La Berlinale è un festival magnifico eppure stressante se lo si vuole seguire pienamente e con passione. Abbiamo selezionato di seguito alcuni ***indirizzi che ci piacciono***, dove poter pranzare, cenare o prendere un buon cocktail a fine giornata. Luoghi rilassanti, esteticamente gradevoli, ove staccare la spina.

(info aggiornate al 15 febbraio 2019)

Di seguito troverete:

attorno al Berlin Palast eal Cinemaxx
gourmet & vino
cucina tradizionale tedesca
gli stellati (in preparazione)
cocktail-bar (in preparazione)

Attorno al Berlinale Palast e al Cinemaxx, per chi va un po' di corsa…

(*aggiornamento a giovedì 20 febbraio 2020: il centro commerciale **Arkaden** è chiuso per ristrutturazione; quindi, per questa edizione, non ci sono negozi o locali aperti. Le biglietterie sono invece operative*) Chi ruota attorno al Berlinale Palast e ai Cinemaxx e ha necessità di mangiare qualcosa di buono, in modo veloce e senza svenarsi, può provare lo ***Street Food*** nel vicoletto che dal Berlinale Palast porta al centro commerciale **Arkaden**, di fronte all'hotel Grand Hyatt. La nostra esperienza suggerisce che è un buon compromesso. Numerose le offerte gastronomiche su "truck", forse non particolarmente eleganti o raffinate, ma davvero interessanti. Ad esempio, i *Kässpätzle* (un piatto tipico dell'Algovia bavarese) con pallette di pasta (farina di frumento) cotte al momento con formaggio d'alpeggio, cipolla fritta e prezzemolo fresco del *Heisser Hobel* (cucchiaio caldo) sono squisiti. Entrando in **Arkaden**, ciascuno dei tre piani ha vari punti ristoro. All'ingresso, esternamente alle porte, troverete Lindner, un minuscolo negozio-shop con possibilità di asporto. Al seminterrato vi suggeriamo il *Sushi Circle*; l'*Asia Gourmet* con piatti Thai; le salsicce e le carni del *Heißer Wolf* (lupo che scotta); *Nordsee* con piatti di pesce fresco serviti alla maniera di fast-food; un *Fruit-Bar* dove prendere frutta e centrifugati; da *Eat-Happy* di *REWE* è possibile fare la spesa o acquistare un tramezzino confezionato, sushi e

cucina asiatica nel box; *Wiener-Feinbäcker* è il panificio, oltre il pane offre panini farciti, tramezzini e caffè. Al primo piano, *Salaid* per una insalata fresca, customizzata e tagliata al momento, innumerevoli i dressing; un caffè-gelateria e un caffè-pasticceria alla viennese. Sempre per insalate, suggeriamo *Maredo*, la nota catena di Steak-House; non siamo molto convinti dell'offerta proteica ma durante la settimana, prefestivi esclusi, dalle 22.00 è possibile usufruire dell'ottimo buffet insalate ad un prezzo forfait. Si trova all'angolo tra la Varian-Fry-Strasse e la Alte-Potsdamer-Strasse.
Un'alternativa molto panoramica con discreto comfort è il *Berinale Rooftop Cafè* (Panoramacafè, aperto dalle 10.00 alle 17.00), la caffetteria al 24° piano del Potsdametplatz, 1. Torte dolci e salate, tramezzini, croissant e altri piccoli piatti sono serviti a tavolini con vista. Un po' carente il servizio. A livello di terra, invece, sempre di fronte al Grand Hyatt, c'è uno *Starbucks* con vari tipi di caffè, torte, muffii e offerte salate.
Chi ha tempo e pochi problemi di budget, invece, potrà pranzare al ristorante gourmet *FACIL*, due stelle Michelin, del The Mandala Hotel; oppure al *VOX* del Grand Hyatt, peraltro è disponibile solitamente un'offerta lunch a prezzo limato. Sul tardi, sono aperti solo due locali: il *Lindenbrau* all'interno del Sony Center. Qui si beve birra e si mangia cucina tipica tedesca. Il livello è discreto, l'atmosfera, le birre e le ampie vetrate sul Sony Center lo rendono gradevole. Mentre l'altro è un locale genere fastfood USA, l'*Andy's Diner & Bar*. Qui si mangiano hamburger giganteschi con patatine, la qualità è buona. Di solito è sempre pieno, il prezzo delle bevande un po' sopra la media, ma tutto sommato ok. Come detto, valutatelo se l'ora è tarda.

Gourmet & Vino

Notevole e variegata l'offerta di locali che offrono una bella carta vini e una cucina ricercata. Ve ne proponiamo alcuni.

