

ANTIPASTI

FOCACCIA ROSMARINO ^{A1}
Olivenöl / Rosmarin / Meersalz
6.9

OLIVE & PARMIGIANO ^{G,6}
gemischte Oliven / Parmesan
12.9

TARTARE DI TONNO ^{D,G}
Thunfisch / Avocado / Mango /
Büffelmozzarella-Kokos-Creme / Minze
21.9

BURRATINA CAPRESE ^{A1,G}
Burratina 125g / eingelegte
Romatomaten / Peperone Crusco /
aromatisierter Brotcrumble
17.9

VITELLO TONNATO PIEMONTESE ^{C,D}
dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch /
Thunfischsauce / Kapern
19.9

CARPACCIO DI POLPO ^{I,0}
Oktopus Carpaccio / Melone / Leccino Oliven /
Paprikacreme / Sellerie / Frisée Salat
21.9

PESCA E BURRATA ^G
gegrillter Pfirsich / Burrata / Feldsalat / Prosciutto Crudo /
Kirschtomaten / Crema di Balsamico
17.9

PARMIGIANA ^{A1,C,G}
warmes, sizilianisches Auberginengratin /
San Marzano Tomatensauce /
Parmesan / Basilikum
16.9

BETTER PIZZA

SICILIAN SHEPHERD ^{A1,G,H3,2,3} 17.9
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Feige /
Ziegenkäse / geröstete Walnüsse /
Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Rucola

LUIS TRINKER ^{A1,G,2,3} 16.9
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Bergkäse /
Südtiroler Speck / frischer Schnittlauch

SPICE LEE ^{A1,G,H7,2,3} 17.9
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Pecorino /
Salame Piccante / Minz-Chili-Pistazien-Pesto

TARTUFO ^{A1,G} 21.9
Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
frisch gehobelter Trüffel / Olio di Tartufo

PARMAROTTI ^{A1,G} 16.9
Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Rucola / Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi /
Parmesanhobel

REGINA ROYAL ^{A1,G,2,3} 19.9
Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Prosciutto Cotto / Steinpilze /
Olio di Tartufo

MOODY ^{A1,G,6,2,3} 17.9
Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Mailänder Salami / Prosciutto Cotto /
Leccino Oliven / Artischocken / Peperoni

MILANO ^{A1,G,2,3} 14.9
Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Mailänder Salami

PIZZA VEGGIE / VEGAN

LA BUFALA ^{A1,G} 16.9
Tomate / Mozzarella di Bufala /
Mozzarella Fior di Latte / Basilikum

THE GOOD, THE BAD & THE UGLY ^{A1,G} 17.9
Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Gorgonzola / Pecorino / Birnencarpaccio /
geröstete Pinienkerne

TINA TUNA (VEGAN) ^{A1,F,6} 16.9
Tomate / veganer Tuna / Leccino Oliven / Kapern /
Radicchio / Salicornia / Crema di Balsamico

PASTA FRESCA

FUSSILONI AL RAGU ^{A1,C,G,1}
langsam geschmortes Rinderragout / Knoblauch /
Basilikum / Parmesan
18.9

LINGUINE TARTUFO ^{A1,C,G}
schwarzer Trüffel / frischer Schnittlauch
26.9

TORTELLONI ALLA NORMA ^{A1,C,G}
gefüllt mit sizilianischen Auberginen / Kirschtomaten /
Knoblauch / Basilikum / Salzricotta
19.9

SPAGHETTI PESTO DI LIMONE E BURRATINA ^{A1,C,G}
Zitronenpesto / Burratina / Pinienkerne
17.9

PACCHERI FRUTTI DI MARE ^{A1,B,C,0}
Vongole / Garnelen / Calamari / Chili / Knoblauch / Weißwein /
Petersilie / aromatisierter Brotcrumble
21.9

SECONDI

TAGLIATA DI MANZO ^{G,2,3}
US Beef „Creekstone“ Flanksteak 200g / Salsa Verde / Rucola / Parmesan
39

