

ANTIPASTI & ZUPPA

FOCACCIA ROSMARINO ^{A1}

Olivenöl / Rosmarin / Meersalz
7

OLIVE & PARMIGIANO ^{G,6}

gemischte Oliven / Parmesan
13

ZUPPA DI POMODORO BIANCO ^{A1,G}

Tomaten / Sahne / Schnittlauchöl / Crostini
9

TARTARE DI SALMONE ^{A1,D,G}

Lachs / Ricotta / Limette / Feldsalat / Hausbrot
21

ARANCINETTE TARTUFO ^{A1,G}

gebackene Reiskällchen / Parmesansauce /
schwarzer Trüffel
19

VITELLO TONNATO PIEMONTESE ^{C,D}

dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch /
Thunfischsauce / Kapern
19

CARPACCIO DI FICHI ^{G,2,3}

Feige / Rucola / Parmesan /
Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi /
Traubenmus
17

KAKI CAPRESE ^{G,2,3}

Kaki / Burrata / Kirschtomaten /
Basilikumpesto / Pinienkerne / Granatapfelkerne
18

PARMIGIANA ^{A1,C,G}

warmes, sizilianisches Auberginengratin /
San Marzano Tomatensauce /
Parmesan / Basilikum
17

BETTER PIZZA

MILANO ^{A1,G,2,3}

Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailänder Salami
15

SICILIAN SHEPHERD ^{A1,G,H3,2,3}

Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Feige /
Ziegenkäse / geröstete Walnüsse /
Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Rucola
18

LUIS TRINKER ^{A1,G,2,3}

Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Bergkäse /
Südtiroler Speck / frischer Schnittlauch
17

SPICE LEE ^{A1,G,H7,2,3}

Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Pecorino /
Salame Piccante / Minz-Chili-Pistazien-Pesto
18

TARTUFO ^{A1,G}

Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
frisch gehobelter Trüffel / Olio di Tartufo
22

PARMAROTTI ^{A1,G}

Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Rucola / Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi /
Parmesanhobel
17

REGINA ROYAL ^{A1,G,2,3}

Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Prosciutto Cotto / Steinpilze /
Olio di Tartufo
21

MOODY ^{A1,G,6,2,3}

Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Mailänder Salami / Prosciutto Cotto /
Leccino Oliven / Artischocken / Peperoni
18

PIZZA VEGGIE / VEGAN

LA BUFALA ^{A1,G}

Tomate / Mozzarella di Bufala /
Mozzarella Fior di Latte / Basilikum
17

THE GOOD, THE BAD & THE UGLY ^{A1,G}

Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Gorgonzola / Pecorino / Feige /
geröstete Pinienkerne
18

TINA TUNA (VEGAN) ^{A1,F,6}

Tomate / veganer Tuna / Leccino Oliven / Kapern /
Radicchio / Salicornia / Crema di Balsamico
17

PASTA FRESCA

FUSSILONI AL RAGU ^{A1,C,G,I}

langsam geschmortes Rinderragout / Knoblauch / Basilikum
18

LINGUINE TARTUFO ^{A1,C,G}

schwarzer Trüffel
25

PACCHERI FRUTTI DI MARE ^{A1,B,C,0}

Vongole / Garnelen / Calamari / Chili / Knoblauch / Weißwein /
Petersilie / aromatisierter Brotcrumble
23

LINGUINE CARBONARA ^{A1,C,G}

Eigelb / Pecorino Romano D.O.P. / crispy Guanciale
19

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI ^G

Weißwein / Steinpilze / Parmesan / Gorgonzola / Radicchio
19

SECONDI

SALMONE ^{D,G,I}

Lachsfilet / Kartoffel-Selleriepüree / wilder Brokkoli / Zitronenbutter
28

TAGLIATA DI MANZO ^{G,2,3}

US Beef „Creekstone“ Flanksteak 200g / Salsa Verde / Rucola / Parmesan
39

GUANCIA DI MANZO CON TARTUFO ^{A1,G}

geschmorte Rinderbäckchen / Kartoffelpüree / schwarzer Trüffel / Pfefferjus / Röstzwiebeln
44

OSSOBUCO ^{G,I}

geschmorte Kalbsbeinscheibe / getrüffeltes Polenta / wilder Brokkoli / Gemüsejus
35

CAVOLFIORRE PICCANTE ^G

spicy Blumenkohlsteak / Heukarotten / Winterkohl / eingelegte rote Zwiebeln / Schnittlauchöl
18

CONTORNI

Insalata Mista ^K // Superfino Fries // wilder Brokkoli // Kartoffelpüree ^G // sautierter Spinat
6.5

