

CIAO E BENVENUTI

all'Il Punto di Düsseldorf

il punto ist mehr als ein Restaurant.

Es ist ein Ort für Begegnung, Genuss und zeitgenössische Kunst.

Im Mittelpunkt: Die Werke von Konrad Rufus Müller – Politiker in ausdrucksstarken Porträts.

DER GASTGEBER

Peppe Perna kam als junger Mann aus Sizilien nach Deutschland und machte sich früh selbstständig. Mit seinem unverwechselbaren Gastgeber-Charakter, seiner Aufmerksamkeit für jedes Detail und seiner Leidenschaft für die italienische Küche hat er sich in Berlin einen Namen gemacht – als Ort, an dem sich Gäste aus Politik, Wirtschaft und Kultur ebenso wohlfühlen wie Familien und Freunde, die einfach gut essen wollen. Diese Philosophie bringt er nun mit nach Düsseldorf.



SIGNATURE DISHES

Gerichte mit Charakter und klarer Handschrift.

Inspiziert von der italienischen Küche, geprägt von hochwertigen Produkten, handwerklicher Präzision und Peppe Pernas persönlicher Interpretation.

MENÜ DEGUSTAZIONE

3- oder 5-Gang-Menü

Tartare di manzo

Rindertatar mit Haselnussmayonnaise, Eigelbcreme und schwarzer Trüffel
Beef tartare with hazelnut mayonnaise, egg yolk cream, and black truffle

Culurgiones

Kartoffel- und Fischfüllung mit Safranvelouté und Katsuobushi
Potato and Fish Stuffing with Saffron Velouté and Katsuobushi

Filetto di branzino alla griglia

Wolfsbarschfilet mit Saisongemüse
Sea Bass Fillet with Seasonal Vegetables

Filetto di manzo

Rinderfilet mit Kartoffel-Pavé, Trompetenpilze und Balsamicojus
Beef tenderloin with potato pavé, trumpet mushrooms, and balsamic jus

Pane cioccolato e sale

Tuile Schokolade mit Salz, Schokomousse, Brotchips und Maldon-Salz
Chocolate tuile with salt, chocolate mousse, bread chips, and Maldon salt

5-Gang-Menü	109,00
-------------	--------

5-course meal

3-Gang-Menü	82,00
-------------	-------

3-course meal

ANTIPASTI FREDDI E CALDI

Kalte & warme Vorspeisen

Antipasti misti "il punto" 26,00

Vitello Tonnato, Caprese, Grillgemüse, italienische Frikadelle

Vitello Tonnato, Caprese, Grilled Vegetables, Italian Meatballs

● Vitello Tonnato 24,00

Dünn geschnittenes und Niedrigtemperatur gegartes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapern und Kalbsjus

Thinly sliced veal cooked at a low temperature with tuna and capers and veal jus

Tartare di manzo 30,00

Rindertatar mit Haselnussmayonnaise mit Eigelbcreme und schwarzem Trüffel

Beef tartare with hazelnut mayonnaise, egg yolk cream, and black truffle

● Carpaccio Cipriani 22,50

Carpaccio vom Rind mit Cipriani-Soße

Beef Carpaccio with Cipriani Sauce

Carpaccio di gamberi rossi 24,50

Carpaccio von roten Garnelen mit Krustentiermayonnaise, Zitrusöl und Sepia-Tuile

Red shrimp carpaccio with shellfish mayonnaise, citrus oil, and cuttlefish truffle