TONNO PINNA GIALLA ALLA GRIGLIA ^D
gegrilltes Yellow Fin Thunfisch Steak / Auberginenpurée / Sommer-Caponata / Minze
35

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
Kalbslende / Prosciutto di Parma / Salbei / Weißwein / Karoffelpüree / Parmesan
34

CONTORNI

Insalata Mista ^K // Sommer-Caponata // Superfino Fries
6.9

ANTIPASTI

FOCACCIA ROSMARINO ^{A1}
olive oil / rosemary / sea salt
6.9

OLIVE & PARMIGIANO ^{G,6}
mixed olives / parmesan cheese
12.9

TARTARE DI TONNO ^{D,G}
tuna / avocado / mango / buffalo mozzarella
cream with coconut / mint
21.9

BURRATINA CAPRESE ^{A1,G}
Burratina 125g / pickled roma tomatoes /
peperone crusco /
flavoured bread crumble
17.9

VITELLO TONNATO PIEMONTESE ^{C,D}
thinly sliced veal / tuna sauce / capers
19.9

CARPACCIO DI POLPO ^{I,0}
octopus carpaccio / melon / Leccino olives /
bell pepper cream / celery / frisée lettuce
21.9

PESCA E BURRATA ^G
grilled peach / burrata / lamb's lettuce /
prosciutto crudo / cherry tomatoes /
crema di balsamico
17.9

PARMIGIANA ^{A1,C,G}
sicilian style eggplant gratin /
San Marzano tomato sauce /
parmesan cheese / basil
16.9

BETTER PIZZA

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

LUIS TRINKER ^{A1,G,2,3} 16.9
tomato sauce / mozzarella fior di latte / south
tyrolean bacon / mountain cheese / fresh chives

SPICE LEE ^{A1,G,H7,2,3} 17.9
tomato sauce / mozzarella fior di latte /
spicy salami / pecorino cheese /
mint-chili-pistachio pesto

TARTUFO ^{A1,G} 21.9
tomato sauce / mozzarella fior di latte /
freshly shaved truffle / truffle oil

PARMAROTTI ^{A1,G} 16.9
tomato sauce / mozzarella fior di latte /
prosciutto di parma DOP (aged 24 months) /
arugula / parmesan flakes

REGINA ROYAL ^{A1,G,2,3} 19.9
tomato sauce / mozzarella fior di latte / ham /
porcini mushrooms / truffle oil

MOODY ^{A1,G,6,2,3} 17.9
tomato sauce / mozzarella fior di latte /
milanese salami / ham / Leccino olives /
artichokes / chili peppers

MILANO ^{A1,G,2,3} 14.9
tomato sauce / mozzarella fior di latte /
milanese salami

PIZZA VEGGIE / VEGAN

LA BUFALA ^{A1,G} 16.9
tomato sauce / mozzarella di bufala /
mozzarella fior di latte / basil

THE GOOD, THE BAD & THE UGLY ^{A1,G} 17.9
tomato sauce / mozzarella fior di latte /
gorgonzola cheese / pecorino cheese / pear
carpaccio / roasted pine nuts

TINA TUNA (VEGAN) ^{A1,F,6} 16.9
tomato sauce / soy based vegan tuna / Leccino olives /
capers / radicchio / salicornia / crema di balsamico

PASTA FRESCA

FUSSILONI AL RAGU ^{A1,C,G,I}
slowly braised beef ragout / garlic / basil / parmesan cheese
18.9

LINGUINE TARTUFO ^{A1,C,G}
black truffle / fresh chives
26.9

TORTELLONI ALLA NORMA ^{A1,C,G}
filled with sicilian eggplants / cherry tomatoes / garlic /
basil / salted ricotta
19.9

SPAGHETTI PESTO DI LIMONE E BURRATINA ^{A1,C,G}
lemon pesto / burratina / pine nuts
17.9

