

# MORNING GLORY



Marta

TRATTORIA & BAR

# *SWEET & HEALTHY*

VON 10 BIS 16 UHR

- |   |    |
|---|----|
| <b>MARTA'S GRANOLA</b> <small>A1,A3,A4,G</small>  | 12 |
| Griechischer Joghurt / Granola / Honig / Beeren   |    |
| <b>FLUFFY RICOTTA LEMON PANCAKES</b> <small>A1,C,G</small>  | 11 |
| luftige Ricotta-Zitronen-Pfannkuchen /<br>gebackene Bananencreme / Bananenchips / Beeren /<br>wahlweise mit Ahornsirup oder Schokosauce |    |
| <b>POWER PORRIDGE (VEGAN)</b> <small>A4,H1</small>  | 10 |
| Haferflocken / Leinsamen / Kokosmilch / Blaubeeren /<br>Cranberries / Mandeln / Zimt / Ahornsirup                                       |    |

# SALTY GOODNESS

VON 10 BIS 16 UHR

- SAN BENEDETTO EGGS** A1,C,G 12  
2 pochierte bayrische Eier auf Julius Brantner Bio  
English Muffin / Sauce Hollandaise wahlweise mit  
Räucherlachs D // Prosciutto Cotto // Spinat +3
- ADRIANO AVOCADO** A1,A2 11  
Julius Brantner Bio Bauernbrot-Bruschetta mit Avocado,  
wahlweise mit crispy Pancetta // Stracciatella G // Spiegelei C +3
- STRAMMER MAXIMILIANO** A1,C,G,2,3 14  
krosses Julius Brantner Bio Brot / Spiegelei /  
Prosciutto di Coppa / Rucola / Scamorza /  
Basilikum-Pesto / Kirschtomaten
- FIG & PROSCIUTTO** A1,C,G 14  
krosses Julius Brantner Bio Brot / Prosciutto di Coppa /  
Burrata / Feige / pochiertes Ei
- CLASSIC OMELETTE** A1,C 12  
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 11  
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 7.5  
Walnüsse / geschlagener Ricotta / Honig

**CORNETTO** A1,G,H7 4.5  
verschiedene Sorten - original italienisch

**JULIUS BRANTNER BROTKORB** A1,A2,G 6.5  
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*

VON 10 BIS 14 UHR

## **FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT**

0,25l 6.5

---

## **MONICA BELUCCI**

Ananas / Orange / Karotte

## **SUPERITALO**

Orange / Karotte / Apfel / Ingwer

0,25l 7

## HOT DRINKS

<b>ESPRESSO</b> .....	<b>2.8</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> <sub>G</sub> .....	<b>3.5</b>
<b>DOPPIO</b> .....	<b>5</b>
<b>DOPPIO MACCHIATO</b> <sub>G</sub> .....	<b>5.5</b>
<b>AMERICANO</b> .....	<b>4</b>
<b>CAPPUCCINO</b> <sub>G</sub> // ICED .....	<b>4.5</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b> <sub>G</sub> // ICED .....	<b>5.5</b>
<b>CAFFÈ CORRETTO</b> .....	<b>8</b>
WAHLWEISE MIT GRAPPA ODER SAMBUCA	
<b>CAFFÈ SHAKERATO</b> .....	<b>6</b>
<b>CAFFÈ SHAKERATO MIT BAILEYS</b> <sub>G</sub> .....	<b>8</b>

AUCH ERHÄLTlich MIT HAFER ODER SOJA  
ADD: ESPRESSO +1.5

# TEA & HOT CHOCOLATE

## TEA

<b>GREEN TEA GREETINGS</b> Grüntee .....	6.5
<b>MOUNT DARJEELING</b> Darjeeling Tee .....	6.5
<b>WILD BERRY WONDER</b> Früchtetee .....	6.5
<b>QUEEN CAMOMILE</b> Kamillentee .....	6.5
<b>ITALIAN STALLION</b> Ingwer, Minze, Honig .....	6.5

