



STARTERS

Oléo Pazzo Antipasti

Wurst- und Schinkenspezialitäten, Käse, Oliven
assorted meats, cheese and olives

Gemüse Antipasti

gegrilltes Gemüse, marinierte Oliven, Focaccia
grilled vegetables, marinated olives, focaccia

Oléo Pazzo Bruschetta

Tomaten, Knoblauch, Basilikum

tomato, garlic, basil

gegrillte Paprika

grilled bell pepper

Parmaschinken, Rucola

arugula, parma ham

Kombination von allem

combination of all

Oliven, Anchovies, Focaccia

olives, anchovies, focaccia

Gebratene Garnelen

Knoblauch, Chili, Olivenöl

pan-fried prawns, garlic, chili, olive oil

Rindercarpaccio

mariniertes Rinderfilet im Thymian-Pfeffermantel,

Rucola, gehobelter Parmesan

beef carpaccio in thyme-pepper coating, arugula, parmigiano

SOUP & SALAD

Französische Zwiebelsuppe

Gruyere Käse, Crouton

french onion soup, gruyere cheese, crouton

Salat Niçoise

Kartoffeln, Oliven, grüne Bohnen, Ei, Anchovies,

Tomaten, Limonen-Olivenöl Dressing, gegrillter Thunfisch

potatoes, olives, green beans, egg, anchovies,

tomatoes, lemon-olive oil dressing, grilled tuna

Caesar Salat

Römersalat, Parmesan, Anchovies, Panchetta, Croutons,

Caesardressing

romaine lettuce, parmesan, anchovies, panchetta, croutons

Caesar Salat mit Hähnchenbrust / with chicken breast

Caesar Salat mit Lachs / with salmon

Caesar Salat mit Garnelen / with prawns

SANDWICHES & BURGERS

Oléo Pazzo Burger

Rindfleisch auf geröstetem Sesambrötchen, Manchegokäse,
knuspriger Panchetta, rotes Paprika Relish, Pommes frites

beef on toasted bun, manchego cheese,
crispy panchetta, red bell pepper relish, french fries

Oléo Pazzo Club Sandwich

Toastbrot, gegrillte Hähnchenbrust, knuspriger Panchetta,
Eisbergsalat, Tomate, Pommes frites

toast, grilled chicken breast, crispy panchetta,
lettuce, tomato, french fries

Gegrilltes Parmaschinken Sandwich

Pannini, Parmaschinken, Grillgemüse

grilled parma ham sandwich, pannini,

parma ham, grilled vegetables

Gegrilltes Mozzarella Sandwich

Pannini, Büffelmozzarella, Strauchtomaten, Basilikum

grilled mozzarella sandwich, pannini,

buffalo mozzarella, vine tomatoes, basil

PASTA & PIZZA

Leo Mezzotapoli's Pasta

Spaghetti, Garnelen, schwarze Oliven, Chili,

Knoblauch, Weißwein, Olivenöl

spaghetti, prawns, black olives, chili,

garlic, white wine, virgin olive oil

Garganelli Pasta

Panchetta, Cherrytomaten, Pecorino

panchetta, cherry tomatoes, pecorino cheese

Margherita Pizza

Napoli Soße, Mozzarella, Oregano, frische Cherrytomaten

napoli sauce, mozzarella, oregano, fresh cherry tomatoes

Prosciutto Pizza

Parmaschinken, Büffelmozzarella, frische Cherrytomaten

parma ham, buffalo mozzarella, fresh cherry tomatoes

MAIN COURSES

Hähnchenschnitzel

kross gebratenes Hähnchenschnitzel,

lauwarmer Kartoffelsalat

crispy roasted chicken breast, lukewarm potato salad

Gebratener Wolfsbarsch

gedünstete Salatherzen, Kartoffelpüree,

Tomaten-Olivensalsa

roasted sea bass

steamed lettuce hearts, mashed potatoes,

tomato olive salsa

FROM THE GRILL

Rib Eye Steak (250g)

20,50

Filet Tenderloin (200g)

22,50

Lachssteak / salmon steak (240g)

19,50

Riesengarnelen / jumbo shrimps (240g)

21,50

Rosmarin-Zitronen Hähnchen

13,50

rosemary-lemon chicken

Zu allen gegrillten Speisen servieren wir Strauchtomaten

Relish, sowie eine Soße und eine Butter Ihrer Wahl:

Pfeffersoße, Rotweinsauce, Zitronenbutter oder Kräuterbutter

all grilled items served with relish of vine tomatoes, and your

choice of sauce and butter: pepper, red wine, lemon butter,

steak butter

SIDE ORDERS

Backkartoffel / baked potato

3,80

Pommes Frites / french fries

2,80

Salat Mista / side salad

3,50

Sautierte Champignons / sautéed mushrooms

2,80

Sautierter Spinat / Sautéed Spinach

2,80

DESSERTS

Crème Brûlée

5,50

Hausgemachtes Tiramisu

5,50

homemade tiramisu

Schokoladenkuchen

5,50

chocolate cake

Auswahl von Eis und Sorbets

5,50

selection of ice cream and sorbets

Oléo
PAZZO
- mediterranäan bistro

Courtyard by Marriott Berlin Mitte | Axel-Springer-Strasse 55
10117 Berlin | +49 (0)30 800 928 6400 | www.marriott.com/BERMT

Alle Preise in Euro enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und

Bedienungsgeld. August 2011 All prices in Euro including VAT

and service charge. August 2011

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten verständigen Sie bitte
unser Servicepersonal vor der Bestellung. If you have any concerns regard-
ing food allergies, please alert your server prior to ordering.

