

Ecco la nostra selezione di locali suggeriti durante il festival. La aggiorneremo e arricchiremo nei prossimi giorni, sino all'apertura del festival.

FP

Mercati (si fa per dire)

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).

Vicino al Berlinale Palast

Viet Bowl

Viet Bowl è un ristorante vietnamita situato vicino al Berlinale 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, il ristorante Manifesto, Asia Gourmet, Borkowskis Original Berliner Currywurst, Caffè & Gelato e tanti altri. Il sito aggiorna sulle varie opzioni, <https://www.potsdamerplatz.de>

Ristoranti tipici

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. in aggiornamento...

Wirtshaus Henne

Lebensmittel in Mitte

Diener Tattersall

Trio

Nußbaumerin

Jäger & Lustig (Bib / meat)

Barra Restaurant (Bib)

Brasserie Colette by Tim Raue

Lamazère Brasserie

Borchardt

Stellati Michelin

Rutz (***)

Horváth Restaurant (** Veg)

Restaurant Tim Raue (**)

Facil Restaurant (**)

Nobelhart & Schmutzig (*)

Restaurant Bieberbau (*)

Locali con vista (rooftop)

Skykitchen (*)

Käfer Dachgarten

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

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 Südsterne

Biermeisterei by Lemke – Restaurant, Brauerei, Steakhouse

Schankhalle Pfefferberg

Hops & Barley

Brauhaus Spandau – Restaurant & Hotel

Georgbraeu

Vagabund Brauerei Kesselhaus

Pizzeria

Capvin Weinbergsweg

Capvin

Cocodrillo

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. Tra le sue collaborazioni, Assovini Sicilia con Wineinsicily.com, Slow Food Italia, Giunti Editore, Giornale di Sicilia e altre testate.