

MORNING GLORY



Marta

TRATTORIA & BAR

WEEKENDS *are for*
BRUNCH

Marta

TRATTORIA & BAR

SWEET & HEALTHY

VON 10 BIS 16 UHR

- | | |
|---|-------------|
| MARTA'S GRANOLA <small>A1,A3,A4,G</small> | 12 |
| Griechischer Joghurt / Granola / Honig / Beeren | |
| FLUFFY RICOTTA LEMON PANCAKES <small>A1,C,G</small> | 11 |
| luftige Ricotta-Zitronen-Pfannkuchen /
gebackene Bananencreme / Bananenchips / Beeren /
wahlweise mit Ahornsirup oder Schokosauce | |
| POWER PORRIDGE <small>A4,H1</small> | 11.5 |
| Haferflocken / Leinsamen / Kokosmilch / Blaubeeren /
Cranberries / Mandeln / Zimt / Ahornsirup | |

SALTY GOODNESS

VON 10 BIS 16 UHR

SAN BENEDETTO EGGS A1,C,G 12

2 pochierte bayrische Eier auf Julius Brantner Bio English Muffin / Sauce Hollandaise wahlweise mit Räucherlachs D // Prosciutto Cotto // Spinat +3

ADRIANO AVOCADO A1,A2 11

Julius Brantner Bio Bauernbrot-Bruschetta mit Avocado, wahlweise mit crispy Pancetta // Stracciatella G // Spiegelei C +3

STRAMMER MAXIMILIANO A1,C,G,2,3 14

krosses Julius Brantner Bio Brot / Spiegelei / Prosciutto di Coppa / Rucola / Scamorza / Basilikum-Pesto / Kirschtomaten

FRITTATA SALSICCIA C,G 14

Italienisches Omelett / Salsiccia / Scamorza / Kirschtomaten / Kräuter / Parmesan

FRITTATA BRACCIO DI FERRO C,G 13

Italienisches Omelett / Scamorza / Spinat / Kirschtomaten / Kräuter / Parmesan

3 EIER ANY STYLE A1,C 11

3 Eier zubereitet nach deiner Wahl mit Julius Brantner Bio English Muffin

ADD: Tomaten & Kräuter // Spinat // Ricotta G // Stracciatella G // crispy Bacon // Salsiccia // Prosciutto di Coppa 2,3 // Räucherlachs D +3

BAKERY SELECTION

VON 10 BIS 16 UHR

MARTA'S SIGNATURE BANANA BREAD <small>A1,C,G,H3</small>	7.5
Walnüsse / geschlagener Ricotta / regionaler Honig	
CORNETTO <small>A1,G</small>	4.5
verschiedene Sorten - original italienisch	
PASTICCERIA ALLA CANNELLA <small>A1,G</small>	4.5
Blätterteiggebäck mit Zimtfüllung	
JULIUS BRANTNER BRÖTKORB <small>A1,A2,G</small>	6.5
Bio Brotauswahl & Butter	
ADD: Marmelade // Honig // Nutella <small>H2</small> // extra Butter <small>G</small>	+2

JUICE BAR

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

0,25l **6.5**

MONICA BELUCCI Ananas / Orange / Karotte

SUPERITALO Orange / Karotte / Apfel / Ingwer

GREEN PANDA Kiwi / Banane / Apfel

0,25l **7**

HOT DRINKS

ESPRESSO	2.8
ESPRESSO MACCHIATO _G	3.5
DOPPIO	5
DOPPIO MACCHIATO _G	5.5
AMERICANO	4
CAPPUCCINO _G // ICED	4.5
LATTE MACCHIATO _G // ICED	5.5
CAFFÈ CORRETTO	8
WAHLWEISE MIT GRAPPA ODER SAMBUCA	
CAFFÈ SHAKERATO	6
CAFFÈ SHAKERATO MIT BAILEYS _G	8
MATCHA CHAI LATTE _G	5
CHAI LATTE _G	5
ADD: ESPRESSO	+1.5

AUCH ERHÄLTICH MIT HAFER ODER SOJA
ADD: ESPRESSO +1.5

TEA & HOT CHOCOLATE

TEA

GREEN TEA GREETINGS Grüntee	6.5
HEY EARL GREY Earl Grey Tee	6.5
FRUIT MELODY Früchtetee mit Erdbeer- und Orangenaroma	6.5
QUEEN CAMOMILE Kamillentee	6.5
ITALIAN STALLION Ingwer, Minze, Honig	6.5

