

## ANTIPASTI

**FOCACCIA ROSMARINO** <sup>A1</sup>  
Olivenöl / Rosmarin / Meersalz  
6.9

**OLIVE & PARMIGIANO** <sup>G,6</sup>  
gemischte Oliven / Parmesan  
12.9

**TARTARE DI TONNO** <sup>D,G</sup>  
Thunfisch / Avocado / Mango /  
Büffelmozzarella-Kokos-Creme / Minze  
21.9

**BURRATINA CON PROSCIUTTO E MELONE** <sup>G</sup>  
Burratina 125g / Melonen Carpaccio /  
crispy Prosciutto Crudo / frischer Schnittlauch /  
Johannisbeer-Balsamico Reduktion  
19.9

**VITELLO TONNATO PIEMONTESE** <sup>C,D</sup>  
dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch /  
Thunfischsauce / Kapern  
19.9

**CARPACCIO DI POLPO** <sup>I,0</sup>  
Oktopus Carpaccio / Melone / Leccino Oliven /  
Paprikacreme / Sellerie / Frisée Salat  
21.9

**PESCA E BURRATA** <sup>G</sup>  
gegrillter Pfirsich / Burrata / Feldsalat / Prosciutto Crudo /  
Kirschtomaten / rote Zwiebeln / Crema di Balsamico  
17.9

**PARMIGIANA** <sup>A1,C,G</sup>  
warmes, sizilianisches Auberginengratin /  
San Marzano Tomatensauce /  
Parmesan / Basilikum  
16.9

## BETTER PIZZA

**SICILIAN SHEPHERD** <sup>A1,G,H3,2,3</sup> 17.9  
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Feige /  
Ziegenkäse / geröstete Walnüsse /  
Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Rucola

**LUIS TRINKER** <sup>A1,G,2,3</sup> 16.9  
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Bergkäse /  
Südtiroler Speck / frischer Schnittlauch

**SPICE LEE** <sup>A1,G,H7,2,3</sup> 17.9  
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Pecorino /  
Salame Piccante / Minz-Chili-Pistazien-Pesto

**TARTUFO** <sup>A1,G</sup> 21.9  
Tomate / Mozzarella Fior di Latte /  
frisch gehobelter Trüffel /olio di Tartufo

**PARMAROTTI** <sup>A1,G</sup> 16.9  
Tomate / Mozzarella Fior di Latte /  
Rucola / Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi /  
Parmesanhobel

**REGINA ROYAL** <sup>A1,G,2,3</sup> 19.9  
Tomate / Mozzarella Fior di Latte /  
Prosciutto Cotto / Steinpilze /  
Olio di Tartufo

**MOODY** <sup>A1,G,6,2,3</sup> 17.9  
Tomate / Mozzarella Fior di Latte /  
Mailänder Salami / Prosciutto Cotto /  
Leccino Oliven / Artischocken / Peperoni

**MILANO** <sup>A1,G,2,3</sup> 14.9  
Tomate / Mozzarella Fior di Latte /  
Mailänder Salami

## PIZZA VEGGIE / VEGAN

**LA BUFALA** <sup>A1,G</sup> 16.9  
Tomate / Mozzarella di Bufala /  
Mozzarella Fior di Latte / Basilikum

**THE GOOD, THE BAD & THE UGLY** <sup>A1,G</sup> 17.9  
Tomate / Mozzarella Fior di Latte /  
Gorgonzola / Pecorino / Birnencarpaccio /  
geröstete Pinienkerne

**TINA TUNA (VEGAN)** <sup>A1,F,6</sup> 16.9  
Tomate / veganer Tuna / Leccino Oliven / Kapern /  
Radicchio / Salicornia / Crema di Balsamico

## PASTA FRESCA

**FUSSILONI AL RAGU** <sup>A1,C,G,1</sup>  
langsam geschmortes Rinderragout / Knoblauch /  
Basilikum / Parmesan  
18.9

**RISOTTO MARE E MONTI** <sup>B,D,G,0</sup>  
Garnelen / Vongole / Steinpilze / Kirschtomaten / frischer Schnittlauch  
24.9

**LINGUINE TARTUFO** <sup>A1,C,G</sup>  
schwarzer Trüffel / frischer Schnittlauch  
26.9

**PACCHERI FAGIOLINI E PATATE** <sup>A1,C,G,2,3</sup>  
Basilikumpesto / Kartoffeln / grüne Bohnen  
16.9

**TORTELLONI ALLA NORMA** <sup>A1,C,G</sup>  
gefüllt mit sizilianischen Auberginen / Kirschtomaten /  
Knoblauch / Basilikum / Salzricotta  
19.9

