

L'ANTICA DOGANA

pizzeria originale italiana

Öffnungszeiten: Täglich von 17.00–22.00 Uhr
Berliner Straße 80–82, 13189 Berlin

L'ANTICA DOGANA

pizzeria originale italiana

Seit September 2013 befindet sich die Pizzeria **L'Antica Dogana** im historischen Zollhaus auf dem Gelände der ehemaligen Willner Brauerei in Berlin-Pankow.

Hier wird mit viel Liebe und nach traditionell italienischen Rezepten gebacken. Unsere Pizzabäcker Lino di Napoli und Sebastiano Micieli haben ihr Handwerk in Italien gelernt und zaubern für jeden Geschmack die passende Pizza.

Reservierung

Selbstverständlich können Sie auch einen Tisch reservieren. Bitte rufen Sie uns dazu unter **030-47376372** an.

Catering

Auf Wunsch bieten wir auch Catering an. Rufen Sie uns an, dann können wir Ihre individuellen Wünsche besprechen.

Vermietung




Die Räumlichkeiten können an Wochentagen auch für geschlossene Gesellschaften gemietet werden. Wir bieten Platz für mindestens 50 Personen. Sie können im Vorfeld wählen ob Sie à la Carte speisen möchten, oder ob wir ein Menü aus dem Ofen für Sie zaubern sollen. Bitte kontaktieren Sie uns bzgl. Ihrer konkreten Wünsche per E-Mail an pizzeria@wbb-pankow.de.

Kartenzahlung ist derzeit leider nicht möglich.




Speisen



VORSPEISEN

- Bruschetta^A (1)**  **3.50€**
Geröstetes Pizzabrot mit Tomate, Basilikum, Knoblauch und ital. Olivenöl
- Antipasto Verdura^{A,L} (2)**  **6.50€**
Verschiedene ital. Käsesorten, gegrilltes Gemüse und schwarze Oliven⁴.
Serviert mit Focaccia und hausgemachtem Basilikumpesto.
- Antipasto^{A,L} (3)** **8.00€**
Verschiedene ital. Salami^{1,2}- und Käsesorten und schwarze Oliven⁴.
Serviert mit Focaccia und hausgemachtem Basilikumpesto.
- Caprese^{A,L} (4)**  **8.00€**
Ital. Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben, Basilikum und ital. Olivenöl.
Serviert mit Focaccia.

SALATE

- Insalata Mista^{A,L} (10)**  **6.50€**
Gemischter Salat mit Rucola, Spinat, Radiccio, Kirschtomaten,
Splitter von Grana Padano, schwarzen Oliven⁴ mit Balsamico Dressing^{1,4,8}.
Serviert mit Focaccia.
- Insalata Spinaci^{A,L} (11)**  **6.00€**
Spinat, Kirschtomaten, Splitter von Grana Padano mit Balsamico Dressing^{1,4,8}.
Serviert mit Focaccia.
- Insalata Rucola^{A,L} (12)**  **6.00€**
Rucola, Kirschtomate, Splitter von Grana Padano mit Balsamico Dressing^{1,4,8}.
Serviert mit Focaccia.




PIZZEN mit Tomatensoße

Marinara^A (20) 	4.50€
Tomatensoße, Oregano, Knoblauch, ital. Olivenöl.	
Margherita^{A,L} (21) 	5.50€
Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum.	
Salami^{A,L} (22)	6.50€
Tomatensoße, Mozzarella und ital. Salami ^{1,2} .	
Siciliana^{A,L,I} (23)	7.00€
Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Kapern ^{1,X} , schwarze Oliven ⁴ und Oregano.	
Cotto & Funghi^{A,L} (24)	7.00€
Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, gekochter Schinken ^{1,2,6,9} und Basilikum.	
Diavola^{A,L} (25)	7.50€
Tomatensoße, Mozzarella, gegrillte Paprika, schwarze Oliven ⁴ , scharfe ital. Salami ^{1,2} , Basilikum.	
Braccio di Ferro (Popeyes)^{A,L} (26) 	7.00€
Tomatensoße, Mozzarella, Ricottakäse, frischer Spinat und Splitter von Grana Padano.	
Quattro stagioni^{A,L,I} (27)	7.50€
Tomatensoße, Mozzarella, Viergeteilte Pizza mit frischen Champignons, Artischocken, gekochter Schinken ^{1,2,6,9} , Sardellen, Kapern ^{1,X} , schwarze Oliven ⁴ und Basilikum.	
Tricolore^{A,L} (28)	8.50€
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken typo Parma ^{1,2} , Rucola, Kirschtomaten und Splitter von Grana Padano.	
Montanara^{A,L} (29)	8.00€
Tomatensoße, Mozzarella, Salsiccia ^{1,2,5} , Champignons, Gorgonzola und Basilikum.	
Rughetta^{A,L} (30) 	7.50€
Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Splitter von Grana Padano und Kirschtomaten.	
Vegan Pizza^A (31) 	7.00€
Tomatensoße, Spinat, gegrilltes Gemüse, Champignons und schwarze Oliven ⁴ .	