## HOT CHOCOLATE

<b>CLASSICO</b> <sub>G</sub> .....	6
<b>CIOCCOLATO BIANCO</b> <sub>G</sub> .....	6

# LUNCH TIME FAVORITES

AB 12 UHR

## ANTIPASTI

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

## INSALATA

INSALATA MISTA GRANDE <sup>K</sup>	12	INSALATA DI TONNO <sup>D,K</sup>	18
<i>großer, gemischter Salat / hausgemachtes Dressing</i>		<i>in Öl eingelegter Thunfisch / Avocado / Leccino Oliven / hausgemachtes Dressing</i>	
INSALATA CAPRINO PIEMONTESE <sup>A1,G,K</sup>	19	<i>Auch mit veganem Tuna auf Sojabasis (VEGAN) <sup>K,F</sup></i>	18
<i>Ziegenkäse / Feigen / Trüffel-Knoblauch Honig / Pane Carasau / hausgemachtes Dressing</i>			

— DURCH BRONZE GEPRESST —

## PASTA FRESCA

← HAUSGEMACHT! —

FUSSILONI AL RAGU <sup>A1,C,G,I</sup>	18	LASAGNE MANZO <sup>A1,C,G,I</sup>	16
<i>langsam geschmortes Rinderragout / Rotwein / Knoblauch / Basilikum</i>		<i>Rindfleisch / Mozzarella / San Marzano Tomatensauce</i>	
LINGUINE TARTUFO <sup>A1,C,G</sup>	25	LINGUINE CARBONARA <sup>A1,C,G</sup>	19
<i>schwarzer Trüffel</i>		<i>Eigelb / Pecorino Romano D.O.P. / crispy Guanciale</i>	
PACCHERI FRUTTI DI MARE <sup>A1,B,C,O</sup>	23	RISOTTO AI FUNGHI PORCINI <sup>G</sup>	19
<i>Vongole / Garnelen / Calamari / Chili / Knoblauch / Weißwein / Petersilie / aromatisierter Brotcrumble</i>		<i>Weißwein / Steinpilze / Parmesan / Gorgonzola / Radicchio</i>	

## SECONDI

SALMONE <sup>D,G,I</sup> 28

*Lachsfilet / Kartoffel-Selleriepüree / wilder Brokkoli / Zitronenbutter*

TAGLIATA DI MANZO <sup>G,2,3</sup> 39

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

**CONTORNI** *Insalata Mista <sup>K</sup> // Superfino Fries // wilder Brokkoli // Kartoffelpüree <sup>G</sup> // 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 / Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Ziegenkäse / Rucola / Feige / geröstete Walnüsse*

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

**SPICE LEE** A1,G,H7,2,3 18  
*Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Salame Piccante / Pecorino / 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 / Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Rucola / Parmesanbobel*

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

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

## 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 / Feige / geröstete Pinienkerne*

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

## SPARKLING

<b>PROSECCO FILACORTA</b>	0,1	<b>6</b>
Ca' del Sette, Venetien		
<b>CHAMPAGNE BRUT GRANDE RESERVE</b>	0,1	<b>12</b>
Chanoine Frères, Champagne		