## SECONDI

**TAGLIATA DI MANZO** <sup>G,2,3</sup>  
US Beef „Creekstone“ Flanksteak 200g / Salsa Verde / Rucola / Parmesan  
39

**TONNO PINNA GIALLA ALLA GRIGLIA** <sup>D</sup>  
gegrilltes Yellow Fin Thunfisch Steak / Auberginenpurée / Sommer-Caponata / Minze  
35

**POLLO ALLA GRIGLIA** <sup>K</sup>  
gegrillter Maishähnchenschenkel ohne Knochen / Trüffel-Knoblauch Honig /  
Steinpilz-Kartoffelsalat / Wildkräutersalat  
29

## CONTORNI

Insalata Mista <sup>K</sup> // Sommer-Caponata // Superfino Fries  
6.9

## ANTIPASTI

**FOCACCIA ROSMARINO** <sup>A1</sup>  
olive oil / rosemary / sea salt  
6.9

**OLIVE & PARMIGIANO** <sup>G,6</sup>  
mixed olives / parmesan cheese  
12.9

**TARTARE DI TONNO** <sup>D,G</sup>  
tuna / avocado / mango / buffalo mozzarella  
cream with coconut / mint  
21.9

**BURRATINA CON PROSCIUTTO E MELONE** <sup>G</sup>  
Burratina 125g / melon carpaccio /  
crispy prosciutto crudo / fresh chives /  
red currant balsamic reduction  
19.9

**VITELLO TONNATO PIEMONTESE** <sup>C,D</sup>  
thinly sliced veal / tuna sauce / capers  
19.9

**CARPACCIO DI POLPO** <sup>I,0</sup>  
octopus carpaccio / melon / Leccino olives /  
bell pepper cream / celery / frisée lettuce  
21.9

**PESCA E BURRATA** <sup>G</sup>  
grilled peach / burrata / lamb's lettuce /  
prosciutto crudo / cherry tomatoes / red onions /  
crema di balsamico  
17.9

**PARMIGIANA** <sup>A1,C,G</sup>  
sicilian style eggplant gratin /  
San Marzano tomato sauce /  
parmesan cheese / basil  
16.9

## BETTER PIZZA

**SICILIAN SHEPHERD** <sup>A1,G,H3,2,3</sup> 17.9  
tomato sauce / mozzarella fior di latte /  
prosciutto di parma DOP (aged 24 months) /  
goat cheese / arugula / figs / roasted walnuts

**LUIS TRINKER** <sup>A1,G,2,3</sup> 16.9  
tomato sauce / mozzarella fior di latte / south  
tyrolean bacon / mountain cheese / fresh chives

**SPICE LEE** <sup>A1,G,H7,2,3</sup> 17.9  
tomato sauce / mozzarella fior di latte /  
spicy salami / pecorino cheese /  
mint-chili-pistachio pesto

**TARTUFO** <sup>A1,G</sup> 21.9  
tomato sauce / mozzarella fior di latte /  
freshly shaved truffle / truffle oil

**PARMAROTTI** <sup>A1,G</sup> 16.9  
tomato sauce / mozzarella fior di latte /  
prosciutto di parma DOP (aged 24 months) /  
arugula / parmesan flakes

**REGINA ROYAL** <sup>A1,G,2,3</sup> 19.9  
tomato sauce / mozzarella fior di latte / ham /  
porcini mushrooms / truffle oil

**MOODY** <sup>A1,G,6,2,3</sup> 17.9  
tomato sauce / mozzarella fior di latte /  
milanese salami / ham / Leccino olives /  
artichokes / chili peppers

**MILANO** <sup>A1,G,2,3</sup> 14.9  
tomato sauce / mozzarella fior di latte /  
milanese salami

## PIZZA VEGGIE / VEGAN

**LA BUFALA** <sup>A1,G</sup> 16.9  
tomato sauce / mozzarella di bufala /  
mozzarella fior di latte / basil

**THE GOOD, THE BAD & THE UGLY** <sup>A1,G</sup> 17.9  
tomato sauce / mozzarella fior di latte /  
gorgonzola cheese / pecorino cheese / pear  
carpaccio / roasted pine nuts

