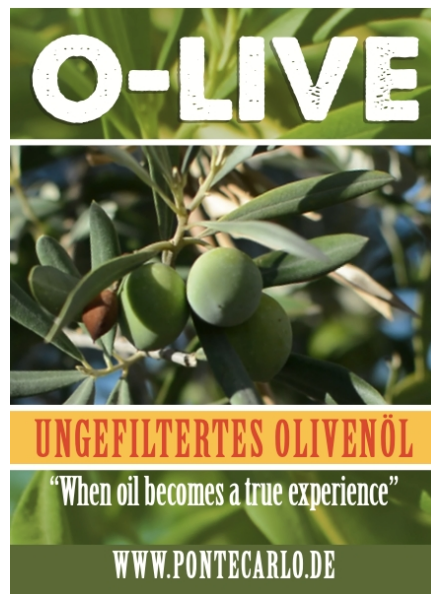




PopUPontecarlo meets Dinner with Bacchus & O-Live

Dein Host CC.Gambeex präsentiert dir ein Wintermenü mit Produkten aus Land und Meer. Fisch, Fleisch oder vegane Gerichte mit ausgewählten Produkten aus eigener Herstellung, wie O-live, dem Olivenöl und Oliven aus eigener Herstellung von meinen Bäumen auf meinem Land in Andalusien, Mandarinen vom Baum der *7kevins*, der legendären irischen Band, aus Comares, dem höchstgelegenen Dorf Andalusiens und Slow-Food-Produkten – zubereitet wie gewohnt in 100pro Pontecarlo Berlin Style.

Was dich sonst noch erwartet

- Während des Abendessens wird mein aktueller Reportage-Kurzfilm „O-Live“ gezeigt, in dem du erfährst wie das wunderbare Öl entsteht. Vom Baum bis zu deinem Teller. Du findest mich in dem Film auf meinem Olivenbaum in voller Aktion beim Ernten des grünen Goldes.
- Am Abend wird der großartige und einzigartige Saxophonist RolloVanBeethoven mit einem Live-Set elektronischer Musik auftreten und das Menü mit unbeschwerten Melodien und al dente Beats begleiten.
- Ein weiteres Highlight des Abends wird eine Videokonferenz mit einem Olivenbauern aus dem Hinterland von Ponente in Ligurien, der uns „den Stand der Dinge“ schildert und den Abend würzt.

Wann und Wo

Pontecarlo im Exil
aber in derselben Straße
Rungestraße 20
10179 Berlin

am Freitag, den 27.02.26 um 18 Uhr,

um die schönen Momente in Pontecarlo Berlin wieder aufleben zu lassen. Oder geh in den Waschsalon 😊

Wer

Cheff [CC.Gambeex](#)

Menü

antipasti
(3 bites)

Carciofi Sardi Bio saltati alla ligure
Sardische Bio-Artischocken nach ligurischer Art

Focaccina con Patè di O-Live (produzione propria in salamoia artigianale)
Focaccia mit O-Live-Pastete (eigene Herstellung in handwerklicher Salzlake)

Bio Burrata Rolls Royce Selection Pontecarlo e un filo di O-Live olioextravergine non filtrato
Bio Burrata Rolls Royce Selection Pontecarlo und einem Schuss ungefiltertem nativem Olivenöl extra O-Live

Sardische Bio-Artischocken nach ligurischer Art
Focaccia mit O-Live-Pastete (eigene Herstellung in handwerklicher Salzlake) Rote-Bete-Carpaccio **Vegan**

*

primi piatti

Ravioli artigianali Pontecarlo di cavolo nero ricotta e parmigiano in salsa di nocciole Piemonte e al burro
e salvia

*Handgemachte Ravioli Pontecarlo mit Schwarzkohl, Ricotta und Parmesan in piemontesischer
Haselnusssauce mit Butter und Salbei*

*Handgemachte Ravioli Pontecarlo mit Schwarzkohl, Ricotta aus Tofu Pistazien in piemontesischer
Haselnusssauce mit Vegan Butter **Vegan***

**

secondi

Brasato di Bovino “Cappello del prete “ all Barolo Piemontese e insalatina con aceto balsamico artigianale
modena 30 anni invecchiamento e mandole tostate Pontecarlo produzione propria

*Geschmortes Rindfleisch „Cappello del prete“ mit piemontesischem Barolo und Salat mit handwerklich
hergestelltem Balsamico-Essig aus Modena, 30 Jahre gereift, und gerösteten Mandeln aus Pontecarlo aus
eigener Produktion.*

Bocconcini di [skrei](#) merluzzo invernale norvegese con pomodorini freschi e Olive O-Live
e insalatina con aceto balsamico artigianale modena 30 anni invecchiamento e mandole tostate Pontecarlo
produzione propria

*Norwegischer Winterkabeljau [Skrei](#) mit frischen Kirschtomaten und O-Live-Oliven
und Salat mit handwerklich hergestelltem Balsamico-Essig aus Modena, 30 Jahre gereift, und gerösteten
Mandeln aus Pontecarlo aus eigener Produktion.*

Vegane Wirsingrouladen mit Shiitake-Pilzen, Cannellini-Bohnen und Walnüssen aus Brandenburg und Salat mit handwerklich hergestelltem Balsamico-Essig aus Modena, 30 Jahre gereift, und gerösteten Mandeln aus Pontecarlo aus eigener Produktion. **Vegan**

Dessert

Tortino di cioccolato Chuncho ceremonial cacao con cuore fondente
Einzelnes Schokoladenküchlein Chuncho ceremonial cacao mit flüssigem Kern