ANTIPASTI & ZUPPA

FOCACCIA ROSMARINO ^{A1}
olive oil / rosemary / sea salt
7

OLIVE & PARMIGIANO ^{G,6}
mixed olives / parmesan cheese
13

ZUPPA DI POMODORO BIANCO ^{A1,G}
tomatoes / heavy cream / chive oil / crostini
9

TARTARE DI SALMONE ^{A1,D,G}
salmon / ricotta / lime / lamb's lettuce / bread
21

ARANCINETTE TARTUFO ^{A1,G}
baked rice balls / parmesan sauce /
black truffle
19

VITELLO TONNATO PIEMONTESE ^{C,D}
thinly sliced veal / tuna sauce / capers
19

CARPACCIO DI FICHI ^{G,2,3}
fig / arugula / parmesan cheese /
Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi /
grape paste
17

KAKI CAPRESE ^{G,2,3}
kaki / burrata / cherry tomatoes / basil pesto /
pine nuts / pomegranate
18

PARMIGIANA ^{A1,C,G}
sicilian style eggplant gratin /
San Marzano tomato sauce /
parmesan cheese / basil
17

BETTER PIZZA

MILANO ^{A1,G,2,3} 15
tomato sauce / mozzarella fior di latte /
milanese salami

SICILIAN SHEPHERD ^{A1,G,H3,2,3} 18
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} 17
tomato sauce / mozzarella fior di latte / South
Tyrolean bacon / mountain cheese / fresh chives

SPICE LEE ^{A1,G,H7,2,3} 18
tomato sauce / mozzarella fior di latte /
spicy salami / pecorino cheese /
mint-chili-pistachio pesto

TARTUFO ^{A1,G} 22
tomato sauce / mozzarella fior di latte /
freshly shaved truffle / truffle oil

PARMAROTTI ^{A1,G} 17
tomato sauce / mozzarella fior di latte /
prosciutto di parma DOP (aged 24 months) /
arugula / parmesan flakes

REGINA ROYAL ^{A1,G,2,3} 21
tomato sauce / mozzarella fior di latte / ham /
porcini mushrooms / truffle oil

MOODY ^{A1,G,6,2,3} 18
tomato sauce / mozzarella fior di latte /
milanese salami / ham / Leccino olives /
artichokes / chili peppers

PIZZA VEGGIE / VEGAN

LA BUFALA ^{A1,G} 17
tomato sauce / mozzarella di bufala /
mozzarella fior di latte / basil

THE GOOD, THE BAD & THE UGLY ^{A1,G} 18
tomato sauce / mozzarella fior di latte /
gorgonzola cheese / pecorino cheese / fig /
roasted pine nuts

TINA TUNA (VEGAN) ^{A1,F,6} 17
tomato sauce / soy based vegan tuna / Leccino olives /
capers / radicchio / salicornia / crema di balsamico

PASTA FRESCA

FUSSILONI AL RAGU ^{A1,C,G,I} 18
slowly braised beef ragout / garlic / basil

LINGUINE TARTUFO ^{A1,C,G} 25
with black truffle

PACCHERI FRUTTI DI MARE ^{A1,B,C,D} 23
vongole / prawns / calamari / chili / garlic / white wine /
parsley / flavored bread crumble

LINGUINE CARBONARA ^{A1,C,G} 19
egg yolk / Pecorino Romano D.O.P. / crispy guanciale

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI ^G 19
white wine / porcini mushrooms / parmesan cheese /
gorgonzola cheese / radicchio

SECONDI

SALMONE ^{D,G,I} 28
salmon filet / potato celery purée / wild broccoli / lemon butter

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

GUANCIA DI MANZO CON TARTUFO ^{A1,G} 44
braised beef cheeks / potato purée / black truffle / pepper jus / fried onions

OSSOBUCO ^{G,I} 35
braised veal shank / truffled polenta / wild broccoli / vegetable jus

CAVOLFIORRE PICCANTE ^G 18
spicy cauliflower steak / hay carrots / winter cabbage / pickled red onions / chive oil

CONTORNI

Insalata Mista ^K // Superfino Fries // wild broccoli // potato purée ^G // sautéed spinach
6.5

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 ^{A1} 7 <i>Olivenöl / Rosmarin / Meersalz</i>	PARMIGIANA ^{A1,C,G} 17 <i>warmes, sizilianisches Auberginengratin / San Marzano Tomatensauce / Parmesan / Basilikum</i>
OLIVE & PARMIGIANO ^{G,6} 13 <i>gemischte Oliven / Parmesan</i>	VITELLO TONNATO 19 PIEMONTESE ^{C,D} <i>dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch / Thunfischsauce / Kapern</i>
KAKI CAPRESE ^{G,2,3} 18 <i>Kaki / Burrata / Kirschtomaten / Basilikumpesto / Pinienkerne / Granatapfelkerne</i>	