**TINA TUNA (VEGAN)** <sup>A1,F,6</sup> 16.9  
tomato sauce / soy based vegan tuna / Leccino olives /  
capers / radicchio / salicornia / crema di balsamico

## PASTA FRESCA

**FUSSILONI AL RAGU** <sup>A1,C,G,I</sup> 18.9  
slowly braised beef ragout / garlic / basil / parmesan cheese

**RISOTTO MARE E MONTI** <sup>B,D,G,0</sup> 24.9  
prawns / vongole / porcini mushrooms / cherry tomatoes / fresh chives

**LINGUINE TARTUFO** <sup>A1,C,G</sup> 26.9  
black truffle / fresh chives

**PACCHERI FAGIOLINI E PATATE** <sup>A1,C,G,2,3</sup> 16.9  
basil pesto / potatoes / green beans

**TORTELLONI ALLA NORMA** <sup>A1,C,G</sup> 19.9  
filled with sicilian eggplants / cherry tomatoes / garlic /  
basil / salted ricotta

## SECONDI

**TAGLIATA DI MANZO** <sup>G,2,3</sup> 39  
US beef „Creekstone“ flanksteak 200g / Salsa Verde / arugula / parmesan cheese

**TONNO PINNA GIALLA ALLA GRIGLIA** <sup>D</sup> 35  
grilled yellow fin tuna steak / eggplant purée / summer caponata / mint

**POLLO ALLA GRIGLIA** <sup>K</sup> 29  
grilled boneless corn-fed chicken thigh / truffle-garlic honey /  
porcini mushroom potato salad / wild herb salad

## CONTORNI

Insalata Mista <sup>K</sup> // summer caponata // Superfino Fries  
6.9

H  
A  
N  
D  
M  
A  
D  
E  
  
-  
  
B  
R  
O  
N  
Z  
E  
  
C  
U  
T

# BUSINESS LUNCH

MONTAG - FREITAG 11.30 - 16 UHR

## ANTIPASTI

FOCACCIA ROSMARINO <sup>A1</sup> 6.9 <i>Olivenöl / Rosmarin / Meersalz</i>	OLIVE & PARMIGIANO <sup>G,6</sup> 12.9 <i>gemischte Oliven / Parmesan</i>
BURRATINA CAPRESE <sup>A1,G</sup> 17.9 <i>Burratina 125g / eingelegte Romatomen / Peperone Crusco / aromatisierter Brotcrumble</i>	VITELLO TONNATO 18.9 PIEMONTESE <sup>C,D</sup> <i>dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch / Thunfischsauce / Kapern</i>
PARMIGIANA <sup>A1,C,G</sup> 15.9 <i>warmes, sizilianisches Auberginen- gratin / San Marzano Tomaten- sauce / Parmesan / Basilikum</i>	CARPACCIO DI POLPO <sup>1,0</sup> 20.9 <i>Oktopus Carpaccio / Melone / Leccino Oliven / Paprikacreme / Sellerie / Frisée Salat</i>

## INSALATA

INSALATA MISTA GRANDE <sup>K</sup> 12.9 <i>großer, gemischter Salat / hausgemachtes Dressing</i>
INSALATA DI TONNO <sup>D,K</sup> 17.9 <i>in Öl eingelegter Thunfisch / Avocado / Leccino Oliven / hausgemachtes Dressing</i> Auch mit veganem Tuna auf Sojabasis <sup>(VEGAN) K,F</sup> 17.9
INSALATA CAPRINO PIEMONTESE <sup>A1,G,K</sup> 19.9 <i>Ziegenkäse / Feigen / Trüffel-Knoblauch Honig / Pane Carasau / hausgemachtes Dressing</i>
INSALATA CAESAR DI MARTA <sup>A1,C,G</sup> 19.9 <i>panierte Hähnchenbrust / Ei / Parmesan / Croûtons / Joghurtdressing mit Knoblauch</i>

