

ANTIPASTI FREDDI

OLIVE & PARMIGIANO ^{G,6}
gemischte Oliven / Parmesan
15

PROSCIUTTO DI COPPA BERKEL CUT ^{A1,2,3}
Prosciutto di Coppa / Grissini
12

BURRATINA CAPRESE ^{A1,G}
Burratina 125g / eingelegte Romatomen /
Peperone Crusco / aromatisierter Brotcrumble
18

TARTARE DI TONNO ^{D,G,H3}
Thunfisch / Ricotta / Avocado-creme / Chili /
Limette / Walnüsse
23

CAPONATA SICILIANA ^I
geschmorte Auberginen / sonnengereifte Tomaten /
Oliven und Kapern / Olivenöl extra Vergine /
mediterrane Kräuter
14

MANZO TONNATO ^{C,D}
US Beef „Creekstone“ rosa gebraten /
Kapern / Thunfischsauce /
getrocknete Tomaten
19.5

CARPACCIO DI MANZO ^{G,H3}
Rinderhüfte vom Sylter Küstenrind /
Chicorée / gehobelter Pecorino / Walnüsse /
Orangendressig
18

ANTIPASTI CALDI

PARMIGIANA ^{A1,C,G}
warmes, sizilianisches Auberginengratin /
San Marzano Tomatensauce / Parmesan / Basilikum
15.5

ARANCINETTE TARTUFO ^{A1,G}
gebackene Reissbällchen / Parmesansauce /
schwarzer Trüffel
19

POLPO CROCCANTE ^{A1,G,0,6}
knuspriger Oktopus / Blumenkohlcreme /
getrocknete Tomaten /
Safran-Kartoffeln / Olivenpulver
25

GNUDI ^{A1,C,G}
Spinat-Ricotta-Bällchen / Parmesan /
San Marzano Tomatensauce
16

BETTER PIZZA

PUTTANESCA ^{A1,D,6} 13
Tomate / Sardellen / Oliven / Kapern

CALZONE ^{A1,G,2,3} 16
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Ricotta /
Prosciutto Cotto / Basilikum

SICILIAN SHEPHERD ^{A1,G,H3,2,3} 17
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Feige /
Ziegenkäse / geröstete Walnüsse /
Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Rucola

NORCIA ^{A1,G,2,3} 23
Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Steinpilze / Salsiccia Piccante /
Olio di Tartufo / frisch gehobelter Trüffel

LUIS TRINKER ^{A1,G,2,3} 16
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Bergkäse /
Südtiroler Speck / frischer Schnittlauch

SPICE LEE ^{A1,G,H7,2,3} 16
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Pecorino /
Salame Piccante / Minz-Chili-Pistazien-Pesto

TARTUFO ^{A1,G} 21
Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
frisch gehobelter Trüffel / Olio di Tartufo

PARMAROTTI ^{A1,G} 15
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Rucola /
Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Parmesanhobel

REGINA ROYAL ^{A1,G,2,3} 19
Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Prosciutto Cotto / Steinpilze / Olio di Tartufo

MOODY ^{A1,G,6,2,3} 16
Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Mailänder Salami / Prosciutto Cotto / Oliven /
Artischocken / Peperoni

MILANO ^{A1,G,2,3} 14
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailänder Salami

PIZZA VEGGIE / VEGAN

LA BUFALA ^{A1,G} 16
Tomate / Mozzarella di Bufala /
Mozzarella Fior di Latte / Basilikum

THE GOOD, THE BAD & THE UGLY ^{A1,G} 17
Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Gorgonzola / Pecorino / Birnencarpaccio /
geröstete Pinienkerne

TINA TUNA (VEGAN) ^{A1,F,6} 16
Tomate / veganer Tuna / Oliven / Kapern /
Radicchio / Salicornia / Crema di Balsamico

LA DONNA CANNONE (VEGAN) ^{A1,H7,2,3} 15
Tomate / Rote Bete-Carpaccio / Rucola /
Minz-Chili-Pistazien-Pesto

PASTA FRESCA

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI ^{A1,C,G}
Steinpilze / Parmesan / Knoblauch /
Chili / Petersilie
19