PACCHERI FRUTTI DI MARE ^{A1,B,C,0}
vongole / prawns / calamari / chili / garlic / white wine /
parsley / flavored bread crumble
21.9

H
A
N
D
M
A
D
E

-

B
R
O
N
Z
E

C
U
T

SECONDI

TAGLIATA DI MANZO ^{G,2,3}
US beef „Creekstone“ flanksteak 200g / Salsa Verde / arugula / parmesan cheese
39

TONNO PINNA GIALLA ALLA GRIGLIA ^D
grilled yellow fin tuna steak / eggplant purée / summer caponata / mint
35

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
veal sirloin / Prosciutto di Parma / sage / white wine / mashed potatoes / parmesan cheese
34

CONTORNI

Insalata Mista κ // summer caponata // Superfino Fries
6.9

BUSINESS LUNCH

MONTAG - FREITAG 11.30 - 16 UHR

ANTIPASTI

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

INSALATA

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

PASTA FRESCA

HAUSGEMACHT - DURCH BRONZE GEPRESST

FUSSILONI AL RAGU ^{A1,C,G,I} 17.9 <i>langsam geschmortes Rinderragout / Knoblauch / Basilikum / Parmesan</i>
LASAGNE MANZO ^{A1,C,G,I} 15.9 <i>Rindfleisch / Mozzarella / San Marzano Tomatensauce</i>
LASAGNE SPINACI E GORGONZOLA ^{A1,C,G} 15.9 <i>Spinat / Gorgonzola / Parmesan</i>
LINGUINE TARTUFO ^{A1,C,G} 25.9 <i>schwarzer Trüffel / frischer Schnittlauch</i>
SPAGHETTI PESTO DI LIMONI E BURRATINA ^{A1,C,G} 17.9 <i>Zitronenpesto / Burratina / Pinienkerne</i>

SECONDI

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

CONTORNI Insalata Mista ^K // Sommer-Caponata // Superfino Fries 6.9

BETTER PIZZA

SICILIAN SHEPHERD ^{A1,G,H3,2,3} 17.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Feige / Ziegenkäse / geröstete Walnüsse / Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Rucola</i>	
LUIS TRINKER ^{A1,G,2,3} 16.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Bergkäse / Südtiroler Speck / frischer Schnittlauch</i>	
SPICE LEE ^{A1,G,H7,2,3} 16.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Pecorino / Salame Piccante / Minz-Chili-Pistazien-Pesto</i>	
TARTUFO ^{A1,G} 21.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / frisch gehobelter Trüffel / Olio di Tartufo</i>	
PARMAROTTI ^{A1,G} 16.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Rucola / Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Parmesanhobel</i>	
REGINA ROYAL ^{A1,G,2,3} 19.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto / Steinpilze / Olio di Tartufo</i>	
MOODY ^{A1,G,6,2,3} 16.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailänder Salami / Prosciutto Cotto / Leccino Oliven / Artischocken / Peperoni</i>	
MILANO ^{A1,G,2,3} 14.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailänder Salami</i>	
PIZZA VEGGIE / VEGAN	
LA BUFALA ^{A1,G} 16.9 <i>Tomate / Mozzarella di Bufala / Mozzarella Fior di Latte / Basilikum</i>	
THE GOOD, THE BAD & THE UGLY ^{A1,G} 17.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Gorgonzola / Pecorino / Birnencarpaccio / geröstete Pinienkerne</i>	
TINA TUNA (VEGAN) ^{A1,F,6} 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 ^{A1} 6.9 <i>olive oil / rosemary / sea salt</i>	OLIVE & PARMIGIANO ^{G,6} 12.9 <i>mixed olives / parmesan cheese</i>
BURRATINA CAPRESE ^{A1,G} 17.9 <i>Burratina 125g / pickled roma tomatoes / peperone crusco / flavoured bread crumble</i>	VITELLO TONNATO PIEMONTESE ^{C,D} 18.9 <i>thinly sliced veal / tuna sauce / capers</i>
PARMIGIANA ^{A1,C,G} 15.9 <i>sicilian style eggplant gratin / San Marzano tomato sauce / parmesan cheese / basil</i>	CARPACCIO DI POLPO ^{I,0} 20.9 <i>octopus carpaccio / melon / Leccino olives / bell pepper cream / celery / frisée lettuce</i>

