

# MORNING GLORY



Marta

TRATTORIA & BAR

**WEEKENDS** *are for*  
**BRUNCH**

*Marta*

TRATTORIA & BAR

MARTAC  
MONACO DI  
BAVARIA



EST.  
MMXX

Marta

TRATTORIA & BAR

## **MORNING GLORY**

<b>THE MARTA GRANOLA</b> <small>A1,A3,A4,G</small>	<b>9.5</b>
Griechischer Joghurt / Granola / Honig / Beeren	
<b>VEGAN PANNA CHIACOTTA</b> <small>H4</small>	<b>9.5</b>
Chiasamen / Kokosmilch / Banane / Kiwi / Agavendicksaft / Vanille / Cashew	
<b>RICOTTA LEMON PANCAKES</b> <small>A1,C,G</small>	<b>10</b>
Luftige Ricotta-Zitronen-Pfannkuchen / Banane / Ahornsirup / Beeren	
<b>SAN BENEDETTO EGGS</b> <small>A1,C,G</small>	<b>11</b>
2 pochierte bayrische Eier auf warmer Julius Brantner Brioche / Sauce Hollandaise wahlweise mit Räucherlachs <small>D</small> // Prosciutto Cotto // Spinat	+ 2
<b>CICCIOLINAS EIER NACH WUNSCH</b> <small>G</small>	<b>7</b>
3 bayrische Spiegeleier oder Rührei wahlweise mit Tomaten & Kräutern // crispy Pancetta // Salsiccia <small>2,3</small>	+ 2
<b>ADRIANO AVOCADO</b> <small>A1,A2</small>	<b>11</b>
Julius Brantner Bauernbrot-Bruschetta mit hausgemachter Avocadocreme wahlweise mit crispy Pancetta // Stracciatella <small>G</small> // Spiegelei <small>C</small>	+ 2



Marta

TRATTORIA & BAR

## **THE ITALIAN FARMER SELECTION**

<b>3 DEINER WAHL</b>	<b>11</b>
SCAMORZA <sub>G</sub>	
RICOTTA <sub>G</sub>	
MORTADELLA	
SAN DANIELE BERKEL CUT	
PROSCIUTTO COTTO	
SALAMI PICCANTE <sub>2,3</sub>	
CREAMY GORGONZOLA <sub>G</sub>	+ 2
SALAMI TARTUFO <sub>2,3</sub>	+ 2

## **BAKERY AND HOMEMADE SELECTION**

<b>MARMELADE</b> <sub>2,3</sub>	<b>2</b>
<b>HONIG</b>	<b>2</b>
<b>NUSS-NOUGAT-CREME</b> <sub>H2</sub>	<b>2</b>
<b>JULIUS BRANTNER BROTKORB</b> <sub>A1,A2</sub>	<b>5</b>

# SALTY BRUNCH

AB 12 UHR

## ANTIPASTI

<b>VITELLO TONNATO PIEMONTESE</b> <small>C,D</small> 15 <i>dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch / Thunfisch / Kapern</i>	<b>POLPETTE TRADIZIONALI</b> <small>A1,G</small> 16 <i>handgerollte Kalbshackbällchen / San Marzano Tomatensauce / gratinierter Scamorza-Parmigiano</i>
<b>THE MARTA CARPACCIO DI SALMONE</b> <small>D,G</small> 19 <i>gebeizter Lachs / Rote Bete / Salicornia / Sauerrahm</i>	<b>PARMIGIANA</b> <small>A1,G</small> 15 <i>warmes, sizilianisches Auberginengratin / San Marzano Tomatensauce / Parmesan / Basilikum</i>
<b>GRANDE BURRATA FAMOSA</b> <small>A1,G</small> 19 <i>sensationelle Burrata / Datteltomaten / Basilikum / Olivenöl extra Vergine / Crostini di Pane - <b>FÜR 2 PERSONEN</b></i>	<b>POLPO ARROSTO</b> <small>C,O</small> 24 <i>gegrillter Oktopus / Thymiankartoffeln / Mayonnaise mit Zitrone und grünem Pfeffer</i>