Burrata 19,50

Geröstete Bete mit Pistazien, Rote Beete und Orange

Roasted Beets with Pistachios, Beets, and Orange

Gamberetti 23,50

Crevetten mit Cocktailsauce, Champignons, Sellerie und Ananas

Shrimp with cocktail sauce, mushrooms, celery, and pineapple

INSALATE

Salate

Insalata mista 9,50

Wildkräutersalat mit Gurken, Tomaten, Karotten und Rucola

Wild Herb Salad with Cucumbers, Tomatoes, Carrots, and Arugula

wahlweise mit

gebratenen Steinpilzen / sautéed porcini mushrooms 19,00

gebratenen Garnelen / pan-fried shrimp 24,50

ZUPPE & CONSOMMÉ

Suppen & Consommé

Zuppa di zucca 14,00

Kürbiscremesuppe mit Amaretto-di-Saronno-Reduktion

Cream of Pumpkin Soup with Amaretto di Saronno Reduction

○ **Cacciucco** 28,50

Toskanische Fischsuppe mit Fisch und Meeresfrüchten in aromatischem Tomatensud, frisch à la minute vom Küchenchef zubereitet

Tuscan fish soup with fish and seafood in an aromatic tomato broth, freshly prepared à la minute by the chef

PASTA E RISOTTO

Nudelspezialitäten & Risotto

	Spaghetti con Gamberoni	26,50
	Spaghetti mit gegrillten Garnelen, Knoblauch, nativem Olivenöl, Fischfond und Peperoncino	
	<i>1988</i> <i>"Ein Pastagericht, das mich seit meinen Anfängen in Bonn-Buschdorf begleitet."</i> - Peppe Perna	
	Spaghetti with grilled shrimp, garlic, extra virgin olive oil, fish stock, and peperoncino	
	<i>1988</i> <i>"A pasta dish that has been a staple of mine since my early days in Bonn-Buschdorf."</i> - Peppe Perna	
	Taglierini fatti in casa	32,00
	Hausgemachte Taglierini mit schwarzem Trüffel	
	Homemade Taglierini with Black Truffle	
	Gnocchi di zucca fatti in casa	24,50
	Hausgemachte Kürbisgnocchi mit Gorgonzola, Rosenkohlblätter und Walnüsse	
	Homemade Pumpkin Gnocchi with Gorgonzola, Brussels Sprout Leaves, and Walnuts	
	Culurgiones	24,50
	mit Kartoffel- und Fischfüllung, Safranvelouté und Katsuobushi	
	with potato and fish filling, saffron velouté, and katsuobushi	
	Lasagne della Tradizione	23,50
	Ragù alla Bolognese mit Béchamel, Parmesan	
	Bolognese Sauce with Béchamel and Parmesan	
	Risotto ai funghi porcini	29,00
	Steinpilzrisotto mit Taleggiocreme	
	Porcini Mushroom Risotto with Taleggio Cream	
	wahlweise mit Trüffel +10,- / Optional with truffles +10,-	

SPECIALITÀ DEL MEDITERRANEO

Mittelmeer-Fischspezialitäten

Salmone alla griglia	34,00
-----------------------------	--------------

Gegrillter Lachs mit Blumenkohlvelouté, Trauben und Pinienkerne
Grilled Salmon with Cauliflower Velouté, Grapes, and Pine Nuts

Filetto di branzino alla griglia	39,00
---	--------------

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Spinat und Drillinge
Grilled Sea Bass Fillet with Spinach and Baby Potatoes

Branzino in crosta di sale (2 Personen)	110,00
--	---------------

Wolfsbarsch in Salzkruste mit Spinat und Drillinge
Sea bass in a salt crust with spinach and baby potatoes

Rana pescatrice	42,00
--	--------------

Seeteufel mit Caponata, Kartoffelespuma und Zitronensauce
Monkfish with Caponata, Potato Espuma, and Lemon Sauce

CARNE

Fleischspezialitäten

Involtini di vitello	38,50
-----------------------------	--------------

Kalbsroulade gefüllt mit Parmaschinken, Salbei und geräuchertem Scamorza mit Marsala-Sauce, Erbsen, San Daniele aus der Pfanne
Veal roulade stuffed with Parma ham, sage, and smoked Scamorza, served with Marsala sauce, peas, and pan-seared San Daniele

Filetto di manzo	49,50
---	--------------

Rinderfilet mit Kartoffel-Pavé, Trompetenpilze und Balsamicojus
Beef tenderloin with potato pavé, trumpet mushrooms, and balsamic sauce