INSALATA

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

PASTA FRESCA

HANDMADE - BRONZE-CUT

FUSSILONI AL RAGU ^{A1,C,G,I} 17.9 <i>slowly braised beef ragout / garlic / basil / parmesan cheese</i>
LASAGNE MANZO ^{A1,C,G,I} 15.9 <i>beef / mozzarella / San Marzano tomato sauce</i>
LASAGNE SPINACI E GORGONZOLA ^{A1,C,G} 15.9 <i>spinach / gorgonzola cheese / parmesan cheese</i>
LINGUINE TARTUFO ^{A1,C,G} 25.9 <i>black truffle / fresh chives</i>
SPAGHETTI PESTO DI LIMONI E BURRATINA ^{A1,C,G} 17.9 <i>lemon pesto / burratina / pine nuts</i>

SECONDI

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

CONTORNI *Insalata Mista* ^K // *summer caponata* // *Superfino Fries* 6.9

BETTER PIZZA

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

TIRAMISU <small>A1,C,G</small>	8.9
HIMBEER-TIRAMISU <small>A1,C,G</small>	9.9
AFFOGATO <small>G</small> <i>Vanilleeis mit Espresso und Espressobohne in Schokolade</i>	6.9
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>	14
<i>Vodka, Kaffeelikör, weiße Schokolade, doppelter Espresso</i>	

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

SWEETS

TIRAMISU <small>A1,C,G</small>	8.9
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
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

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

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

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

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	39
RIESLING BRUT SEKT Bassermann-Jordan, Pfalz	0,75	59
FRANCIACORTA BRUT MAJOLINI Majolini, Lombardei	0,75	75

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT GRANDE RESERVE Chanoine Frères	0,75	85
--	------	-----------

BRUT INTUITION Legras & Haas	0,75	115
---------------------------------	------	------------

BRUT ROSÉ Legras & Haas	0,75	125
----------------------------	------	------------

BLANC DE BLANCS GRAND CRU Legras & Haas	0,75	130
--	------	------------

RUINART „R“ BRUT Ruinart	0,75	140
-----------------------------	------	------------

RUINART ROSÉ BRUT Ruinart	0,75 1,5	180 370
------------------------------	-------------	--------------------

DOM PÉRIGNON VINTAGE Moët Hennessy	0,75	345
---------------------------------------	------	------------

ITALIAN WHITE

ACANTE FIANO SALENTO Castello Monaci, Apulien	0,75	43
--	------	-----------

LUGANA AMORE SENZA FINE Ca' del Sette, Venetien	0,75	39
--	------	-----------

IL BIANCO Casa Brancaia, Toscana	0,75	44
-------------------------------------	------	-----------

SAUVIGNON BLANC „LAFÓA“ Kellerei Schreckbichl, Südtirol	0,75	79
--	------	-----------

DONNALUCE BIANCO LAZIO Poggio le Volpi, Latium	0,75	46
---	------	-----------

EDDA BIANCO SALENTO Feudi San Marzano, Apulien	0,75	52
---	------	-----------

ARNEIS BLANGE Ceretto, Piemont	0,75 1,5	55 105
-----------------------------------	-------------	-------------------

TERLANER CLASSICO Cantina Terlan, Südtirol	0,75	59
---	------	-----------

GERMAN WHITE

GRAUER BURGUNDER Tina Pfaffmann, Pfalz	0,75	45
---	------	-----------

SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	39
---	------	-----------

GRAUBURGUNDER AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	39
---	------	-----------

RIESLING DEIDESHEIMER PARADIESGARTEN Von Winning, Pfalz	1,5	145
---	-----	------------

