

# L'ANTICA DOGANA

pizzeria originale italiana

Öffnungszeiten Pizzeria: Täglich von 17.00–22.00 Uhr  
Öffnungszeiten Biergarten: In den Sommermonaten von 15.00–22.00 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. Unser Chefpizzabäcker Mirco Valerio hat sein Handwerk in Italien gelernt und zaubert für jeden Geschmack die passende Pizza.

## **Reservierung**

Selbstverständlich können Sie auch einen Tisch reservieren.

Bitte rufen Sie uns dazu unter **030-47376372** an oder reservieren Sie online unter <http://anticadogana.weebly.com/reservierung.html>

## **Catering**

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

## **Vermietung**

Die Räumlichkeiten können je nach Verfügbarkeit 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](mailto:pizzeria@wbb-pankow.de).

**Kartenzahlung ist derzeit leider nicht möglich.**

# L'ANTICA DOGANA

pizzeria originale italiana

## **Info zur Zwischennutzung WBB Willner Brauerei Berlin**

Das Gelände der ehemaligen Willner Brauerei wurde verkauft.  
Der neue Eigentümer will bereits Anfang 2018 mit umfassenden Sanierungsarbeiten am alten Brauhaus und in den Remisen beginnen. Es sollen Büros, Ateliers und Handelsflächen entstehen.

Das bedeutet, dass es ab diesem Zeitpunkt keine kulturellen Veranstaltungen im alten Brauhaus mehr geben wird.

**KDR, Pizzeria** und **Biergarten** sind während der Bauphase jedoch **weiterhin geöffnet**. Es gibt hierzu eine Vereinbarung bis September 2018. Verhandlungen den Zeitraum darüber hinaus betreffend werden aktuell geführt.

WBB Willner Brauerei Berlin, Stand Oktober 2017

[info@wbb-pankow.de](mailto:info@wbb-pankow.de)

[www.wbb-pankow.de](http://www.wbb-pankow.de)

# Speisen



Bitte beachten Sie auch  
unsere Tagesgerichte an der Tafel.

## VORSPEISEN

**Antipasto<sup>A,L</sup> (1)** ..... **12.50€**

Milde Salami<sup>1,2</sup>, Parmaschinken, Speck, gegrillte Aubergine, Paprika, getrocknete Tomaten, Artischocken, Kirschtomaten, eingelegte Zwiebeln, Grana Padano, schwarze Oliven<sup>4</sup>.

Serviert mit Focaccia und hausgemachtem Basilikumpesto.

**Antipasto Verdura<sup>A,L</sup> (2)**  ..... **9.00€**

Gegrillte Aubergine, Paprika, getrocknete Tomaten, Artischocken, Kirschtomaten, eingelegte Zwiebeln, Grana Padano und schwarze Oliven<sup>4</sup>.

Serviert mit Focaccia und hausgemachtem Basilikumpesto.

**Caprese<sup>A,L</sup> (3)**  ..... **9.00€**

Ital. Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben, Basilikum und ital. Olivenöl.

Serviert mit Focaccia.

**Parmigiana estiva<sup>A,L</sup> (4)**  ..... **9.00€**

Büffelmozzarella, gegrillte Aubergine, Kirschtomaten, Basilikum.

Serviert mit Focaccia.

## SALATE

**Insalata Mista<sup>A,L</sup> (10)**  ..... **8.00€**

Wildkräutersalat mit Kirschtomaten, Senf, Essig Öl<sup>1,4,8</sup>.

Serviert mit Focaccia.

**Fenchelsalat<sup>A,L</sup> (11)**  ..... **8.00€**

Fenchel, Rosinen, Walnuss, Orangen-Dressing<sup>1,4,8</sup>.

Serviert mit Focaccia.

**Insalata Rucola<sup>A,L</sup> (12)**  ..... **8.50€**

Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano, Fenchel, Öl<sup>1,4,8</sup>.

Serviert mit Focaccia.