## PASTA FRESCA

HAUSGEMACHT - DURCH BRONZE GEPRESST

FUSSILONI AL RAGU <sup>A1,C,G,I</sup> 17.9 <i>langsam geschmortes Rinderragout / Knoblauch / Basilikum / Parmesan</i>
LASAGNE MANZO <sup>A1,C,G,I</sup> 15.9 <i>Rindfleisch / Mozzarella / San Marzano Tomatensauce</i>
LASAGNE SPINACI E GORGONZOLA <sup>A1,C,G</sup> 15.9 <i>Spinat / Gorgonzola / Parmesan</i>
LINGUINE TARTUFO <sup>A1,C,G</sup> 25.9 <i>schwarzer Trüffel / frischer Schnittlauch</i>
PACCHERI FAGIOLINI E PATATE <sup>A1,C,G,2,3</sup> 16.9 <i>Basilikumpesto / Kartoffeln / grüne Bohnen</i>

## SECONDI

TAGLIATA DI MANZO <sup>G,2,3</sup> 29.9 <i>US Beef „Creekstone“ Flanksteak 200g / Salsa Verde / Rucola / Parmesan</i>
TONNO PINNA GIALLA ALLA GRIGLIA <sup>D</sup> 29.9 <i>gegrilltes Yellow Fin Thunfisch Steak / Auberginenpurée / Sommer-Caponata / Minze</i>

**CONTORNI** Insalata Mista <sup>K</sup> // Sommer-Caponata // Superfino Fries 6.9

## BETTER PIZZA

SICILIAN SHEPHERD <sup>A1,G,H3,2,3</sup> 17.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Feige / Ziegenkäse / geröstete Walnüsse / Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Rucola</i>	
LUIS TRINKER <sup>A1,G,2,3</sup> 16.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Bergkäse / Südtiroler Speck / frischer Schnittlauch</i>	
SPICE LEE <sup>A1,G,H7,2,3</sup> 16.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Pecorino / Salame Piccante / Minz-Chili-Pistazien-Pesto</i>	
TARTUFO <sup>A1,G</sup> 21.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / frisch gehobelter Trüffel / Olio di Tartufo</i>	
PARMAROTTI <sup>A1,G</sup> 16.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Rucola / Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Parmesanhobel</i>	
REGINA ROYAL <sup>A1,G,2,3</sup> 19.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto / Steinpilze / Olio di Tartufo</i>	
MOODY <sup>A1,G,6,2,3</sup> 16.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailänder Salami / Prosciutto Cotto / Leccino Oliven / Artischocken / Peperoni</i>	
MILANO <sup>A1,G,2,3</sup> 14.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailänder Salami</i>	
<b>PIZZA VEGGIE / VEGAN</b>	
LA BUFALA <sup>A1,G</sup> 16.9 <i>Tomate / Mozzarella di Bufala / Mozzarella Fior di Latte / Basilikum</i>	
THE GOOD, THE BAD & THE UGLY <sup>A1,G</sup> 17.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Gorgonzola / Pecorino / Birnencarpaccio / geröstete Pinienkerne</i>	
TINA TUNA (VEGAN) <sup>A1,F,6</sup> 16.9 <i>Tomate / veganer Tuna / Leccino Oliven / Kapern / Radicchio / Salicornia / Crema di Balsamico</i>	

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

BUON APPETITO

# BUSINESS LUNCH

MONDAY - FRIDAY 11.30 AM - 4 PM

## ANTIPASTI

FOCACCIA ROSMARINO <sup>A1</sup> 6.9 <i>olive oil / rosemary / sea salt</i>	OLIVE & PARMIGIANO <sup>G,6</sup> 12.9 <i>mixed olives / parmesan cheese</i>
BURRATINA CAPRESE <sup>A1,G</sup> 17.9 <i>Burratina 125g / pickled roma tomatoes / peperone crusco / flavoured bread crumble</i>	VITELLO TONNATO PIEMONTESE <sup>C,D</sup> 18.9 <i>thinly sliced veal / tuna sauce / capers</i>
PARMIGIANA <sup>A1,C,G</sup> 15.9 <i>sicilian style eggplant gratin / San Marzano tomato sauce / parmesan cheese / basil</i>	CARPACCIO DI POLPO <sup>1,0</sup> 20.9 <i>octopus carpaccio / melon / Leccino olives / bell pepper cream / celery / frisée lettuce</i>

## INSALATA

INSALATA MISTA GRANDE <sup>K</sup> 12.9 <i>large, mixed salad / homemade dressing</i>
INSALATA DI TONNO <sup>D,K</sup> 17.9 <i>tuna in oil / avocado / Leccino olives / homemade dressing</i> Also with vegan soy based tuna <sup>(VEGAN) K,F</sup> 17.9
INSALATA CAPRINO PIEMONTESE <sup>A1,G,K</sup> 19.9 <i>goat cheese / figs / truffle-garlic honey / Pane Carasau / homemade dressing</i>
INSALATA CAESAR DI MARTA <sup>A1,C,G</sup> 19.9 <i>breaded chicken breast / egg / parmesan / croûtons / yoghurt dressing with garlic</i>