FRENCH WHITE

POUILLY-FUMÉ SILEX Pouilly-Fumé, Frankreich	0,75	55
--	------	-----------

INTERNATIONAL WHITE

2012 CHATEAU MUSAR WHITE Chateau Musar, Libanon	0,75	105
--	------	------------

BIO-CHARDONNAY Weingut Elisabeth Rücker, Österreich	0,75	42
--	------	-----------

ALBARIÑO Lagar de Cervera, Spanien	0,75	49
---------------------------------------	------	-----------

ITALIAN ROSÉ

IL ROSATO Casa Brancaia, Toscana	0,75 1,5	44 89
-------------------------------------	-------------	------------------

GERMAN ROSÉ

ROSÉ AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	39
--	------	-----------

FRENCH ROSÉ

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

WHISPERING ANGEL Château d'Esclans, Provence	0,75 1,5	59 110
---	-------------	-------------------

MIRABEAU X ROSÉ Mirabeau, Provence	0,75	42
---------------------------------------	------	-----------

ITALIAN RED

AMANTE ORO Ca' del Sette, Venetien	0,75	75
---------------------------------------	------	-----------

PRIMITIVO AMORE SENZA FINE Terrecarsiche, Apulien	0,75	39
--	------	-----------

PILUNA PRIMITIVO SALENTO Castello Monaci, Apulien	0,75	44
--	------	-----------

NERO D'AVOLA Tenuta Rapitala, Sizilien	0,75	45
---	------	-----------

PINO NOIR „MONTICOL“ DOC, RISERVA Cantina Terlan, Südtirol	0,75	89
--	------	-----------

SANTAGOSTINO BAGLIO SORÌA Firriato, Terre Siciliane	0,75	89
--	------	-----------

LAGREIN RISERVA LAREITH Kellerei Kaltern, Südtirol	0,75	55
---	------	-----------

ROMA DOC ROSSO Poggio Le Volpi, Latium	0,75	49
---	------	-----------

LAVIGNONE BARBERA D'ASTI Pico Maccario, Piemont	0,75	45
--	------	-----------

LUCENTE Tenuta Luce, Toscana	0,75	95
---------------------------------	------	-----------

SOLANE VALPOLICELLA RIPASSO Santi, Venetien	0,75	59
---	------	-----------

AMARONE SANTICO Valpolicella, Santi, Venetien	0,75	79
--	------	-----------

LE VOLTE Ornellaia, Toscana	0,75	79
--------------------------------	------	-----------

TAURASI DOC ROSAMILIA Feudi di San Gregorio, Avellino	0,75	77
---	------	-----------

SAFFREDI Fattoria Le Pupille, Toscana	0,75	165
--	------	------------

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

GERMAN RED

CUVÉE HÖHENFLUG Hensel, Pfalz	0,75	55
----------------------------------	------	-----------

SPÄTBURGUNDER SANKT PAUL Friedrich Becker, Pfalz	0,75	170
--	------	------------

CUVÉE JOSEF Weingut Stern, Pfalz	0,75	55
-------------------------------------	------	-----------

CUVÉE WILHELM Weingut Wageck, Pfalz	0,75	85
--	------	-----------

FELLBACHER LÄMMLER LEMBERGER GG Aldinger, Württemberg	0,75	82
---	------	-----------

INTERNATIONAL RED

2014 CHATEAU MUSAR RED Chateau Musar, Libanon	0,75	95
--	------	-----------

BIO-CABERNET SAUVIGNON Weingut Elisabeth Rücker, Österreich	0,75	42
--	------	-----------

PRELLENKIRCHEN BLAUFRÄNKISCH Samt & Seide, Dorli Muhr, Österreich	0,75	55
---	------	-----------

Gerne geben wir Auskunft über verfügbare Jahrgänge.
Weine können mit Schwefeldioxid, Sulfiten oder Eiweiß-
Enzymen versehen sein.