INSALATA

INSALATA MISTA GRANDE ^K 12
großer, gemischter Salat / hausgemachtes Dressing

INSALATA DI TONNO ^{D,K} 18
*in Öl eingelegter Thunfisch / Avocado / Leccino Oliven /
hausgemachtes Dressing
Auch mit veganem Tuna auf Sojabasis ^{(VEGAN) K,F} 18*

INSALATA CAPRINO PIEMONTESE ^{A1,G,K} 19
*Ziegenkäse / Feigen / Trüffel-Knoblauch Honig /
Pane Carasau / hausgemachtes Dressing*

PASTA FRESCA

HAUSGEMACHT - DURCH BRONZE GEPRESST

FUSSILONI AL RAGU ^{A1,C,G,I} 18
langsam geschmortes Rinderragout / Knoblauch / Basilikum

LASAGNE MANZO ^{A1,C,G,I} 16
Rindfleisch / Mozzarella / San Marzano Tomatensauce

LINGUINE TARTUFO ^{A1,C,G} 25
schwarzer Trüffel

PACCHERI FRUTTI DI MARE ^{A1,B,C,O} 23
*Vongole / Garnelen / Calamari / Chili / Knoblauch / Weißwein /
Petersilie / aromatisierter Brotcrumble*

LINGUINE CARBONARA ^{A1,C,G} 19
Eigelb / Pecorino Romano D.O.P. / crispy Guanciale

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI ^G 19
Weißwein / Steinpilze / Parmesan / Gorgonzola / Radicchio

SECONDI

SALMONE ^{D,G,I} 28
Lachsfilet / Kartoffel-Selleriepüree / wilder Brokkoli / Zitronenbutter

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

CONTORNI *Insalata Mista ^K // Superfino Fries // wilder Brokkoli //
Kartoffelpüree ^G // sautierter Spinat 6.5*

BETTER PIZZA

MILANO ^{A1,G,2,3} 15
*Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Mailänder Salami*

SICILIAN SHEPHERD ^{A1,G,H3,2,3} 18
*Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Feige /
Ziegenkäse / geröstete Walnüsse /
Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Rucola*

LUIS TRINKER ^{A1,G,2,3} 17
*Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Bergkäse /
Südtiroler Speck / frischer Schnittlauch*

SPICE LEE ^{A1,G,H7,2,3} 18
*Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Pecorino /
Salame Piccante / Minz-Chili-Pistazien-Pesto*

TARTUFO ^{A1,G} 22
*Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
frisch gehobelter Trüffel / Olio di Tartufo*

PARMAROTTI ^{A1,G} 17
*Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Rucola /
Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Parmesanhobel*

REGINA ROYAL ^{A1,G,2,3} 21
*Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Prosciutto Cotto / Steinpilze / Olio di Tartufo*

MOODY ^{A1,G,6,2,3} 18
*Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Mailänder Salami / Prosciutto Cotto /
Leccino Oliven / Artischocken / Peperoni*

PIZZA VEGGIE / VEGAN

LA BUFALA ^{A1,G} 17
*Tomate / Mozzarella di Bufala /
Mozzarella Fior di Latte / Basilikum*

THE GOOD, THE BAD & THE UGLY ^{A1,G} 18
*Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Gorgonzola / Pecorino / Birnencarpaccio /
geröstete Pinienkerne*

TINA TUNA (VEGAN) ^{A1,F,6} 17
*Tomate / veganer Tuna / Leccino Oliven /
Kapern / Radicchio / Salicornia /
Crema di Balsamico*

*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} 7 <i>olive oil / rosemary / sea salt</i>	PARMIGIANA ^{A1,C,G} 17 <i>sicilian style eggplant gratin / San Marzano tomato sauce / parmesan cheese / basil</i>
OLIVE & PARMIGIANO ^{G,6} 13 <i>mixed olives / parmesan cheese</i>	VITELLO TONNATO ^{C,D} 19 <i>thinly sliced veal / tuna sauce / capers</i>
KAKI CAPRESE ^{G,2,3} 18 <i>kaki / burrata / cherry tomatoes / basil pesto / pine nuts / pomegranate</i>	

INSALATA

INSALATA MISTA GRANDE ^K 12 <i>large, mixed salad / homemade dressing</i>
INSALATA DI TONNO ^{D,K} 18 <i>tuna in oil / avocado / Leccino olives / homemade dressing</i> <i>Also with vegan soy based tuna ^{(VEGAN) K,F} 18</i>
INSALATA CAPRINO PIEMONTESE ^{A1,G,K} 19 <i>goat cheese / figs / truffle-garlic honey / Pane Carasau / homemade dressing</i>