Petto d'anatra	42,00
-----------------------	--------------

Entenbrust mit Feigen, Radicchio und Jus
Duck Breast with Figs, Radicchio, and Gravy

DOLCI

Dessert

Tiramisù al Caffè	10,00
Kaffee-Tiramisù	
Tiramisu Coffee	
Zabaione freddo	14,00
Kalte Zabaione mit Birneneis	
Cold Zabaione with Pear Ice Cream	
Budino di pane caldo	12,00
Warmer Brotpudding mit Vanilleeis und Rote-Beete-Creme	
Warm Bread Pudding with Vanilla Ice Cream and Beet Cream	
Pane cioccolato e sale	14,00
Mousse au chocolat, Schokoladeneis, Brotchips und Maldon-Salz	
Chocolate mousse, chocolate ice cream, bread chips, and Maldon salt	

FORMAGGI

Käse

4 tipi di formaggio italiani	14,00
4 italienische Käsesorten mit Senf-Feigen-Marmelade und hausgemachtes süßes Brot	
4 Italian cheeses with mustard-fig jam and homemade sweet bread	

LISTA DELLE BEVANDE

Getränkekarte

Aperitif

Aperol Spritz	16.50
Limoncello Spritz	16.50
Campari Spritz	16.50
Hugo Naturno	16.50
Lillet Wildberry	16.50
Negroni (Campari, Gin, Vermouth)	16.50
Sarti Spritz	16.50
(Campari, Vermouth, Soda)	19.50

Alkoholfrei

Martini Vibrante Spritz	13,50
Martini Floreale Tonic	13,50

Biere

Peroni	5,50
Peroni - alkoholfrei -	5,50
Radeberger Pils	5,20
Radeberger Pils - alkoholfrei -	5,20
Erdinger Weizenbier	7,00
Erdinger Weizenbier - alkoholfrei -	7,00

PROSECCO & CHAMPAGNER

	0,1l	0,75 l
Paul Clémot Crémant Brut	16,00	85,00
Paul Clémot Crémant Rosé Brut	19,00	95,00
Conca d'oro Prosecco Cuvée Oro	14,00	75,00
Conca d'oro Prosecco Rosé Millesimato	17,00	85,00
Moët & Chandon Imperial Brut	22,00	165,00
Moët & Chandon Rosé Imperial Brut	27,00	185,00
Charles Heidsieck Brut Réserve	22,00	165,00
Charles Heidsieck Rosé Brut Réserve	27,00	185,00

Alkoholfrei

Coca Cola	0,2 l	6,50
Coca Cola zero	0,2 l	6,50
Sprite	0,2 l	6,50
Ginger Ale Fevertree	0,2 l	6,50
Grapefruit Fevertree	0,2 l	6,50
Ginger Beer Fevertree	0,2 l	6,50
Tonic Water Fevertree	0,2 l	6,50
Bitter Lemon Fevertree	0,2 l	6,50
Acqua Panna - still -	0,25 l	6,50
Acqua Panna - still -	0,75 l	10,50
San Pellegrino - sprudelnd -	0,25 l	6,50
San Pellegrino - sprudelnd -	0,75 l	10,50

Säfte & Schorlen

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	4,00	6,00
Johannisbeersaft	4,00	6,00
Maracujasaft / Schorle	4,00	6,00
Kirschsaft / Schorle	4,00	6,00
Cranberrysaft / Schorle	4,00	6,00
KIBA	4,00	6,00

Gin 4 cl

Malfy Gin Originale	9,00
Malfy Arancia	9,00
Malfy Rosa	9,00
Hendricks	11,00
Monkey 47	13,50
Tonka Gin	9,00
Tonka Gin - alkoholfrei -	7,50
Filler je	5,00

LISTA DELLE BEVANDE

Getränkekarte

Grappa 4cl

Grappa Nonino Chardonnay / Moscato / Merlot / Prosecco / Vulsinar / Amaro	13,00
Grappa Merlot Nonino	13,50
Grappa La Donna	21,00
Grappa Andrea Ponte Prosecco	14,50
Grappa Tignanello	16,50
Grappa Reserva 8 Anni	34,50

