

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,O}

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

CAVOLFILORE 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}
slowly braised beef ragout / garlic / basil
18

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

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

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

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

SECONDI

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

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

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

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

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

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

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
TARTUFO <i>Hazelnut <small>G,H2</small> or Mango <small>(VEGAN)</small></i>	11
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.