## INSALATA

<b>INSALATA TONNO</b> <small>A1,C,D</small> 13 <i>Salat mit Thunfisch / Gurke / Karotte / grüne Bohnen / Kartoffeln / Oliven / Ei / Crostini di Pane / hausgemachtes Dressing</i>	<b>INSALATA TUNA VEGAN</b> <small>A1,F</small> 13 <i>Salat mit veganem Thunfisch auf Sojabasis / Gurke / Karotte / grüne Bohnen / Kartoffeln / Oliven / Crostini di Pane / hausgemachtes Dressing</i>
<b>INSALATA CAPRINO</b> <small>A1,G,H4</small> 18 <i>Salat mit Ziegenkäse / Prosciutto Crudo / frische Feigen / Oliven / Cashew / Crostini di Pane / hausgemachtes Dressing</i>	

— DURCH BRONZE GEPRESST —

## PASTA FRESCA

← HAUSGEMACHT! —

<b>FETTUCCINE GAMBERI</b> <small>A1,B,C,H7</small> 25 <i>Garnelen / Datteltomaten / Pistazienpesto / Zitrone</i>	<b>LINGUINE TARTUFO</b> <small>A1,C,G</small> 22 <i>mit schwarzem Trüffel</i>	<b>LASAGNE MANZO</b> <small>A1,C,G,I</small> 15 <i>Rindfleisch / Mozzarella / San Marzano Tomatensauce</i>
---	--	---

## SECONDI

<b>„ARGENTINA“ ROASTBEEF 220G</b> <small>G,I</small> 34 <i>gebratenes Roastbeef / schwedische Kartoffeln / Mangold / Demi Glace</i>
<b>SOGLIOLA ALLA SICILIANA</b> <small>D</small> 39 <i>gebratene Seezunge / Zitrone / Petersilie / Sommersalat mit Fenchel, grünen Bohnen, Kartoffeln und Orangen</i>

## BETTER PIZZA

<b>CALZONE</b> <sup>A1,G</sup>	15
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Ricotta / Prosciutto Cotto / Basilikum</i>	
<b>SICILIAN SHEPHERD</b> <sup>A1,G,H3,2,3</sup>	15
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Ziegenkäse / Rucola / Feige / geröstete Walnüsse</i>	
<b>NORCIA</b> <sup>A1,G,2,3</sup>	19
<i>Tomate / Mozzarella di Bufala / Salsiccia Piccante / Steinpilze / Olio di Tartufo / frisch gehobelter Trüffel</i>	
<b>LUIS TRINKER</b> <sup>A1,G</sup>	13
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Südtiroler Speck / Bergkäse / frischer Schnittlauch</i>	
<b>SPICE LEE</b> <sup>A1,G,H7</sup>	14
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Salame Piccante / Pecorino / Minz-Chili-Pistazien-Pesto</i>	
<b>PIZZA TARTUFO</b> <sup>A1,G,2,3</sup>	19
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / frisch gehobelter Trüffel / Olio di Tartufo</i>	
<b>PUTTANESCA</b> <sup>A1,D,G,6</sup>	11
<i>Tomate / Sardellen / Oliven / Kapern / Chicorée</i>	
<b>PARMAROTTI</b> <sup>A1,G</sup>	14
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Rucola / Parmesanhobel</i>	
<b>REGINA ROYAL</b> <sup>A1,G,2,3</sup>	18
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto / Steinpilze / Olio di Tartufo</i>	
<b>MOODY</b> <sup>A1,D,G,6</sup>	13
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Salame Milanese / Prosciutto Cotto / Oliven / Artischocken / Peperoni</i>	
<b>PIZZA MILANO</b> <sup>A1,G</sup>	13
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailander Salami</i>	