Vegetariana ^{A,L} (32) 	8.00 €
Tomatensoße, Mozzarella, Spinat, gegrilltes Gemüse, Champignons und schwarze Oliven ⁴ .	
Cremona ^{A,L} (33)	7.50 €
Tomatensahnesoße ⁶ , Mozzarella, Champignons, frischer Spinat, gekochter Schinken ^{1,2,6,9} , Basilikum.	
Genovese ^{A,L} (34) 	7.50 €
Tomatensoße, Mozzarella, Artischocken, schwarze Oliven ⁴ , hausgemachtes Basilikumpesto, Splitter von Grana Padano und Knoblauch.	
Saporita ^{A,L} (35)	7.50 €
Tomatensoße, Mozzarella, ital. scharfe Salami ^{1,2} , Gorgonzola, schwarze Oliven ⁴ und Knoblauch.	
Parma, Brie & Artischocke ^{A,L} (36)	8.00 €
Tomatensoße, Mozzarella, Brie, Artischocken und Schinken typa Parma ^{1,2} .	

PIZZEN „L'Antica Dogana“

Margherita „Alla Bufala“ ^{A,L} (40) 	8.50 €
Tomatensoße, ital. Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum.	
Buongustaio ^{A,L} (41)	10.00 €
Tomatensoße, ital. Büffelmozzarella, Schinken typa Parma ^{1,2} , Ruccola, Kirschtomaten und Splitter von Grana Padano.	
Fantasia ^{A,L} (42)	7.50 €
Eine Hälfte Calzone mit Mozzarella, Ricotta, ital. scharfe Salami ^{1,2} . Eine Hälfte Margherita mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum.	





FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE Kinder bis 10 Jahre


Pizza Bambino^{A,L} (50)  4.00 €
Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum.

Pizza Piccolino^{A,L} (51) 4.50 €
Tomatensoße, Mozzarella und ital. Salami^{1,2}.

WEIßE PIZZEN ohne Tomatensoße

Biancaneve^{A,L} (60)  5.50 €
Mozzarella und Splitter von Grana Padano.


Quattro Formaggi^{A,L} (61)  7.00 €
Mozzarella, Ricotta, Gorgonzola und Brie.

Spigo^{A,L} (62)  7.50 €
Mozzarella, frischer Spinat und Gorgonzola.

Pulcinella^{A,L} (63) 8.00 €
Mozzarella, Salsiccia^{1,2,5}, Friarielli (ital. Brokkoli) und Kirschtomaten.

Radiccio^{A,L,O} (64) 6.50 €
Mozzarella, Radiccio, Gorgonzola, Walnüsse.

FOCACCIA

Focaccia Brot^A (70)  3.00 €
Geröstetes Pizzabrot mit Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin.

Star Focaccia Verdure^A (71)  7.00 €
Focaccia mit frischem Gemüse, Rucola, Kirschtomaten und ital. Olivenöl.

Star Focaccia Italia^{A,L} (72) 9.00 €
Focaccia mit Grana Padano, ital. Büffelmozzarella, Schinken typo Parma^{1,2}, ital. Olivenöl und Basilikum.



CALZONI

Calzone Napoletano^{A,L} (80) **7.50 €**
Tomatensoße, Mozzarella, Ricotta, ital. scharfe Salami^{1,2} und Basilikum.

Calzone Classico^{A,L} (81) **7.50 €**
Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, gekochter Schinken^{1,2,6,9} und Basilikum.

NACHSPEISEN

La Nutella^{A,L,N} (90) **3.00 €**
Calzone mit Nutella und Puderzucker.