PASTA FRESCA

HANDMADE - BRONZE-CUT

FUSSILONI AL RAGU ^{A1,C,G,I} 18 <i>slowly braised beef ragout / garlic / basil</i>
LASAGNE MANZO ^{A1,C,G,I} 16 <i>beef / mozzarella / San Marzano tomato sauce</i>
LINGUINE TARTUFO ^{A1,C,G} 25 <i>with black truffle</i>
PACCHERI FRUTTI DI MARE ^{A1,B,C,O} 23 <i>vongole / prawns / calamari / chili / garlic / white wine / parsley / flavored bread crumble</i>
LINGUINE CARBONARA ^{A1,C,G} 19 <i>egg yolk / Pecorino Romano D.O.P. / crispy guanciale</i>
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI ^G 19 <i>white wine / porcini mushrooms / parmesan cheese / gorgonzola cheese / radicchio</i>

SECONDI

SALMONE ^{D,G,I} 28 <i>salmon filet / potato celery purée / wild broccoli / lemon butter</i>
TAGLIATA DI MANZO ^{G,2,3} 39 <i>US beef „Creekstone“ flanksteak 200g / Salsa Verde / arugula / parmesan cheese</i>

CONTORNI *Insalata Mista* ^K // *Superfino Fries* // *wild broccoli* // *potato purée* ^G // *sautéed spinach* 6.5

BETTER PIZZA

MILANO ^{A1,G,2,3} 15 <i>tomato sauce / mozzarella fior di latte / milanese salami</i>	
SICILIAN SHEPHERD ^{A1,G,H3,2,3} 18 <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} 17 <i>tomato sauce / mozzarella fior di latte / south tyrolean bacon / mountain cheese / fresh chives</i>	
SPICE LEE ^{A1,G,H7,2,3} 18 <i>tomato sauce / mozzarella fior di latte / spicy salami / pecorino cheese / mint-chili-pistachio pesto</i>	
TARTUFO ^{A1,G} 22 <i>tomato sauce / mozzarella fior di latte / freshly shaved truffle / truffle oil</i>	
PARMAROTTI ^{A1,G} 17 <i>tomato sauce / mozzarella fior di latte / prosciutto di parma DOP (aged 24 months) / arugula / parmesan flakes</i>	
REGINA ROYAL ^{A1,G,2,3} 21 <i>tomato sauce / mozzarella fior di latte / ham / porcini mushrooms / truffle oil</i>	
MOODY ^{A1,G,6,2,3} 18 <i>tomato sauce / mozzarella fior di latte / milanese salami / ham / Leccino olives / artichokes / chili peppers</i>	
PIZZA VEGGIE / VEGAN	
LA BUFALA ^{A1,G} 17 <i>tomato sauce / mozzarella di bufala / mozzarella fior di latte / basil</i>	
THE GOOD, THE BAD & THE UGLY ^{A1,G} 18 <i>tomato sauce / mozzarella fior di latte / gorgonzola cheese / pecorino cheese / fig / roasted pine nuts</i>	
TINA TUNA (VEGAN) ^{A1,F,6} 17 <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>	10.5
TIRAMISU AL PISTACCHIO <small>A1,C,G,H7</small> <i>mit Pistaziencreme und gerösteten Pistazien</i>	11.5
AFFOGATO <small>G</small> <i>Vanilleeis mit Espresso und Espressobohne in Schokolade</i>	6
TARTUFO <i>Haselnuss <small>G,H2</small> oder Mango <small>(VEGAN)</small></i>	11
BLUEBERRY CHEESECAKE TO SHARE <small>A1,G</small> <small>FÜR 2 PERSONEN</small> <i>Mascarpone, Blaubeeren, weiße Schokolade, Biscotti</i>	19

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 ERHÄLTlich 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

TIRAMISU <small>A1,C,G</small>	10.5
TIRAMISU AL PISTACCHIO <small>A1,C,G,H7</small> <i>with pistachio cream and roasted pistachios</i>	11.5
AFFOGATO <small>G</small> <i>vanilla ice cream with espresso and chocolate covered espresso bean</i>	6
BLUEBERRY CHEESECAKE TO SHARE <small>A1,G</small> FOR TWO <i>mascarpone, blueberries, white chocolate, biscotti</i>	19

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> <i>Vodka, coffee liqueur, white chocolate, double shot espresso</i>	14
--	----

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.