premium, con un'attenzione particolare all'utilizzo di ingredienti freschi e biologici. La sede di Berlino è situata nella centralissima Friedrichstraße. Inoltre, è disponibile un servizio di consegna a domicilio tramite piattaforme come Uber Eats. Il menu include una varietà di insalate e bowl, con opzioni vegetariane, vegane e a base di carne, tutte preparate con ingredienti di alta qualità. Ad esempio, una delle loro creazioni è la *Steak Burrata*, che combina burrata biologica con altri ingredienti freschi. Notevole l'impegno verso l'uso di ingredienti biologici e freschi. Gli orari di apertura sono: Lunedì – Venerdì: 11:30 – 20:00; Sabato – Domenica: 12:30 – 20:00. Menu in download. Indirizzo: Friedrichstraße 113.

Humble Coffee (caffetteria)
Humble Coffee è una caffetteria situata nel quartiere di Kreuzberg. Offre un ambiente accogliente e si distingue per il caffè, preparato con una macchina La Marzocco, sinonimo di alta qualità nel mondo del caffè; e prodotti da forno e da pasticceria. Humble Coffee propone una selezione di biscotti, torte, hamburger e sandwich freschi, un luogo ideale per gli amanti del caffè specialty e dei prodotti da forno artigianali. Orari: lunedì chiuso. Martedì – venerdì 09:00 – 16:00. Sabato – domenica: 10:00 – 16:00. Indirizzo: Dieffenbachstraße 13.

Francesco Pensovecchio

Francesco Pensovecchio, classe 1969, è giornalista e risiede a Palermo. È Editor-in-Chief di Cinema & Berlinale. Ha collaborato con varie testate tra cui Wineinsicily per Assovini Sicilia, Slow Food Italia, Giunti Editore, Giornale di Sicilia, Gambero Rosso e Cronache di Gusto.