Tiramisu^L (91) **3.00 €**

Panna Cotta^L (92) **3.00 €**

Bitte beachten Sie auch unsere Tagesgerichte an der Tafel.

- **Pizzateig** – der Pizzateig wird nur aus Wasser, Mehl, Salz und Hefe hergestellt.
- **Extrawünsche** – berücksichtigen wir gerne. Fragen Sie unser Servicepersonal.
- **Achtung** – Oliven können Kerne enthalten!
- **Speisen** – unsere Pizzabäcker haben in den besten italienischen Pizzerien gelernt und bringen jahrelange Gastronomieerfahrung mit.
- **Karte** – sollten einzelne Zutaten kurzzeitig nicht angeboten werden können, werden sie bis zur Nachlieferung durch adäquate Zutaten ersetzt.

¹ mit Antioxidationsmittel; ² mit Konservierungsstoff; ⁴ mit Farbstoff;

⁵ mit Säuerungsmittel; ⁶ mit Phosphat; ⁷ mit Trennmittel; ⁸ mit Verdickungsmittel; ⁹ mit Nitritpökelsalz

^A mit Weizen; ^D mit Hafer ^I mit Fisch; ^L mit Milch; ^N mit Haselnüssen; ^O mit Walnüssen;

^X mit Schwefeldioxid / Sulfite;

 vegetarisch



Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser, laut (0,3l)	2.00€
Rixdorfer Fassbrause ¹ (0,3l / 0,5l)	2.50€ / 3.50€
Cola ^{1,2,6} (0,3l / 0,5l)	2.50€ / 3.50€
Spezi ^{1,2,6} (0,3l / 0,5l)	2.50€ / 3.50€
Zitronenlimo ⁶ / Orangenlimo ^{1,6} (0,3l / 0,5l)	2.50€ / 3.50€
Saftschorle (0,3l / 0,5l)	2.80€ / 3.80€
Säfte (Apfel, Ananas, Kirsch, Orange, Rhabarber (0,3l / 0,5l)	3.00€ / 4.20€
Bananenfruchtsaftgetränk (0,3l / 0,5l)	3.00€ / 4.20€
Rheinsberger Mineralwasser, laut (0,75l)	4.00€
Rheinsberger Mineralwasser, leise (0,75l)	4.00€

KAFFEE (Hausbrand)

Espresso ^{*,2,L,D} (Tasse)	1.50€
Milchkaffee ^{*,2,L,D} (Glas)	2.50€
Cappuccino ^{*,2,L,D} (Tasse)	2.60€
Latte Macchiato ^{*,2,L,D} (Glas)	2.80€

HEISSGETRÄNKE

Tee, verschiedene Sorten nach Angebot (Glas)	1.50€
Yogi Tee, bio (Glas)	2.50€
Heiße Schokolade ^{*,L} (Glas)	2.50€

BIER VOM FASS

Berliner Pilsner ^A , dtl. (0,3l / 0,5l)	2.50€ / 3.20€
Gambrinus Pils ^A , tschech. (0,3l / 0,5l)	2.50€ / 3.20€
Allgäuer Büble Hefe ^A , dtl. (0,3l / 0,5l)	2.70€ / 3.50€
König Ludwig hell ^A , dtl. (0,3l / 0,5l)	2.70€ / 3.50€

BIERMISCHGETRÄNKE

Alster, Diesel ^{1,2,A} , Potsdamer ^{1,A} (0,3l / 0,5l)	2.70€ / 3.50€
Berliner Weisse, rot ^{4,A} oder grün ^{1,A} (0,3l)	3.00€

FLASCHENBIER (alkoholfrei)

Jever fun ^A , alkoholfrei (0,33l)	2.50€
König Ludwig Hefe ^A , alkoholfrei (0,5l)	3.50€

OFFENER WEIN

Montepulciano d' Abruzzo ^X , Ital. (0,2l / 0,5l / 1,0l)	3.00€ / 5.50€ / 10.00€
Pino Grigio ^X , weiß, Ital. (0,2l / 0,5l / 1,0l)	3.50€ / 6.50€ / 12.00€
Nero d' avola ^X , Ital., Sizilien (0,2l / 0,5l / 1,0l)	3.50€ / 6.50€ / 12.00€