## VEGGIE / VEGAN

<b>LA BUFALA</b> <sup>A1,G</sup>	14
<i>Tomate / Mozzarella di Bufala / Mozzarella Fior di Latte / Basilikum</i>	
<b>THE GOOD, THE BAD &amp; THE UGLY</b> <sup>A1,E,G,2,3</sup>	15
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Gorgonzola / Pecorino / Birnencarpaccio / geröstete Pinienkerne</i>	
<b>TINA TUNA (VEGAN)</b> <sup>A1,6</sup>	14
<i>Tomate / veganer Tuna / Oliven / Kapern / Radicchio / Salicornia / Crema di Balsamico</i>	
<b>LA DONNA CANNONE (VEGAN)</b> <sup>A1,H7</sup>	13
<i>Tomate / Rote Bete-Carpaccio / Rucola / Minz-Chili-Pistazien-Pesto</i>	





Marta

TRATTORIA & BAR

**JUICE BAR**

**FRISCH GEPRESSTER  
ORANGENSAFT**

*0,25l*   **5**

---

**MONICA BELUCCI**  
Ananas / Orange / Karotte

**SUPERITALO**  
Orange / Karotte / Apfel / Ingwer

**PURPLE PANDA**  
Rote Bete / Ingwer / Limette

*0,25l*   **6**



Marta

TRATTORIA & BAR

## HOT DRINKS

<b>ESPRESSO</b> .....	<b>2.8</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> <small>G</small> .....	<b>3.5</b>
<b>DOPPIO</b> .....	<b>4.5</b>
<b>DOPPIO MACCHIATO</b> <small>G</small> .....	<b>5</b>
<b>AMERICANO</b> .....	<b>3.5</b>
<b>CAPPUCCINO</b> <small>G</small> .....	<b>4</b>
<b>CAPPUCCINO DOPPIO</b> <small>G</small> .....	<b>5.5</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b> <small>G</small> .....	<b>5</b>
<b>LATTE DOPPIO</b> <small>G</small> .....	<b>5.5</b>
<b>CAFFÈ SPECIALE</b> <small>G</small> .....	<b>7</b>
DOPPIO, COINTREAU, BAILEYS, ORANGE	
<b>CAFFÈ CORRETTO</b> .....	<b>6</b>
WAHLWEISE MIT GRAPPA ODER SAMBUCA	
<b>CAFFÈ SHAKERATO</b> .....	<b>5</b>
<b>CAFFÈ SHAKERATO MIT BAILEYS</b> <small>G</small> .....	<b>6</b>

AUCH ERHÄLTlich MIT LAKTOSEFREIER MILCH, HAFER ODER SOJA

## SPARKLING

<b>PROSECCO FILACORTA</b> Ca' del Sette, Venetien	0,1	<b>5.5</b>
<b>RIESLING BRUT SEKT</b> Bassermann-Jordan, Pfalz	0,1	<b>9</b>
<b>BRUT TRADITION</b> Legras & Haas, Champagne	0,1	<b>14.5</b>

## WINE

<b>BIANCO</b>	<b>SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE</b> Weingut Oswald, Rheinhessen	0,1	<b>5.5</b>
	<b>LUGANA AMORE SENZA FINE</b> Ca' del Sette, Venetien	0,1	<b>6</b>
	<b>GRAUER BURGUNDER</b> Tina Pfaffmann, Rheinhessen	0,1	<b>5</b>
	<b>BACCA DEL MERLO</b> Ca' del Sette, Venetien	0,1	<b>4.5</b>
<b>ROSÉ</b>	<b>ROSÉ AMORE SENZA FINE</b> Weingut Oswald, Rheinhessen	0,1	<b>5</b>
	<b>WHISPERING ANGEL ROSÉ</b> Château d'Esclans, Côtes de Provence	0,1	<b>9.5</b>
<b>ROSSO</b>	<b>PRIMITIVO AMORE SENZA FINE</b> Terrecarsiche, Apulien	0,1	<b>5</b>
	<b>APPASSIONANTE</b> Ca' del Sette, Venetien	0,1	<b>5</b>