## **PIZZEN** mit Tomatensoße (ø30 cm)

<b>Marinara<sup>A</sup> (20)</b> 🌱	5.50 €
Tomatensoße, Oregano, Knoblauchöl.	
<b>Margherita<sup>A,L</sup> (21)</b> 🌱	6.00 €
Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum.	
<b>Salame<sup>A,L</sup> (22)</b>	7.00 €
Tomatensoße, Mozzarella und ital. milde Salami, Oregano <sup>1,2</sup> .	
<b>Siciliana<sup>A,L,I</sup> (23)</b>	7.50 €
Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Kapern <sup>1,X</sup> , schwarze Oliven <sup>4</sup> und Oregano.	
<b>Cotto &amp; Funghi<sup>A,L</sup> (24)</b>	8.00 €
Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Kochschinken, Oregano <sup>1,2,6,9</sup> .	
<b>Diavola<sup>A,L</sup> (25)</b>	8.00 €
Tomatensoße, Mozzarella, gegrillte Paprika, schwarze Oliven <sup>4</sup> , scharfe ital. Salami <sup>1,2</sup> , Basilikum.	
<b>Braccio di Ferro (Popeyes)<sup>A,L</sup> (26)</b> 🌱	8.50 €
Tomatensoße, Mozzarella, Ricotta, frischer Spinat und Splitter von Grana Padano.	
<b>Quattro stagioni<sup>A,L,I</sup> (27)</b>	8.50 €
Viergeteilte Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, frischen Champignons, Artischocken, gekochtem Schinken <sup>1,2,6,9</sup> , Sardellen, Kapern <sup>1,X</sup> , schwarzen Oliven <sup>4</sup> und Basilikum.	
<b>Emiliana<sup>A,L</sup> (28)</b>	9.00 €
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken typo Parma <sup>1,2</sup> , Rucola und Splitter von Grana Padano.	
<b>Parmigiana<sup>A,L</sup> (29)</b> 🌱	8.00 €
Tomatensoße, Mozzarella, Aubergine, Ricotta und Grana Padano und Basilikum.	
<b>Buffalina<sup>A</sup> (30)</b> 🌱	9.50 €
Tomatensoße, Mozzarella, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum.	
<b>Vegana<sup>A</sup> (31)</b> 🌱	8.00 €
Tomatensoße, Spinat, Aubergine, Paprika und Champignons.	






<b>Vegetariana</b> <sup>A,L</sup> (32) 	8.50 €
Tomatensoße, Mozzarella, Aubergine, Paprika, Champignons, Zwiebeln.	
<b>Rustica</b> <sup>A,L</sup> (33)	8.00 €
Tomatensoße <sup>6</sup> , Mozzarella, Kochschinken <sup>1,2,6,9</sup> , Gogonzola, schwarze Oliven <sup>4</sup> und Oregano.	
<b>Capricciosa</b> <sup>A,L</sup> (34)	8.50 €
Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken <sup>1,2,6,9</sup> , Champignons, Artischocken und schwarze Oliven <sup>4</sup> .	
<b>Rughetta</b> <sup>A,L</sup> (35) 	7.50 €
Tomate, Mozzarella, Rucola, Grana Padano und Kirschtomaten.	
<b>Ortolana</b> <sup>A,L</sup> (36) 	7.00 €
Tomatensoße, Mozzarella, schwarze Oliven, Kirschtomaten und Zwiebeln.	
<b>Gustosa</b> <sup>A,L</sup> (37)	8.50 €
Tomatensoße, Mozzarella, milde Salami, Oliven und Gorgonzola.	

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE Kinder bis 10 Jahre


<b>Pizza Bambino</b> <sup>A,L</sup> (40) 	4.50 €
Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum.	
<b>Pizza Piccolino</b> <sup>A,L</sup> (41)	5.00 €
Tomatensoße, Mozzarella und ital. Salami <sup>1,2</sup> .	
<b>Mit Schokoohren</b> (42)	0.50 €

## WEIßE PIZZEN ohne Tomatensoße (ø30 cm)

<b>Focaccia Rosmarino</b> <sup>A,L</sup> (51) 	3.50 €
Focaccia mit Rosmarin	
<b>Primavera</b> <sup>A,L</sup> (52) 	8.00 €
Mozzarella, Kirschtomaten, Ricotta und Basilikum.	
<b>Valdostana</b> <sup>A,L</sup> (54)	9.00 €
Mozzarella, Rosmarinkartoffeln, Speck und Taleggio.	
<b>Palûgrand</b> <sup>A,L</sup> (55) 	8.50 €
Mozzarella, Rosmarinkartoffeln, Pfeffer.	