Mini New York cheesecake Pontecarlo al profumo di Mandarini personalmente raccolti dai alberi dei
7kevins Comares Andalusia

Mini-New-York-Käsekuchen Pontecarlo mit dem Duft von *Mandarinen persönlich gepflückt von den*
Bäumen der 7kevins Comares Andalusia

Einzelnes Schokoladenküchlein Chuncho ceremonial cacao mit flüssigem Kern vegan
Karamellisierte Birnen mit dem Duft von Mezcal 100 % **Vegan**

Vini/Wein

Bianco/Weiß: Vermentino sardo

Rosso/Rot: Cannonau sardegna

3 Portate/Gänge 35€ antipasti +primo + dessert

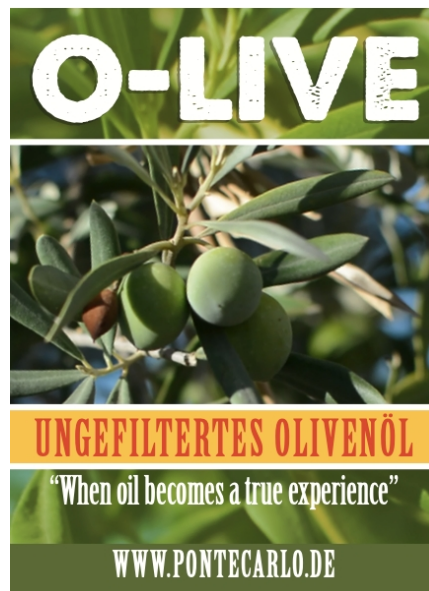
4 Portate/Gänge 45€ antipasto+ primo + secondo+ dessert

Begrenzte Plätze, bitte reserviere unter info@pontecarlo.de

nella serata sara possibile acquistare O-live in differenti formati

Während des Abends kannst du das wunderbare O-Live in verschiedenen Größen kaufen.

Lass es dir nicht entgehen, denn O-Live ist Freuzeug vom Feinsten



PopUPontecarlo meets Dinner with Bacchus & O-Live

Your host CC.Gambeex presents a winter menu featuring products from land and sea. Fish, meat or vegan dishes with selected products from our own production, such as O-live, olive oil and olives from my own trees on my land in Andalusia, mandarins from the tree of 7kevins, the legendary Irish band, from Comares, the highest village in Andalusia, and slow food products – prepared as usual in 100% Pontecarlo Berlin style.

What else you can expect

- During dinner, my latest short documentary film ‘O-Live’ will be shown, in which you will learn how this wonderful oil is made. From the tree to your plate. You will find me in the film on my olive tree in full action harvesting the green gold.
- In the evening, the great and unique saxophonist RolloVanBeethoven will perform a live set of electronic music, accompanying the menu with light-hearted melodies and al dente beats.
- Another highlight of the evening will be a video conference with an olive farmer from the hinterland of Ponente in Liguria, who will describe ‘the state of affairs’ and spice up the evening.

When and where

Pontecarlo in exile
but on the same street
Rungestraße 20
10179 Berlin

on Friday, 27 February 2026 at 6 p.m.,
to relive the beautiful moments in Pontecarlo Berlin. Or go to the laundromat 😊

Who

Cheff [CC.Gambeex](#)

Menü

antipasti
(3 bites)

Organic Sardinian artichokes sautéed Ligurian style

Focaccia with O-Live pâté (homemade in artisanal brine)
Organic Burrata Rolls Royce Selection Pontecarlo and a drizzle of unfiltered O-Live extra virgin olive oil

Sardinian organic artichokes Ligurian style
Focaccina con Pate di O-Live (homemade in artisanal brine)
Focaccia with O-Live pâté (homemade in artisanal brine)
Beetroot carpaccio organic O-Live pepper and lemon **Vegan**

*

First courses

Handmade Pontecarlo ravioli with black cabbage, ricotta and Parmesan cheese in a Piedmontese peanut sauce with butter and sage

Handmade Pontecarlo ravioli with black cabbage, tofu ricotta Pistachios in Piedmontese hazelnut sauce with vegan butter and sage, and salad with artisan balsamic vinegar from Modena, aged for 30 years, and roasted almonds from Pontecarlo from our own production. **Vegan**

**

Main courses

Braised beef 'Cappello del prete' in Piedmontese Barolo wine and salad with artisan balsamic vinegar from Modena aged 30 years and toasted Pontecarlo almonds from our own production

Norwegian winter cod [Skrei](#) / [Scree](#) m with fresh cherry tomatoes and O-Live olives and salad with artisan balsamic vinegar from Modena, aged for 30 years, and roasted almonds from Pontecarlo from our own production.

Vegan savoy cabbage rolls with shiitake mushrooms, cannellini beans and walnuts from Brandenburg

Dessert

Molten Chocolate Cakes Chuncho ceremonial 100% cacao

Mini New York cheesecake Pontecarlo with the scent of mandarins personally picked from the trees of 7kevins Comares Andalusia

Single chocolate cake Chuncho ceremonial cacao with liquid centre, vegan
Caramelised pears with the scent of mezcal, 100% **Vegan**

Wines

White: Vermentino sardo

Red: Cannonau sardegna

3 courses €35 antipasti + primo + dessert

4 courses €45 antipasto + primo + secondo + dessert

Limited places, please reserve at info@pontecarlo.de

During the evening, you will be able to purchase O-live in different sizes.
Don't miss out, because O-Live is a delicacy of the finest quality.