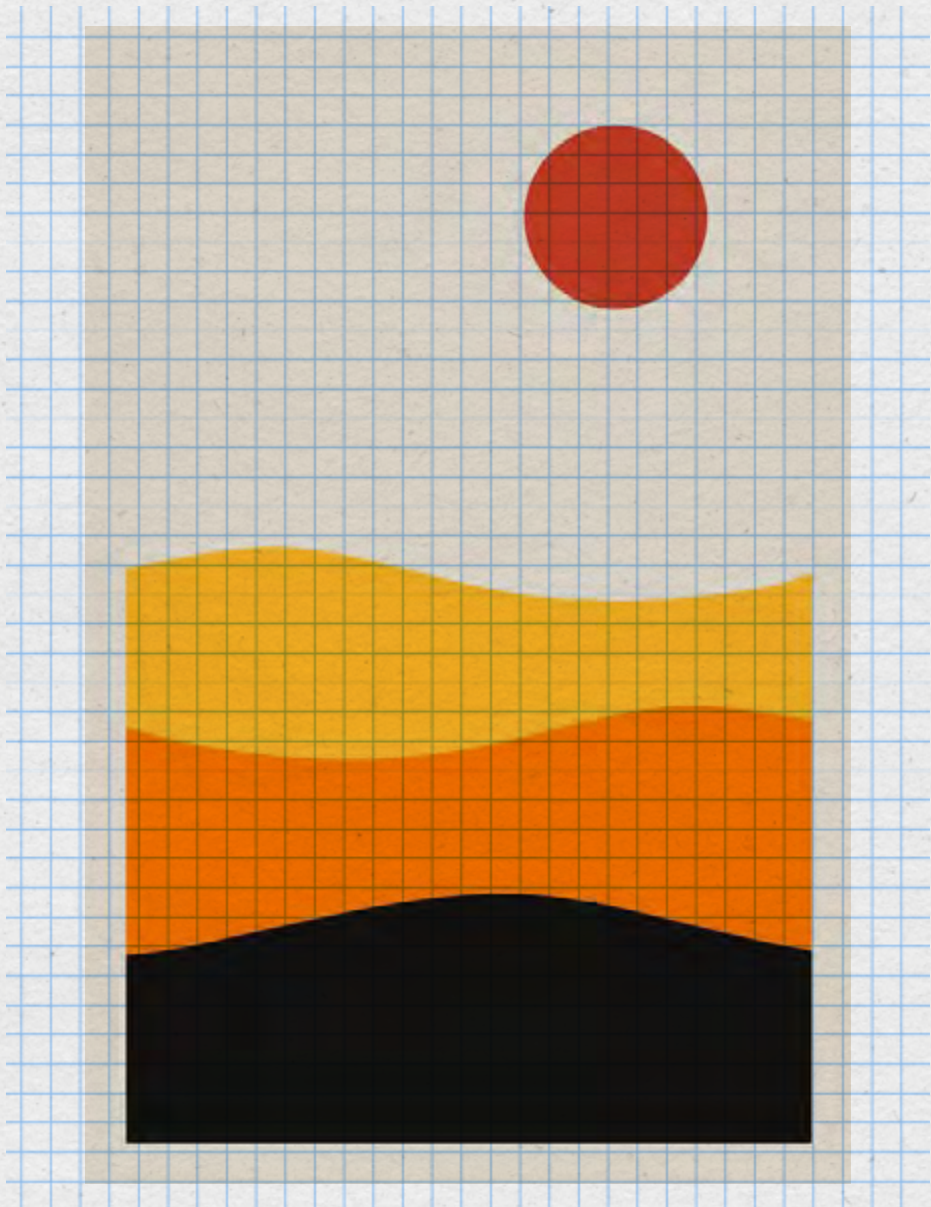
## APERITIVO

<b>MARTA SPRITZ</b> 1,5	10.5
Aperol / Belsazar White / Marille / Weißwein	
<b>ROSARIO SPRITZ</b> 5	9
Belsazar Rosé / Himbeere / Limette / Prosecco	
<b>TOCCO ROSSO</b> 1	9.5
Campari / Holunderblüte / Minze / Prosecco	
<b>NEGRONI</b> 1,5	12.5
Tanqueray Gin / Blend of Wermut / Campari	
<b>GOLDEN NEGRONI</b> 1,5	14
Tanqueray Gin / Blend of Wermut / Enzian	
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b> 1,5	14
Blend of Wermut / Campari / Prosecco	
<b>MELA GIMLET</b>	11.5
Tanqueray Gin / Apfel-Basilikum Cordial / Limettensaft / Grüntee	
<b>ALBICOCCA SOUR</b> 2	10
Vodka / Pfirsichlikör / Angostura Bitters / Aprikosenmarmelade / Zitrone	
<b>SAGE SMASH</b> 1,2,3	11
Spiced Rum Limette / Salbei / Ginger Beer	
<b>ESPRESSO MARTINI</b> c,G	11
Vodka / Kaffeelikör / Schokolade / Doppelter Espresso	

## SIGNATURE DRINK

<b>LIQUID COCAINE</b>	5cl	4
	0,25	19

WEINE KÖNNEN MIT SCHWEFELDIOXIDEN, SULFITEN ODER EIWESSENZYMEN VERSEHEN SEIN.



Marta

TRATTORIA & BAR

---

## SOFTDRINKS

---

<b>HOMEMADE LEMONADE</b>	0,3	4
<b>AQUA FIORDILINO</b> Frizzante / Naturale	0,75	7.5
<b>SCHORLE</b> Apfel / Johannisbeere / Orange / Maracuja / Rhabarber / Cranberry	0,3	4