Rutz Weinbar
Chuausseestr. 8 – Mitte
https://www.rutz-restaurant.de

Tra i nostri preferiti. E' diviso in due zone, il winebar e il ristorante due stelle Michelin al piano superiore. Al winebar è possibile mangiare piccoli piatti, come una tartare ben condita. Buone le materie prime e ben valorizzate. Il conto è ragionevole.

Cordo (ex Cordobar)
Grosse Hamburger Str. 32 – Mitte
https://cordo.berlin/de/
Winebar con piccola ristorazione. Vini di alto livello, molti naturali. Fondamentale prenotare. E' possibile scegliere tra menù da 3, 5 o 8 portate, con o senza accompagnamento vino. In cucina lo chef Yannic Stockhausen, in sala il sommelier Difan Xu.

Freundschaft
Mittelstraße 1 – Mitte
https://www.istdeinbesterfreund.com/ueber-uns
https://www.facebook.com/bar.Freundschaft/
Wine e Cocktail-bar gestito da due personaggi davvero eccentrici, piccola ristorazione da "vip-bistro". Vini di alto livello, molti naturali.

Cucina tradizionale tedesca

Trovare della cucina regionale tedesca, berlinese, è una impresa disperata. Quasi impossibile in città. La Germania è oramai da oltre trent'anni un paese in trasformazione, ogni cultura porta i suoi contributi e contamina le altre già presenti o radicate. Il cinese cucina giapponese, il russo cucina italiano, l'italiano quella fusion, l'indiano i salsicciotti al curry. Tuttavia, è possibile trovare qualche raro esempio di cucina tedesca del sud, delle Alpi, peraltro molto richiesta da turisti bramosi di esperienze "vere". Ecco un paio di proposte:

Alpenstück
Gartenstr. 9 . Mitte

https://alpenstueck.de
Ottima cucina con prodotti regionali (filetto di trota arrosto con barbabietola rossa, rapa e patate fondenti). A pranzo nella panetteria della casa, di fronte, si possono trovare raffinati prodotti da forno e piccoli snack. Nella manifattura si possono acquistare Maultaschen (ravioloni) e sughi da portare a casa. Il menù è online.

Weihenstephaner Berlin
Neue Promenade, 5 – Mitte
https://weihenstephaner-berlin.de
Cucina di stile bavarese, semplice, con ottime birre. Nella piazza dell'Hackeschermarkt. Prezzi più che corretti. Per una serata non complicata, tra salsicce, gulasch, stinco e anatra al forno.

Stiamo mettendo ordine, nel mentre buttiamo giù e condividiamo due note…

Cookies Cream
Behrenstraße 55 – Mitte
https://cookiescream.com
Cookies Cream è considerato un punto di riferimento tra i vegetariani della capitale. Bell'ambiente, la cucina è a vista. Una stella Michelin.

Nobelhart & Schmutzig
Friedrichstraße 218 – Mitte
https://www.nobelhartundschmutzig.com
Ingresso poco appariscente sulla Friedrichstraße. Creativa e "brutalmente locale", gli chef utilizzano prodotti provenienti esclusivamente da Berlino e dintorni. Ci si siede al bancone, su tre lati, la cucina è a vista. Non si mangia à la carte, ma viene invece proposto un menù stagionale di 10 portate che cambia quotidianamente. Una stella Michelin.

Katz Orange

Bergstrasse, 22 – Mitte
http://www.katzorange.com
Simpatico e vivace, si trova in un edificio del 1893 tutelato per il suo valore storico. Su due piani, offre cucina internazionale, piatti vegani e bistecche Wagyu. Insomma di tutto…

KaDeWe

Tauentzienstraße 21-24 (Charlottenburg, zona Wittenbergplatz)
https://www.kadewe.de/food-restaurants/
Solo a pranzo. Il Kaufhaus des Westens, noto anche con l'acronimo KaDeWe, è un grande magazzino con un assortimento sofisticato, di lusso, fondato da Adolf Jandorf ed inaugurato il 27 marzo 1907. Il 6° piano è totalmente dedicato al food. Al settimo piano il giardino d'inverno. All'interno dell'area shop ci sono innumerevoli stand e punti cottura dove sedersi e pranzare. Noi suggeriamo le aragoste e Champagne, o il cocktail di gamberi del mare del Nord con un bicchiere di Riesling della Mosella. Il Wine-Shop è notevole.

Tim Raue

Rudi-Dutschke-Str. 26 – Kreuzberg
https://tim-raue.com
E' tra i locali più chiacchierati e famosi di Germania, nr. 34 della classifica TOP50 mondiale dei grandi ristoranti. Tim Raue ama e vive la Sicilia dove ha casa e viene spesso. Due stelle Michelin.