## PASTA FRESCA

HANDMADE - BRONZE-CUT

FUSSILONI AL RAGU <sup>A1,C,G,I</sup> 17.9 <i>slowly braised beef ragout / garlic / basil / parmesan cheese</i>
LASAGNE MANZO <sup>A1,C,G,I</sup> 15.9 <i>beef / mozzarella / San Marzano tomato sauce</i>
LASAGNE SPINACI E GORGONZOLA <sup>A1,C,G</sup> 15.9 <i>spinach / gorgonzola cheese / parmesan cheese</i>
LINGUINE TARTUFO <sup>A1,C,G</sup> 25.9 <i>black truffle / fresh chives</i>
PACCHERI FAGIOLINI E PATATE <sup>A1,C,G,2,3</sup> 16.9 <i>basil pesto / potatoes / green beans</i>

## SECONDI

TAGLIATA DI MANZO <sup>G,2,3</sup> 29.9 <i>US beef „Creekstone“ flanksteak 200g / Salsa Verde / arugula / parmesan cheese</i>
TONNO PINNA GIALLA ALLA GRIGLIA <sup>D</sup> 29.9 <i>grilled yellow fin tuna steak / eggplant puree / summer caponata / mint</i>

**CONTORNI** *Insalata Mista* <sup>K</sup> // *summer caponata* // *Superfino Fries* 6.9

## BETTER PIZZA

SICILIAN SHEPHERD <sup>A1,G,H3,2,3</sup> 17.9 <i>tomato sauce / mozzarella fior di latte / prosciutto di parma DOP (aged 24 months) / goat cheese / arugula / figs / roasted walnuts</i>	
LUIS TRINKER <sup>A1,G,2,3</sup> 16.9 <i>tomato sauce / mozzarella fior di latte / south tyrolean bacon / mountain cheese / fresh chives</i>	
SPICE LEE <sup>A1,G,H7,2,3</sup> 16.9 <i>tomato sauce / mozzarella fior di latte / spicy salami / pecorino cheese / mint-chili-pistachio pesto</i>	
TARTUFO <sup>A1,G</sup> 21.9 <i>tomato sauce / mozzarella fior di latte / freshly shaved truffle / truffle oil</i>	
PARMAROTTI <sup>A1,G</sup> 16.9 <i>tomato sauce / mozzarella fior di latte / prosciutto di parma DOP (aged 24 months) / arugula / parmesan flakes</i>	
REGINA ROYAL <sup>A1,G,2,3</sup> 19.9 <i>tomato sauce / mozzarella fior di latte / ham / porcini mushrooms / truffle oil</i>	
MOODY <sup>A1,G,6,2,3</sup> 16.9 <i>tomato sauce / mozzarella fior di latte / milanese salami / ham / Leccino olives / artichokes / chili peppers</i>	
MILANO <sup>A1,G,2,3</sup> 14.9 <i>tomato sauce / mozzarella fior di latte / milanese salami</i>	
<b>PIZZA VEGGIE / VEGAN</b>	
LA BUFALA <sup>A1,G</sup> 16.9 <i>tomato sauce / mozzarella di bufala / mozzarella fior di latte / basil</i>	
THE GOOD, THE BAD & THE UGLY <sup>A1,G</sup> 17.9 <i>tomato sauce / mozzarella fior di latte / gorgonzola cheese / pecorino cheese / pear carpaccio / roasted pine nuts</i>	
TINA TUNA (VEGAN) <sup>A1,F,6</sup> 16.9 <i>tomato sauce / soy based vegan tuna / Leccino olives / capers / radicchio / salicornia / crema di balsamico</i>	

*In case of allergies or intolerances, please ask our staff for our allergen list.*

BUON APPETITO

## DOLCI

HIMBEER-TIRAMISU <small>A1,C,G</small>	9.9
AFFOGATO <small>G</small> <i>Vanilleeis mit Espresso und Espresso Bohne in Schokolade</i>	6.9
APEROL GELATO <small>A1,C,G</small> <i>Mascarpone Eiscreme mit Aperol und Orange</i>	8.9
MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO <small>G</small> <i>weiße Schokoladen-Mousse mit Erdbeeren</i>	9.9

## 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	5.9
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 42%	2 cl	8
MANDARINE AUS SIZILIEN 42%	2 cl	8
BLUTORANGE AUS SIZILIEN 42%	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.