<b>SCHWEPPE</b> Dry Tonic Water / Ginger Ale 1 / Ginger Beer / Bitter Lemon 3 / Wild Berry	0,2	4
<b>COCA COLA</b> 1	0,2	4
<b>COCA COLA LIGHT / ZERO</b> 1,8,9	0,2	4
<b>FANTA</b> 1,3	0,2	4
<b>PAULANER SPEZI</b> 1,3	0,3	4.5
<b>RED BULL</b> 1 / <b>RED BULL SUGARFREE</b> 1,8	0,3	5.5
<b>SAN BITTER</b> 1 mit Soda	0,1	4 +2
<b>CRODINO</b> 1 mit Soda	0,1	4 +2

---

## BEER

---

<b>AUGUSTINER HELL VOM FASS</b> A3	0,4	4.5
<b>AUGUSTINER WEISSBIER</b> A1	0,5	5
<b>AUGUSTINER PILS</b> A3	0,3	4.5
<b>RADLER</b> A3	0,33	4.5
<b>HOPF DIE ALKOHOLFREIE</b> A1,A3	0,5	5
<b>PERONI NASTRO AZZURO</b> A3	0,33	5
<b>NOAM</b> A3	0,34	5





*Marta*

TRATTORIA & BAR

## TEA & HOT CHOCOLATE

### TEA

<b>ITALIAN BERGAMOT</b> Earl Grey Schwarztee .....	<b>6.5</b>
<b>GRÜN MATINEE</b> Grüntee Mischung .....	<b>6.5</b>
<b>RED FRUIT FLASH</b> Früchtetee .....	<b>6.5</b>
<b>VANILLA</b> Rotbuschtee .....	<b>6.5</b>
<b>LEMON MINT</b> Zitronengras, Holunder, Minze .....	<b>6.5</b>
<b>ITALIAN STALLION</b> Ingwer, Minze, Honig .....	<b>6.5</b>

### HOT CHOCOLATE

<b>KLASSISCH</b> <sub>G</sub> .....	<b>4</b>
<b>CIOCCOLATO BIANCO</b> <sub>G</sub> .....	<b>4</b>

Marta

TRATTORIA & BAR