## WINE

<b>BIANCO</b>	<b>SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE</b>	0,1	<b>6.5</b>
	Weingut Oswald, Rheinhessen	0,2	<b>12</b>
	<b>LUGANA AMORE SENZA FINE</b>	0,1	<b>6.5</b>
	Ca' del Sette, Venetien	0,2	<b>12</b>
	<b>GRAUBURGUNDER AMORE SENZA FINE</b>	0,1	<b>6.5</b>
	Weingut Oswald, Rheinhessen	0,2	<b>12</b>
	<b>EDDA BIANCO SALENTO</b>	0,1	<b>8</b>
	Feudi San Marzano, Apulien	0,2	<b>15</b>
<b>ROSÉ</b>	<b>ROSÉ AMORE SENZA FINE</b>	0,1	<b>6.5</b>
	Weingut Oswald, Rheinhessen	0,2	<b>12</b>
	<b>WHISPERING ANGEL ROSÉ</b>	0,1	<b>9.5</b>
	Château d'Esclans, Côtes de Provence	0,2	<b>18</b>
<b>ROSSO</b>	<b>PRIMITIVO AMORE SENZA FINE</b>	0,1	<b>6.5</b>
	Terrecarsiche, Apulien	0,2	<b>12</b>

## APERITIVO

<b>AMALFI SPRITZ</b> <sup>5</sup>	11
Ramazzotti Rosato / Prosecco / Soda / Zitrone / Grapefruit	
<b>BASSANO SPRITZ</b> <sup>1,2</sup>	11
Kirschlikör / Supasawa / San Bitter / Wild Berry	
<b>BELLEZZA SPRITZ</b> <sup>1,2,C,G</sup>	11
Limoncello / Lemon Curd / Zitrone / Prosecco / Soda	
<b>ITALIAN PORNSTAR MARTINI</b> <sup>1,2</sup>	15
Galliano Vanilla / Vodka / Passionsfrucht / Proseccoshot	
<b>VIOLETTA SPRITZ</b> <sup>1,2,M</sup>	12
Lavendellikör / Gin / Supasawa / Tonic Water	

## SIGNATURE DRINK

<b>TIRAMISU ESPRESSO MARTINI</b> <sup>G</sup>	14
Baileys / Vodka / Espresso / Tonkabohne / Mascarponeschaum / Zucker	

## BEER

<b>AUGUSTINER HELL VOM FASS</b> <sup>A3</sup>	0,4	5
<b>AUGUSTINER WEISSBIER</b> <sup>A1</sup>	0,5	6
<b>AUGUSTINER PILS</b> <sup>A3</sup>	0,33	5
<b>RADLER</b> <sup>A3</sup>	0,4	5
<b>HOPF DIE ALKOHOLFREIE</b> <sup>A1,A3</sup>	0,5	6
<b>PERONI NASTRO AZZURO</b> <sup>A3</sup>	0,33	5
<b>NOAM</b> <sup>A3</sup>	0,34	5

WEINE KÖNNEN MIT SCHWEFELDIOXIDEN, SULFITEN ODER EIWISS ENZYMEN VERSEHEN SEIN.

## SOFTDRINKS

<b>ACQUA FIORDILINO</b> Frizzante / Naturale	0,75	7.9
<b>HOMEMADE LEMONADE</b>		7
Erdbeer - Basilikum <sup>2,3</sup> / Pfirsich - Kalamansi / Brombeer - Rosmarin		
<b>SCHORLE</b>	0,3	4.5
Apfel / Johannisbeere / Maracuja / Rhabarber / Orange / Grapefruit		
<b>SCHWEPPE</b>	0,2	4.5
Dry Tonic Water / Ginger Ale <sup>1</sup> / Ginger Beer / Bitter Lemon <sup>3</sup>		
<b>COCA COLA</b> <sup>1</sup>	0,2	4.5
<b>COCA COLA ZERO</b> <sup>1,8,9</sup>	0,2	4.5
<b>FANTA</b> <sup>1,3</sup>	0,2	4.5
<b>PAULANER SPEZI</b> <sup>1,3</sup>	0,33	5.5
<b>RED BULL</b> <sup>1</sup> / <b>RED BULL SUGARFREE</b> <sup>1,8</sup>	0,25	6
<b>SAN BITTER</b> <sup>1</sup>	0,1	5
mit Soda		+2
<b>CRODINO</b> <sup>1</sup>	0,1	5
mit Soda		+2
mit Maracuja		+4

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

Marta

TRATTORIA & BAR