## PIZZE SPECIALI (ø30 cm)

<b>Focosa</b> <sup>A,L</sup> (60).....	<b>9.00 €</b>
Tomate, Mozzarella, scharfe Salami <sup>1,2</sup> , Paprika, Oliven und Taleggio.	
<b>Montanara</b> <sup>A,L</sup> (61).....	<b>9.00 €</b>
Tomate, Mozzarella, Speck, Taleggio und Grana Padano.	
<b>Genovese</b> <sup>A,L</sup> (62)  .....	<b>9.00 €</b>
Tomatensoße, Mozzarella, Kirschtomaten, Oliven, Pesto und Grana Padano.	

## SPEZIALITÄTEN

<b>Cannelloni</b> (66)  .....	<b>8.00 €</b>
Cannelloninudeln, Tomate, Ricotta, Spinat	
<b>Parmigiana di Melanzane</b> (67)  .....	<b>9.50 €</b>
Auflauf mit Tomate, Mozzarella, frittierte Auberginen, Parmesan	

## NACHSPEISEN

<b>Tiramisu</b> <sup>L</sup> (70)  .....	<b>3.80 €</b>
<b>Panna Cotta</b> <sup>L</sup> (71)  .....	<b>3.80 €</b>

**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!
- **Karte** – sollten einzelne Zutaten kurzzeitig nicht angeboten werden können, werden sie bis zur Nachlieferung durch adäquate Zutaten ersetzt.

<sup>1</sup> mit Antioxidationsmittel; <sup>2</sup> mit Konservierungsstoff; <sup>4</sup> mit Farbstoff; <sup>5</sup> mit Säuerungsmittel;

<sup>6</sup> mit Phosphat; <sup>7</sup> mit Trennmittel; <sup>8</sup> mit Verdickungsmittel; <sup>9</sup> mit Nitritpökelsalz <sup>A</sup> mit Weizen;

<sup>D</sup> mit Hafer <sup>I</sup> mit Fisch; <sup>L</sup> mit Milch; <sup>N</sup> mit Haselnüssen; <sup>O</sup> mit Walnüssen; <sup>X</sup> mit Schwefeldioxid / Sulfite;

 vegetarisch



# Getränke

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser, laut (0,3l) .....	<b>2.00€</b>
Rixdorfer Fassbrause <sup>1</sup> (0,3l / 0,5l) .....	<b>2.60€ / 3.50€</b>
Cola <sup>1,2,6</sup> (0,3l / 0,5l) .....	<b>2.60€ / 3.50€</b>
Spezi <sup>1,2,6</sup> (0,3l / 0,5l) .....	<b>2.60€ / 3.50€</b>
Zitronenlimo <sup>6</sup> / Orangenlimo <sup>1,6</sup> (0,3l / 0,5l) .....	<b>2.60€ / 3.50€</b>
Saftschorle (0,3l / 0,5l) .....	<b>2.80€ / 3.80€</b>
Säfte (Apfel, Ananas, Kirsch, Orange, Rhabarber (0,3l) .....	<b>3.00€</b>
Bananenfruchtsaftgetränk (0,3l) .....	<b>3.00€</b>
Mineralwasser, laut (0,75l) .....	<b>4.00€</b>
Mineralwasser, leise (0,75l) .....	<b>4.00€</b>

## KAFFEE

Espresso <sup>*,2,L,D</sup> (Tasse) .....	<b>1.50€</b>
Milchkaffee <sup>*,2,L,D</sup> (Glas) .....	<b>2.50€</b>
Cappuccino <sup>*,2,L,D</sup> (Tasse) .....	<b>2.60€</b>
Latte Macchiato <sup>*,2,L,D</sup> (Glas) .....	<b>2.80€</b>

