

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 ¹⁹ PIEMONTESE ^{C,D} <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>G,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>	14
<i>Vodka, coffee liqueur, white chocolate, double shot espresso</i>	

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