HOT CHOCOLATE

CLASSICO _G	6
CIOCCOLATO BIANCO _G	6

LUNCH TIME FAVORITES

AB 12 UHR

ANTIPASTI

OLIVE & PARMIGIANO <small>G,6</small> <i>gemischte Oliven / Parmesan</i>	15	CAPONATA SICILIANA <small>I</small> <i>geschmorte Auberginen / sonnengereifte Tomaten / Oliven und Kapern / Olivenöl extra Vergine / mediterrane Kräuter</i>	14
PROSCIUTTO DI COPPA BERKEL CUT <small>A1,2,3</small> <i>Prosciutto di Coppa / Grissini</i>	12	MANZO TONNATO <small>C,D</small> <i>US Beef „Creekstone“ rosa gebraten / Kapern / Thunfischsauce / getrocknete Tomaten</i>	19.5
BURRATINA CAPRESE <small>A1,G</small> <i>Burratina 125g / eingelegte Romatomen / Peperone Crusco / aromatisierter Brotcrumble</i>	18	CARPACCIO DI MANZO <small>G,H3</small> <i>Rinderhüfte vom Sylter Küstenrind / Chicorée / gehobelter Pecorino / Walnüsse / Orangendressing</i>	18
TARTARE DI TONNO <small>D,G,H3</small> <i>Thunfisch / Ricotta / Avocado-creme / Chili / Limette / Walnüsse</i>	23		

INSALATA

INSALATA DI TONNO <small>D,K</small> <i>in Öl eingelegter Thunfisch / Avocado / Leccino Oliven / hausgemachtes Dressing</i>	17	INSALATA CAPRINO <small>G,H3,K</small> <i>gebratener Ziegenkäse / Feige / Walnüsse / hausgemachtes Dressing</i>	18
<i>Auch mit veganem Tuna auf Sojabasis VEGAN</i> <small>K,F</small>	17		

— DURCH BRONZE GEPRESST —

PASTA FRESCA

← HAUSGEMACHT!

RICCIOLI ARRABBIATA E PROVOLA <small>A1,C,G</small> <i>scharfe San Marzano Tomatensauce / Provolonesauce / Knoblauch</i>	16	RISOTTO CON FUNGHI PORCINI E SALSICCIA PICCANTE <small>G,2,3</small> <i>Steinpilze / Salsiccia piccante / Weißwein / Knoblauch / Parmesan</i>	19
LASAGNE MANZO <small>A1,C,G,I</small> <i>Rindfleisch / Mozzarella / San Marzano Tomatensauce</i>	16	LINGUINE VONGOLE E GAMBERI <small>A1,B,C,D,O</small> <i>Vongole / Garnelen / Chili / Knoblauch / Weißwein / Petersilie / Meeresfrüchtesauce</i>	24
RICCIOLI AL RAGÙ <small>A1,C,I</small> <i>langsam geschmortes Rinderragout / Familienrezept</i>	18.5	FETTUCINE TARTUFO <small>A1,C,G</small> <i>mit schwarzem Trüffel</i>	25

SECONDI

TONNO SCOTTATO <small>D,G</small> <i>Thunfisch / Spinat / Rote Bete-Creme / Knoblauch</i>	35
FILETTO & TARTUFO <small>A1,G,I</small> <i>tranchiertes Filet vom Sylter Küstenrind 160g, getrüffeltes Kartoffelpüree, schwarzer Trüffel, Röstzwiebeln, Jus</i>	45

BETTER PIZZA

PUTTANESCA <small>A1,D,6</small>	13
<i>Tomate / Sardellen / Oliven / Kapern</i>	
CALZONE <small>A1,G,2,3</small>	16
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Ricotta / Prosciutto Cotto / Basilikum</i>	
SICILIAN SHEPHERD <small>A1,G,H3,2,3</small>	17
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Ziegenkäse / Rucola / Feige / geröstete Walnüsse</i>	
NORCIA <small>A1,G,2,3</small>	23
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Salsiccia Piccante / Steinpilze / Olio di Tartufo / frisch gehobelter Trüffel</i>	
LUIS TRINKER <small>A1,G,2,3</small>	16
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Südtiroler Speck / Bergkäse / frischer Schnittlauch</i>	
SPICE LEE <small>A1,G,H7,2,3</small>	16
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Salame Piccante / Pecorino / Minz-Chili-Pistazien-Pesto</i>	
TARTUFO <small>A1,G</small>	21
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / frisch gehobelter Trüffel / Olio di Tartufo</i>	
PARMAROTTI <small>A1,G</small>	15
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Rucola / Parmesanhobel</i>	
REGINA ROYAL <small>A1,G,2,3</small>	19
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto / Steinpilze / Olio di Tartufo</i>	
MOODY <small>A1,G,2,3,6</small>	16
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailänder Salami / Prosciutto Cotto / Oliven / Artischocken / Peperoni</i>	
MILANO <small>A1,G,2,3</small>	14
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailänder Salami</i>	