## HEISSGETRÄNKE

Tee, verschiedene Sorten nach Angebot (Glas) .....	<b>1.50€</b>
Yogi Tee, bio (Glas) .....	<b>2.50€</b>
Heiße Schokolade <sup>*,L</sup> (Glas) .....	<b>2.50€</b>

## BIER VOM FASS

Emils <sup>A</sup> , Lager, dtl. (0,3l / 0,5l) .....	<b>2.80€ / 3.50€</b>
Emils <sup>A</sup> , schwarz, dtl. (0,3l / 0,5l) .....	<b>2.80€ / 3.50€</b>
Berliner Pilsner <sup>A</sup> , dtl. (0,3l / 0,5l) .....	<b>2.80€ / 3.50€</b>
Pilsner Urquell <sup>A</sup> , tschech. (0,3l / 0,5l) .....	<b>3.00€ / 3.80€</b>
Allgäuer Büble Hefe <sup>A</sup> , dtl. (0,3l / 0,5l) .....	<b>3.00€ / 3.80€</b>

## BIERMISCHGETRÄNKE

Alster, Diesel <sup>1,2,A</sup> , Potsdamer <sup>1,A</sup> (0,3l / 0,5l) .....	<b>2.80€ / 3.80€</b>
Berliner Weisse, rot <sup>4,A</sup> oder grün <sup>1,A</sup> (0,3l) .....	<b>3.00€</b>

## FLASCENBIER (alkoholfrei)

Jever fun <sup>A</sup> , alkoholfrei (0,33l) .....	<b>2.60€</b>
König Ludwig Hefe <sup>A</sup> , alkoholfrei (0,5l).....	<b>3.80€</b>

## OFFENER WEIN

Montepulciano <sup>X</sup> , rot, Ital. (0,2l / 0,25l / 0,5l / 1l) ....	<b>3.80€ / 4.50€ / 8.50€ / 15.00€</b>
Chardonnay <sup>X</sup> , weiß, Ital. (0,2l / 0,25l / 0,5l / 1l) ....	<b>3.80€ / 4.50€ / 8.50€ / 15.00€</b>
Nero d'avola <sup>X</sup> , rot, Ital. (0,2l / 0,25l / 0,5l / 1l) .....	<b>4.20€ / 4.70€ / 9.00€ / 16.00€</b>
Corbière <sup>X</sup> , rot, Fra. (0,2l / 0,25l / 0,5l / 1l) .....	<b>4.50€ / 5.00€ / 9.50€ / 18.00€</b>

## FLASCENWEIN

Flaschenweine nach Angebot <sup>X</sup> (0,7l)

## WEINMISCHGETRÄNKE

Weißweinschorle, mit Chardonnay <sup>X</sup> (0,2l / 0,25l).....	<b>3.50€ / 4,00€</b>
--	----------------------

## SEKT

Piccolo <sup>X</sup> (0,2l) .....	<b>5.00€</b>
-----------------------------------	--------------

## ALKOHOLIKA

Limoncello, Grappa (2 cl / 4 cl).....	<b>2.00€ / 3.50€</b>
Sambuca Molinari (2 cl / 4 cl) .....	<b>2.00€ / 3.50€</b>
Vodka nach Angebot (2 cl / 4 cl) .....	<b>2.00€ / 3.50€</b>
Ramazzotti (2 cl / 4 cl) .....	<b>2.50€ / 4.00€</b>
Grappa (2 cl / 4 cl) .....	<b>3.50€ / 5.50€</b>

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

<sup>1</sup> Farbstoff; <sup>2</sup> Koffein; <sup>3</sup> chininhaltig; <sup>4</sup> Aromen; <sup>6</sup> Konservierungsstoff;

<sup>A</sup> Weizen; <sup>D</sup> Hafer; <sup>L</sup> Milch; <sup>X</sup> 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 anschloß. 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 1000 m<sup>2</sup> 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, wurde Anfang 2016 im ehemaligen Trafo-Häuschen des Geländes zu neuem Leben erweckt.