## SWEETS

RASPBERRY TIRAMISU <small>A1,C,G</small>	9.9
AFFOGATO <small>G</small> <i>vanilla ice cream with espresso and chocolate covered espresso bean</i>	6.9
APEROL GELATO <small>A1,C,G</small> <i>mascarpone ice cream with Aperol and orange</i>	8.9
MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO <small>G</small> <i>white chocolate mousse with strawberries</i>	9.9

## 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	5.9
TEA	6.5

ALSO AVAILABLE WITH  
OAT OR SOY



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
BERGAMOT FROM CALABRIA	42%	2 cl	8
MANDARIN FROM SICILY	42%	2 cl	8
BLOOD-ORANGE FROM SICILY	42%	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>	14
<i>Vodka, coffee liqueur, white chocolate, double shot espresso</i>	

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

**SPARKLING**

PROSECCO FILACORTA 0,1 6  
Ca' del Sette, Venetien

CHAMPAGNE BRUT 0,1 12  
GRANDE RESERVE  
Chanoine Frères, Champagne

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ 0,1 14  
Chanoine Frères, Champagne

**OPEN WINE**

SAUVIGNON BLANC 0,1 6.5  
AMORE SENZA FINE 0,2 12  
Weingut Oswald, Rheinhessen

GRAUBURGUNDER 0,1 6.5  
AMORE SENZA FINE 0,2 12  
Weingut Oswald, Rheinhessen

LUGANA AMORE SENZA FINE 0,1 6.5  
Ca' del Sette, Venetien 0,2 12

EDDA BIANCO SALENTO 0,1 8  
Feudi San Marzano, Apulien 0,2 15

PRIMITIVO AMORE SENZA FINE 0,1 6.5  
Terrecarsiche, Apulien 0,2 12

APPASSIONANTE 0,1 6.5  
Merlot / Cabernet 0,2 12  
Ca' del Sette, Venetien

ROSÉ AMORE SENZA FINE 0,1 6.5  
Weingut Oswald, Rheinhessen 0,2 12

WHISPERING ANGEL ROSÉ 0,1 9.5  
Château d'Esclans, Provence 0,2 18

Weine können mit Schwefeldioxid, Sulfiten oder Eiweiß Enzymen versehen sein.

**BEERS**

AUGUSTINER HELL vom Fass A3 0,4 5  
RADLER A3 0,4 5  
Augustiner Hell vom Fass & Zitronenlimonade

AUGUSTINER WEISSBIER A1 0,5 6  
AUGUSTINER PILS A3 0,3 5

HOPF DIE ALKOHOLFREIE A1, A3 0,5 6  
PERONI NASTRO AZZURO A3 0,33 5  
NOAM A3 0,34 5

**SOFT DRINKS**

ACQUA FIORDILINO 0,75 7.9  
(Frizzante / Naturale)

HOMEMADE LEMONADE 7  
Erdbeer - Basilikum 2,3,  
Pfirsich - Kalamansi,  
Brombeer - Rosmarin

