

MORNING GLORY



Marta

TRATTORIA & BAR

SWEET & HEALTHY

VON 10 BIS 16 UHR

MARTA'S GRANOLA A1,A3,A4,G **11.9**

Griechischer Joghurt / Granola / Honig / Beeren

FLUFFY RICOTTA LEMON PANCAKES A1,C,G **10.9**

luftige Ricotta-Zitronen-Pfannkuchen /
gebackene Bananencreme / Bananenchips / Beeren /
wahlweise mit Ahornsirup oder Schokosauce

POWER PORRIDGE (VEGAN) A4,H1 **9.9**

Haferflocken / Leinsamen / Kokosmilch / Blaubeeren /
Cranberries / Mandeln / Zimt / Ahornsirup

SALTY GOODNESS

VON 10 BIS 16 UHR

SAN BENEDETTO EGGS A1,C,G 11.9

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

ADRIANO AVOCADO A1,A2 10.9

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

STRAMMER MAXIMILIANO A1,C,G,2,3 13.9

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

PEACHY PROSCIUTTO A1,C,G 13.9

krosses Julius Brantner Bio Brot / Prosciutto di Coppa / Burrata / Pfirsich / pochiertes Ei

CLASSIC OMELETTE A1,C 11.9

Omelette aus 3 Eiern zubereitet, dazu Julius Brantner Bio English Muffin

CHOOSE TWO: Tomate // Spinat // Zwiebel // Kräuter

ADD ON: Ricotta G // Fior di Latte G // Parmesanobel G // Salsiccia // Prosciutto Cotto // Pancetta +3

YOUR FAVORITE EGGS A1,C 10.9

3 Eier als Rührei, Spiegelei oder pochiert 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 A1,C,G,H3 7.9

Walnüsse / geschlagener Ricotta / regionaler Honig

CORNETTO A1,G 4.9

verschiedene Sorten - original italienisch

JULIUS BRANTNER BROTKORB A1,A2,G 6.9

Bio Brotauswahl & Butter

ADD ON:

Marmelade // Honig // Nutella H2 // extra Butter G +2

Parmesan G // Ricotta G // Gorgonzola G

Prosciutto di Coppa 2,3 // Salame Ventricina 2,3 //

Mortadella mit Pistazien H7 +3

JUICE BAR

**FRISCH GEPRESSTER
ORANGENSAFT**

MONICA BELUCCI
Ananas / Orange / Karotte

SUPERITALO
Orange / Karotte / Apfel / Ingwer

0,25l **6.9**

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	5.9
CAFFÈ SHAKERATO MIT BAILEYS _G	7.9

AUCH ERHÄLTlich MIT HAFER ODER SOJA
ADD: ESPRESSO +1.5

TEA & HOT CHOCOLATE

TEA

GREEN TEA GREETINGS Grüntee	6.5
MOUNT DARJEELING Darjeeling Tee	6.5
WILD BERRY WONDER Früchtetee	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

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

INSALATA

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

DURCH BRONZE GEPRESST

PASTA FRESCA

HAUSGEMACHT!

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

SECONDI

TAGLIATA DI MANZO ^{G,2,3} <i>US Beef „Creekstone“ Flanksteak 200g / Salsa Verde / Rucola / Parmesan</i>	29.9
TONNO PINNA GIALLA ALLA GRIGLIA ^D <i>gegrilltes Yellow Fin Thunfisch Steak / Auberginenpurée / Sommer-Caponata / Minze</i>	29.9
CONTORNI <i>Insalata Mista ^K // Sommer-Caponata // Superfino Fries</i>	6.9

BETTER PIZZA

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

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

SPICE LEE A1,G,H7,2,3 16.9
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Salame Piccante / Pecorino / 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 / Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Rucola / Parmesanhobel

REGINA ROYAL A1,G,2,3 19.9
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto / Steimpilze / Olio di Tartufo

MOODY A1,G,2,3,6 16.9
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

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

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

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 EIWEISS ENZYMEN VERSEHEN SEIN.

SOFTDRINKS

ACQUA FIORDILINO Frizzante / Naturale	0,75	7.9
HOMEMADE LEMONADE		6.9
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		
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