Unser zeitgemäßes mediterranes Bistro wurde nach dem legendären „Leo Mezzotapoli“ benannt, der wegen seiner Vorliebe für alles rund um die Olive und seiner exzentrischen Art auch „Oléo Pazzo“ („verrückte Olive“) genannt wurde.

Niemand weiss sicher wo „Oléo“ ursprünglich herkam. Einige sagen seine Mutter war eine Zigeunerin aus Katalonien und sein Vater ein Fischer aus Zypern. Andere erzählen „Oléo“ sei auf einem Schiff vor der türkischen Küste geboren und seine Familie hätte sich möglicherweise in der Nähe des Dorfes Santa Oléana, tief im italienischen Ligurien, niedergelassen.

„Oléo“ war ein grossartiger Koch, ein leidenschaftlicher Gärtner und ein eifriger Forscher. Er war absolut verrückt nach Oliven, immer auf der Suche nach weiteren Sorten und neuen Wegen der Zubereitung. Als er 15 Jahre alt war, verliess er sein Dorf und reiste über 40 Jahre durch die Welt, bevor er zurückkam und die erste „Internationale Oliven Akademie“ in der Nähe von Genua gründete.

Während seiner Reise fuhr er tausende von Kilometern auf seinem Fahrrad durch mediterrane Gebiete, immer in Begleitung von „El Billy“, seiner andalusischen Ziege, der er beigebracht hatte, nach Oliven zu schnüffeln und auf Bäume zu klettern, um ihm Proben zu bringen.

Wegen seines grossen Wissens über mediterrane Kräuter und Pflanzen sah sich „Oléo“ als eine Art „Kräuterhexe“ und kreierte eine Vielzahl an Ölen und Marinaden, die z.B. appetitanregend, potenzfördernd oder gegen Vergesslichkeit sein sollten. Ob die Rezepturen wirklich helfen, wurde zwar nie erwiesen, ohne Zweifel sind sie aber köstlich... Daher kümmert es niemanden.

„Oléo“ wurde unglaubliche 111 Jahre alt, was darauf schliessen lässt, dass zumindest ihm Einiges gut bekommen ist. Eventuell die tägliche Flasche Rotwein oder die Schale Oliven jeden Abend vor dem Schlafengehen?

Zu Lebzeiten reiste „Oléo“ viel durch Europa, immer auf der Suche nach Rezepten für leckere lokale Gerichte, Salate, Brotspezialitäten, mariniertem Fleisch und Grillgut rund um seine favorisierte Zutat: die Olive.

Zudem hat er uns seine einfachen Weisheiten und Ratschläge hinterlassen, wie man gesünder und zufriedener lebt:

Oléo
Pazizo
mediterranean bistro

Our contemporary Mediterranean bistro is named after the legendary “Leo Mezzotapoli” nicknamed “Oléo Pazzo” or „wacky olive”, due to his fondness for everything about olives and his rather eccentric temperament.

No one knows for sure where “Oléo” originated from, some say his mother was a gypsy from Catalonia and his father a fisherman from Cyprus. Others say that “Oléo” was born on a ship near the coast of Turkey and that his family eventually settled down in Italy, near the village of Santa Oléana, deep in the Ligurian countryside.

“Oléo” was a great cook, a keen gardener and an avid explorer. He was quite mad about olives, always looking for new kinds and new ways to prepare them. As soon as he turned 15 years, he left his village and travelled for over 40 years before coming back and opening the first “world olive academy” near Genoa.

During his time away, he travelled thousands of miles around the Mediterranean on his bicycle accompanied by his Andalusian pet goat “El Billy”, which he had trained to sniff the air to detect olives and climb on trees to bring him back samples.

Because of his intimate knowledge of Mediterranean herbs and plants, “Oléo” thought of himself as a bit of a “witch doctor” and developed a variety of oils and marinades, each one with its own purpose like increasing appetite, improving potency or helping with insomnia. Whether these formulas actually work is open to debate but what everyone absolutely agrees on is that they are delicious... so no one really minds.

“Oléo” did live until the ripe old age of 111 years, which would indicate that something must have worked well for him, perhaps it was the bottle of red wine he had each day or the bowl of olives he had before going to bed...

During his lifetime, “Oléo” also travelled extensively around Europe, collecting notes and recipes for fabulous local dishes, salads, speciality breads, simply marinated roasts and grills, in celebration of his favourite ingredient: the olive.

He also left us his simple wisdom and advice on how to live a healthier and happier life:

Esst mehr Fisch, frisches Obst, Gemüse und Cerealien
Eat more fish, fresh fruits, vegetables and cereals
Geniesst jeden Tag ein paar Oliven
Enjoy a few olives a day
Trinkt regelmäßig Rotwein, allerdings in Maßen
Drink red wine regularly but moderately
Treibt jeden Tag 30 Minuten leichten Sport
Do 30 minutes of gentle exercise each day
Hört gute Musik
Listen to good music
Seid freundlich zu Tieren
Be nice to animals
Vergesst nicht “Bitte” und “Danke” zu sagen
Say “please” and “thank you”