SCHORLE 0,3 4.5  
Apfel, Johannisbeere, Maracuja

SCHWEPPE 0,2 4.5  
Dry Tonic, Ginger Beer,  
Ginger Ale 1,  
Bitter Lemon 3

COCA COLA 1 0,2 4.5

COLA 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/ SUGARFREE 1,8 0,25 6

SAN BITTER 1 0,1 5

CRODINO 1 0,1 5

**HOT DRINKS**

ESPRESSO / MACCHIATO € 2.8 / 3.5

DOPPIO / MACCHIATO € 5 / 5.5

CAPPUCCINO € 4.5

LATTE MACCHIATO € 5.5

AMERICANO 4

TEA 6.5

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

**BEVANDE**

Marta

TRATTORIA & BAR

**ROSARIO SPRITZ 5 11**

Belsazar Rosé, Himbeere, Limette, Prosecco

**MONACO SPRITZ 12**

Dolin Chambéryzette, Holunderblüte, Zitronensaft, Minze, Prosecco

**TOCCO ROSSO 1 12**

Campari, Holunderblüte, Minze, Prosecco

**ONE NIGHT AMALFI 13**

Portofino Gin, Belsazar White, Grapefruitsaft, Ginger Beer

**ITALIAN PORNSTAR MARTINI 1,2 15**

Galliano Vanilla, Vodka, Passionsfrucht, Zitrone, Proseccoshot

**MARTA'S MOJO 13**

Rum 3 años, Limette, Minze

**ALBICOCCA SOUR 2 11**

Vodka, Pfirsichlikör, Angostura Bitter, Aprikosenmarmelade, Zitrone

**LITTLE ITALY SOUR 11**

Nardini Grappa, Vanille Sirup, Zitronensaft, Limettensaft

**ESPRESSO MARTINI C.G 14**

Vodka, Kaffeelikör, weiße Schokolade, doppelter Espresso

**NEGRONI 1,5 14**

Blend of Wermut, Campari, Tanqueray Gin

**NEGRONI SBAGLIATO 1,5 14**

Blend of Wermut, Campari, Filacorta Prosecco

**APERITIVO**

## SPARKLING

PROSECCO FILACORTA Ca' del Sette, Venetien	0,75	<b>39</b>
RIESLING BRUT SEKT Bassermann-Jordan, Pfalz	0,75	<b>59</b>
FRANCIACORTA BRUT MAJOLINI Majolini, Lombardei	0,75	<b>75</b>

## CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT GRANDE RESERVE Chanoine Frères	0,75	<b>85</b>
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ Chanoine Frères	0,75	<b>100</b>

BRUT INTUITION Legras & Haas	0,75	<b>115</b>
BRUT ROSÉ Legras & Haas	0,75	<b>125</b>
BLANC DE BLANCS GRAND CRU Legras & Haas	0,75	<b>130</b>

RUINART „R“ BRUT Ruinart	0,75	<b>140</b>
RUINART ROSÉ BRUT Ruinart	0,75 1,5	<b>180 370</b>
DOM PÉRIGNON VINTAGE Moët Hennessy	0,75	<b>345</b>

## ITALIAN WHITE

ACANTE FIANO SALENTO Castello Monaci, Apulien	0,75	<b>43</b>
LUGANA AMORE SENZA FINE Ca' del Sette, Venetien	0,75	<b>39</b>
IL BIANCO Casa Brancaia, Toscana	0,75	<b>44</b>
SAUVIGNON BLANC „LAFÓA“ Kellerei Schreckbichl, Südtirol	0,75	<b>79</b>
CONTE HUGHES CHARDONNAY Tenuta Rapitala, Sizilien	0,75	<b>51</b>

DONNALUCE BIANCO LAZIO Poggio le Volpi, Latium	0,75	<b>46</b>
---	------	-----------

EDDA BIANCO SALENTO Feudi San Marzano, Apulien	0,75	<b>52</b>
---	------	-----------

ARNEIS BLANGE Ceretto, Piemont	0,75 1,5	<b>55 105</b>
-----------------------------------	-------------	-------------------

TERLANER CLASSICO Cantina Terlan, Südtirol	0,75	<b>59</b>
---	------	-----------

## ITALIAN RED

AMANTE ORO Ca' del Sette, Venetien	0,75	<b>75</b>
---------------------------------------	------	-----------

PRIMITIVO AMORE SENZA FINE Terrecarsiche, Apulien	0,75	<b>39</b>
--	------	-----------

PILUNA PRIMITIVO SALENTO Castello Monaci, Apulien	0,75	<b>44</b>
--	------	-----------

NERO D'AVOLA Tenuta Rapitala, Sizilien	0,75	<b>45</b>
---	------	-----------

PINO NOIR „MONTICOL“ DOC, RISERVA Cantina Terlan, Südtirol	0,75	<b>89</b>
---	------	-----------

SANTAGOSTINO BAGLIO SORÌA Firriato, Terre Siciliane	0,75	<b>89</b>
--	------	-----------

LAGREIN RISERVA LAREITH Kellerei Kaltern, Südtirol	0,75	<b>55</b>
---	------	-----------

ROMA DOC ROSSO Poggio Le Volpi, Latium	0,75	<b>49</b>
---	------	-----------

LAVIGNONE BARBERA D'ASTI Pico Maccario, Piemont	0,75	<b>45</b>
--	------	-----------