Digestif 4cl

Amaro Averna	5,50
Amaro Montenegro	5,50
Frangelico	5,20
Amaro Ramazzotti	5,20
Düsseldorfer Killepitsch	7,00
Sambuca	10,00
Limoncello di Capri	10,00
Baileys	10,00
Fernet-Branca	9,50
Branca Menta	9,50

Rum 4cl

Ron Zacapa Sistema Solera	11,50
Botucal Ron Antiguo	11,50
Facundo Exquisito Rum	14,50

Whiskey 4cl

Jack Daniel's Gentleman Jack	0,2 l	14,50
Wild Turkey Rye	0,2 l	11,50
Four Roses Single Barrel	0,2 l	12,50
Hibiki Harmony	0,2 l	27,00
Hibiki 30 Jahre	0,2 l	950,00

Heißgetränke

Café Americano	5,50
Espresso	5,00
Doppelter Espresso	6,00
Espresso Macchiato	5,50
Espresso Corretto mit Sambuca	8,50
Espresso Corretto mit Grappa	8,50
Espresso Corretto mit Baileys	8,50
Cappuccino	6,50
Latte Macchiato	7,50
Tee (Glas)	8,00

BERLINER KAFEEERÖSTEREI

GUEST & COMPAGNON

Der servierte Kaffee stammt von der
Berliner Kaffeerösterei Giest & Compagnon.

Die Rösterei bezieht ihre hochwertigen
Bohnen von ausgewählten Kaffeebäuerinnen
und Kaffeebauern und zahlt dafür Preise, die
deutlich über dem üblichen Börsenpreis liegen.

Damit unterstützt sie direkte
Handelsbeziehungen, eine angemessene
Vergütung und eine stärkere Wertschöpfung in
den Ursprungsländern. Diese Haltung teilen wir
– denn auch uns sind ein verantwortungsvoller
Kaffeeanbau und ein fairer Umgang mit den
Menschen hinter unserem Kaffee wichtig.

www.berliner-kaffeeeroesterei.de

VINI SFUSI

Offene Weine

Weißweine

0,2l 0,75l

2024	Riesling trocken Weingut M. Molitor · Mosel · Deutschland	16,50	50,00
2024	Grauburgunder trocken Weingut M. Schneider · Pfalz · Deutschland	16,50	50,00
2024	Chardonnay Vignobles Berthier · Frankreich	14,00	40,00
2024	Sancerre 'La Vendangette' Domaine La Croix-Canat · Loire · Frankreich	21,00	73,00
2023	Pinot Grigio 'Vigneto Campo di Gelsi' Tenute Arnaces · Venetien · Italien	12,50	35,00
2024	Lugana 'Felugan' Cascina Feliciano · Lombardei · Italien	15,50	45,00
2024	Verdejo José Pariente · Rueda · Spanien	19,00	65,00

Roséweine

2024	Pinot Noir Rosé Weingut Dreissigacker · Rheinhessen · Deutschland	17,50	55,00
------	--	-------	-------

Rotweine

2022	Spätburgunder 'Heuchelheimer Herrenpfad' trocken Weingut Hohlreiter · Pfalz · Deutschland	19,00	65,00
2022	'La Trinité' Borie Manoux · Bordeaux · Frankreich	23,50	75,00
2023	Merlot 'La Circulade' Domaine Bassac · Languedoc · Frankreich	15,50	45,00
2024	Primitivo Appassimento 'TANK 32' Camivini · Apulien · Italien	15,50	45,00
2020	Nero D'Avola 'Cartagho' Mandarossa · Sizilien · Italien	23,50	75,00
2021	Rioja Crianza 7 Siete Castillos · Rioja · Spanien	15,50	45,00
2019	'Las Cercas' Bodegas y Viñedos La Mejorada · Castilla y León · Spanien	20,50	70,00