FLASCHENWEIN

Galipette ^X , rot, Frankreich (0,2l)	3.50€
Sablonette ^X , weiß, Frankreich (0,2l)	3.50€
Chianti ^X , weiß, Italien (0,2l / 0,5l / 0,7l)	4.50€ / 8,50€ / 12,50€
Merlot ^X , rot, Italien (0,2l / 0,5l / 0,7l)	4.50€ / 8,50€ / 12,50€
Rioja ^X , rot, Spanien (0,2l / 0,5l / 0,7l)	4.50€ / 8,50€ / 12,50€

WEINMISCHGETRÄNKE

Weißweinschorle, mit Pinot Grigio ^X (0,2l)	3.00€
---	--------------

SEKT

Rotkäppchen ^X (0,1 l)	3.00€
--	--------------

ALKOHOLIKA

Limoncello, Grappa (2 cl / 4 cl)	2.00€ / 3.50€
Sambuca Molinari (2 cl / 4 cl)	2.00€ / 3.50€
Vodka nach Angebot (2 cl / 4 cl)	2.00€ / 3.50€
Ramazzotti (2 cl / 4 cl)	2.50€ / 4.00€
Grappa Barique (2 cl / 4 cl)	3.00€ / 5.00€

Mit doppeltem Espresso + 60ct; *Auch mit Hafermilch + 20ct

¹ Farbstoff; ² Koffein; ³ chininhaltig; ⁴ Aromen; ⁶ Konservierungsstoff;

^A Weizen; ^D Hafer; ^L Milch; ^X Schwefeldioxid/Sulfite

Die Pizzeria L'Antica Dogana und Emils Biergarten

Die Pizzeria L'Antica Dogana, zu deutsch „Altes Zollhaus“, befindet sich seit September 2013 im ehemaligen Zoll- oder Steuerhaus auf dem Gelände der Weißbierbrauerei Willner an der Berliner Straße 80–82 in Berlin-Pankow.

In diesem Zollhaus mussten im 19. Jahrhundert alle geschlachteten und gemahlten Waren, die nach Berlin eingeführt werden sollten, versteuert werden. Auf der anderen Seite der Berliner Straße (Nr. 75) stand das 1826 erbaute Chausseehaus. Hier musste jedes Fahrzeug, das die Berliner Straße benutzte, eine bestimmte Abgabe zahlen. Es blieb bis 1861 in Benutzung und ist heute verschwunden.

Das Zollhaus wurde als solches nur bis ca. 1870 genutzt, danach erfolgte die Umnutzung als Bierausschank. Dafür wurde ein seitlicher Anbau errichtet, der den eigentlichen Gast- und Schankraum bildete. 1880 wurde das Restaurationsgebäude um einen kleinen Saal erweitert, der sich unmittelbar an den Gast- und Schankraum angeschlossen. Emil Willner betrieb diesen Bierausschank nicht selbst sondern verpachtete ihn. In den 1960er Jahren wurde im Erdgeschoß des Zollhauses ein Küchentrakt eingerichtet, ursprünglich befanden sich dort die Büroräume der Brauerei und die Wohnung des Gastwirts. Der Gastraum und der kleine Saal wurden Anfang der 1990er Jahre durch ein Feuer vernichtet, damit endete auch die Ära der Gaststätte „Zum Schultheiss Spezialausschank“.

Der Garten des Zollhauses zur Berliner Straße hin wurde bereits Anfang des 20. Jahrhunderts als Biergarten genutzt. Nach dem 2. Weltkrieg wurde die „Willner Weiße“ durch die Bierklappe auf der Gartenseite des Zollhauses verkauft. Der Biergarten wurde bis ca. 1993 betrieben. 2013 wurde er als „Emils Biergarten“ neu belebt.

Konzeptionell war es uns wichtig, die alten Strukturen am historischen Ort wieder zu beleben und die Spuren der bewegten Zeiten sichtbar zu lassen, bzw. an verschiedenen Stellen auch wieder sichtbar zu machen. So wurden z. B. Wand- und Deckenmalereien aus verschiedenen Epochen in den Gasträumen der Pizzeria sorgfältig von einem Restaurator wieder zum Vorschein gebracht. Der noch rudimentär vorhandene Bierausschank, die sog. Bierklappe, wurde nach einer Generalüberholung wieder in Betrieb genommen.