LUCENTE Tenuta Luce, Toscana	0,75	<b>95</b>
---------------------------------	------	-----------

SOLANE VALPOLICELLA RIPASSO Santi, Venetien	0,75	<b>59</b>
--	------	-----------

AMARONE SANTICO Valpolicella, Santi, Venetien	0,75	<b>79</b>
--	------	-----------

LE VOLTE Ornellaia, Toscana	0,75	<b>79</b>
--------------------------------	------	-----------

TAURASI DOC ROSAMILIA Feudi di San Gregorio, Avellino	0,75	<b>77</b>
--	------	-----------

SAFFREDI Fattoria Le Pupille, Toscana	0,75	<b>165</b>
--	------	------------

CHIANTI CLASSICO Capannelle, Toscana	0,75	<b>119</b>
---	------	------------

AMARONE DELLA VALPOLICELLA „APPASSIONANTE“ Ca' del Sette, Venetien	0,75	<b>139</b>
--	------	------------

## GERMAN WHITE

GRAUER BURGUNDER Tina Pfaffmann, Pfalz	0,75	<b>45</b>
---	------	-----------

SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	<b>39</b>
---	------	-----------

GRAUBURGUNDER AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	<b>39</b>
---	------	-----------

ESTATE LORCH RIESLING Georg Breuer, Rheingau	0,75	<b>49</b>
---	------	-----------

EIGENART SILVANER IM HOLZFASS GEREIFT Max Müller, Franken	0,75	<b>57</b>
---	------	-----------

RIESLING DEIDESHEIMER PARADIESGARTEN Von Winning, Pfalz	1,5	<b>145</b>
---	-----	------------

## GERMAN RED

CUVÉE HÖHENFLUG Hensel, Pfalz	0,75	<b>55</b>
----------------------------------	------	-----------

FASS 23 Pfannebecker, Rheinhessen	0,75	<b>47</b>
--------------------------------------	------	-----------

DAS KREUTZ CUVÉE Rings, Pfalz	0,75	<b>82</b>
----------------------------------	------	-----------

FELLBACHER LÄMMLER LEMBERGER GG Aldinger, Württemberg	0,75	<b>82</b>
--	------	-----------

CUVÉE JOSEF Weingut Stern, Pfalz	0,75	<b>55</b>
-------------------------------------	------	-----------

CUVEE WILHELM Weingut Wageck, Pfalz	0,75	<b>85</b>
--	------	-----------

SPÄTBURGUNDER SANKT PAUL Friedrich Becker, Pfalz	0,75	<b>170</b>
---	------	------------

## INTERNATIONAL

POUILLY-FUMÉ SILEX Pouilly-Fumé, Frankreich	0,75	<b>55</b>
--	------	-----------

BOURGOGNE PINOT NOIR RÉSERVE Bouchard Père & Fils, Frankreich	0,75	<b>55</b>
--	------	-----------

2014 CHATEAU MUSAR RED Chateau Musar, Libanon	0,75	<b>95</b>
--	------	-----------

2012 CHATEAU MUSAR WHITE Chateau Musar, Libanon	0,75	<b>105</b>
--	------	------------

BIO-CHARDONNAY Weingut Elisabeth Rücker, Österreich	0,75	<b>42</b>
--	------	-----------

RIESLING SEEBERG David Weszeli, Österreich	0,75	<b>105</b>
---	------	------------

BIO-CABERNET SAUVIGNON Weingut Elisabeth Rücker, Österreich	0,75	<b>42</b>
--	------	-----------

PRELLENKIRCHEN BLAUFRÄNKISCH Samt & Seide, Dorli Muhr, Österreich	0,75	<b>55</b>
--	------	-----------

ALBARIÑO Lagar de Cervero, Spanien	0,75	<b>49</b>
---------------------------------------	------	-----------

## ROSÉ

ROSÉ AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	<b>39</b>
--	------	-----------

LQLC - JOHN MALKOVICH Les Quelles de la Coste, Provence	0,75 1,5	<b>49 95</b>
--	-------------	------------------

WHISPERING ANGEL Château d'Esclans, Provence	0,75 1,5	<b>59 110</b>
---	-------------	-------------------

MIRABEAU X ROSÉ Mirabeau, Provence	0,75	<b>42</b>
---------------------------------------	------	-----------

IL ROSATO Casa Brancaia, Toscana	0,75 1,5	<b>44 89</b>
-------------------------------------	-------------	------------------