VEGGIE / VEGAN

LA BUFALA <small>A1,G</small>	16
<i>Tomate / Mozzarella di Bufala / Mozzarella Fior di Latte / Basilikum</i>	
THE GOOD, THE BAD & THE UGLY <small>A1,G</small>	17
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Gorgonzola / Pecorino / Birmencarpaccio / geröstete Pinienkerne</i>	
TINA TUNA (VEGAN) <small>A1,F,6</small>	16
<i>Tomate / veganer Tuna / Oliven / Kapern / Radicchio / Salicornia / Crema di Balsamico</i>	
LA DONNA CANNONE (VEGAN) <small>A1,H7,2,3</small>	15
<i>Tomate / Rote Bete-Carpaccio / Rucola / Minz-Chili-Pistazien-Pesto</i>	

SPARKLING

PROSECCO FILACORTA	0,1	6
Ca' del Sette, Venetien		
CHAMPAGNE BRUT GRANDE RESERVE	0,1	12
Chanoine Frères, Champagne		
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ	0,1	14
Chanoine Frères, Champagne		

WINE

BIANCO	SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE	0,1	6.5
	Weingut Oswald, Rheinhessen	0,2	12
	LUGANA AMORE SENZA FINE	0,1	6.5
	Ca' del Sette, Venetien	0,2	12
GRAUER BURGUNDER	Tina Pfaffmann, Rheinhessen	0,1	6.5
		0,2	12
	EDDA BIANCO SALENTO	0,1	8
	Feudi San Marzano, Apulien	0,2	15
ROSÉ	ROSÉ AMORE SENZA FINE	0,1	6.5
	Weingut Oswald, Rheinhessen	0,2	12
	WHISPERING ANGEL ROSÉ	0,1	9.5
	Château d'Esclans, Côtes de Provence	0,2	18
ROSSO	PRIMITIVO AMORE SENZA FINE	0,1	6.5
	Terrecarsiche, Apulien	0,2	12
	APPASSIONANTE	0,1	6.5
	Ca' del Sette, Venetien	0,2	12

APERITIVO

ROSARIO SPRITZ ⁵	11
Belsazar Rosé / Himbeere / Limette / Prosecco	
TOCCO ROSSO ¹	12
Campari / Holunderblüte / Minze / Prosecco	
ITALIAN PORNSTAR MARTINI ^{1,2}	15
Galliano Vanilla / Vodka / Passionsfrucht / Zitrone / Proseccoshot	
MARTA'S MOJO	13
Rum 3 años / Limette / Minze	
INGLOURIOUS BASTERD	12
Vecchia Romangna / Tanqueray / Limette / Angustura / Ginger Beer	

SIGNATURE DRINK

ESPRESSO MARTINI ^{C,G}	14
Vodka / Kaffeelikör / weiße Schokolade / Doppelter Espresso	

BEER

AUGUSTINER HELL VOM FASS ^{A3}	0,4	5
AUGUSTINER WEISSBIER ^{A1}	0,5	6
AUGUSTINER PILS ^{A3}	0,33	5
RADLER ^{A3}	0,4	5
HOPF DIE ALKOHOLFREIE ^{A1,A3}	0,5	6
PERONI NASTRO AZZURO ^{A3}	0,33	5
NOAM ^{A3}	0,34	5

WEINE KÖNNEN MIT SCHWEFELDIOXIDEN, SULFITEN ODER EIWISS ENZYMEN VERSEHEN SEIN.

SOFTDRINKS

ACQUA FIORDILINO Frizzante / Naturale	0,75	7.9
HOMEMADE LEMONADE		7
Erdbeer - Basilikum ^{2,3} / Pfirsich - Kalamansi / Brombeer - Rosmarin		
SCHORLE	0,3	4.5
Apfel / Johannisbeere / Maracuja / Rhabarber / Orange / Grapefruit		
SCHWEPPE	0,2	4.5
Dry Tonic Water / Ginger Ale ¹ / Ginger Beer / Bitter Lemon ³ / Wild Berry		
COCA COLA ¹	0,2	4.5
COCA COLA ZERO ^{1,8,9}	0,2	4.5
FANTA ^{1,3}	0,2	4.5
PAULANER SPEZI ^{1,3}	0,33	5.5
RED BULL ¹ / RED BULL SUGARFREE ^{1,8}	0,25	6
SAN BITTER ¹	0,1	5
mit Soda		+2
CRODINO ¹	0,1	5
mit Soda		+2
mit Maracuja		+4

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt gerne unser Servicepersonal nach unserer Allergenliste.

Marta

TRATTORIA & BAR