Auch die alte Raumaufteilung im Erdgeschoss ist trotz Umbaumaßnahmen noch zu erkennen, der alte Grundriss ist weitestgehend erhalten. Das Mobiliar der Pizzeria ist bewusst schlicht gehalten und teilweise aus Materialien gefertigt, die auf dem Gelände vorgefunden wurden.

Die Willner Brauerei

Das Industriedenkmal Willner Brauerei liegt in Pankow, direkt an der Grenze zum Prenzlauer Berg. Die gründerzeitlichen Klinkerbauten versprühen trotz und gerade wegen des langen Leerstandes ihren besonderen Charme und bieten Raum für neue Impulse und kreativen Dialog.

Der Bau dieser Berliner Weißbierbrauerei erfolgte von 1883 bis ca. 1904 durch den Bierverleger Emil Willner, der das vorhandene ehemalige Steuerhaus 1880 erworben hatte. Neben dem Brauhaus wurde eine Mälzerei errichtet, die für den Eigenbedarf und den Verkauf Gersten- und Weizenmalz herstellte.

Nach dem 2. Weltkrieg wurde die Willner Brauerei AG auf der Grundlage des Befehls Nr. 124 beschlagnahmt und 1949 in Volkseigentum (VEB) überführt. Als Abteilung Weißbier des VEB Getränk kombinat Berlin war die Brauerei bis Mai 1990 in Betrieb. Der Mälzereibetrieb wurde nach dem 2. Weltkrieg nicht mehr weitergeführt. Die Berliner Weiße wurde in Flaschen und Fässer abgefüllt, die Produktion lag bei ca. 30.000 hl pro Jahr. Bis zur Stilllegung der Brauerei wurden die Nebengebäude als Büro- und Sozialtrakt, Reparaturwerkstätten, Heizhaus, Garagen und Trafostation genutzt.

Die Dampf- und Wärmeversorgung des Betriebes erfolgte mit einem Zweiflammrohrkessel aus dem Jahre 1927. Als Energieträger dienten Braunkohlebriketts. bzw. Rohbraunkohle.

1999 wurde ein Teilabbruch von Gebäuden im westlichen Grundstücksteil vorgenommen. Es wurden ca 50 % des Geländes an Baugruppen verkauft. Der verbliebene Teil, mit den durchwegs denkmalgeschützten Gebäuden wurde viele Jahre als Flohmarkt genutzt. Seit Oktober 2012 befindet sich das Brauereigelände in Zwischennutzung mit dem Projektnamen WBB (Willner-Brauerei-Berlin).

Die Zwischennutzung WBB

Seit Oktober 2012 entsteht auf dem Gelände der ehemaligen Willner Brauerei eine kulturelle Zwischennutzung aus Kunst, Event und Gastronomie, namens WBB Willner-Brauerei-Berlin. Die Betreiber haben das Gelände für 10 Jahre gepachtet.

Konzeptionell ist das WBB offen für alle künstlerischen Disziplinen wie Performance, Bildende Kunst, Theater, Installation, neue Medien, Fotografie, Sound / Music-Design, Fashion, Architektur.

Die Flächen des ehemaligen Brauhauses sollen für Veranstaltungen aus den oben genannten künstlerischen Disziplinen genutzt werden. Räume im Hochparterre können voraussichtlich ab Sommer 2014 für einzelne Veranstaltungen gemietet werden. Im 1. OG des Brauhauses wird in den Sommermonaten zeitgenössische Kunst zu sehen sein

Das WBB vermietet zudem Büroräume, Werkstätten und Ateliers an professionell arbeitende Künstler, Kunsthandwerker und Kreative.

Die 1000m² Außenfläche sollen temporär für Kunstprojekte genutzt werden. Führungen durch das historische Gebäude mit seiner aufregenden Geschichte werden in den Sommermonaten und im Rahmen von größeren Veranstaltungen angeboten.

Der zu DDR-Zeiten florierende Biergarten wurde als „Emils Biergarten“ neu belebt und seit September 2013 befindet sich die Pizzeria L'Antica Dogana im Erdgeschoss des ehemaligen Zollhauses. Der „Klub der Republik“, der in der Pappelallee Anfang 2012 schließen musste, wird im Laufe des Jahres 2014 im ehemaligen Trafo-Häuschen des Geländes zu neuem Leben erwachen.