LINGUINE AGLIO E OLIO ^{A1,C,G}
Olivenöl extra Vergine / geschmorter Knoblauch /
Chili / Pecorino / Petersilie
14

RICCIOLI AL RAGÙ ^{A1,C,I}
langsam geschmortes Rinderragout / Familienrezept
18.5

RISOTTO CON ZUCCA E GUANCIALE ^{G,2,3}
Kürbis / crispy Guanciale / Weißwein /
Parmesan / Chili
19

LINGUINE TARTUFO ^{A1,C,G}
aus dem Parmesanlaib / schwarzer Trüffel
27

LINGUINE VONGOLE E GAMBERI ^{A1,B,C,D,0}
Vongole / Garnelen / Chili / Knoblauch / Weißwein /
Petersilie / Meeresfrüchtesauce
24

SECONDI

FILETTO & TARTUFO ^{A1,G,I}
tranchiertes Filet vom Sylter Küstenrind 160g / getrüffeltes Kartoffelpüree /
schwarzer Trüffel / Röstzwiebeln / Jus
45

OSSOBUCCO ^G
geschmorte Kalbsbeinscheibe / Kartoffelpüree /
Schmorgemüsesauce
33

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA ^{A1,D,G}
Seezunge / Zitronen-Buttersauce / Kapern / Petersilie
42

CONTORNI

Insalata Mista ^{I,K} // Kartoffelpüree // Grillgemüse
6.5

DOLCI

TIRAMISU ALLA NOCCIOLA <small>A1,C,G,H2</small> <i>mit Haselnusscreme und gerösteten Haselnüssen</i>	9.5
AFFOGATO <small>G</small> <i>Vanilleeis mit Espresso</i>	7.5
BIGNÈ CON CREMA PASTICCERA AL PISTACCHIO <small>A1,C,G,H7</small> <i>gefüllter Windbeutel mit Pistaziencreme und Himbeersauce</i>	11.5
CALDO-FREDDO <small>A1,C,G,H7</small> <i>Vanilleeis mit gebackten Pistazien, Crumble, frischen Beeren und warmer Schoko-Chili-Sauce</i>	9.5
TARTUFO <i>Tartufo Pistacchio <small>G,H7</small>, Mango <small>(VEGAN)</small> oder Bianco <small>G</small></i>	11

CAFFÈ LOVE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO <small>G</small>	2.8 / 3.5
DOPPIO / DOPPIO MACCHIATO <small>G</small>	5 / 5.5
CAPPUCCINO <small>G</small>	4.5
LATTE MACCHIATO <small>G</small>	5.5
AMERICANO	4
CAFFÈ SHAKERATO	6
TEA	6.5

AUCH ERHÄLTICH MIT
HAFER ODER SOJA



Marta

TRATTORIA & BAR

DIGESTIVI

LIMONCELLO	4 cl	5
AMARO DEL CAPO	4 cl	6
AMARO MARTINA	4 cl	8
SAN MARZANO AMARO	4 cl	5.5
AMARO DENTE DI LEONE	4 cl	7
AMARETTO	4 cl	5
BERGAMOTTE AUS KALABRIEN <small>42%</small>	2 cl	8
MANDARINE AUS SIZILIEN <small>42%</small>	2 cl	8
BLUTORANGE AUS SIZILIEN <small>42%</small>	2 cl	8
SAMBUCA	4 cl	6
BAILEYS <small>G</small>	4 cl	6
FRANGELICO	4 cl	6
FERNET BRANCA / MENTA	4 cl	5.5
PLANTATION ISLA OF FIJI	4 cl	9
BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA	4 cl	10
NON PLUS ULTRA VERY RARE	4 cl	29

GRAPPA

NONINO MONOVITIGNO MERLOT	2 cl	5.5
NONINO MONOVITIGNO MOSCATO	2 cl	5.5
NONINO MONOVITIGNO CHARDONNAY	2 cl	5.5

SIGNATURE DRINK

ESPRESSO MARTINI <small>C,G</small> <i>Vodka, Kaffeelikör, weiße Schokolade, doppelter Espresso</i>	14
--	----

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