

ANTIPASTI

FOCACCIA ROSMARINO ^{A1}

Olivenöl / Rosmarin / Meersalz
7

OLIVE & PARMIGIANO ^G

mediterrane Oliven / Parmesan
13

INSALATA CUCUMERO ^G

Wassermelone / Fetakäse / Leccino Oliven / Minze
14

PARMIGIANA ^{A1,G}

warmes, sizilianisches Auberginengratin /
San Marzano Tomatensauce /
Parmesan / Basilikum
16

ASPARAGI GRATINATI CON TARTUFO ^G

Spargel der Saison / Parmesan /
frischer Trüffel
17

BURRATINA CAPRESE ^{A1,G}

Burratina 125g / eingelegte Romatomen /
Ochsenherztomaten /
Peperone Crusco / Brotcrumble
19

VITELLO TONNATO PIEMONTESE ^{C,D,G}

dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch /
Thunfischsauce / Kapern
19

FRITTO MISTO ^{2,3,A1,B,C,D,O}

frittierte Meeresfrüchte, Kabeljau und
Zucchiniastreifen / Zitrone
19

TARTARE DI MANZO ^K

handgeschnittenes Rinderfilet / Schalotten /
Cornichons / Dijon-Senf
23

BETTER PIZZA

LA DOLCE VEGANA ^{A1,G}

Tomate / eingelegte Aubergine / Radicchio /
Knoblauch / Kirschtomaten / Basilikum
15

MILANO ^{2,3,A1,G}

Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Mailänder Salami
15

PARMAROTTI ^{A1,G}

Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Rucola /
Parmesanhobel
17

LA BUFALA ^{A1,G}

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

VERDURA GRIGLIA ^{2,3,6,A1,G}

Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Zucchini /
Paprika / Aubergine / Leccino Oliven
17

SICILIAN SHEPHERD ^{A1,G,H3}

Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Ziegenkäse /
Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi /
getrocknete Feige / Rucola / geröstete Walnüsse
18

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

Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Salame Piccante / Pecorino Romano D.O.P. /
Minz-Chili-Pistazien-Pesto
18

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

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

BIANCO ASPARAGI ^{2,3,A1,G}

Mozzarella Fior di Latte / Südtiroler Speck /
grüner Spargel / Kirschtomaten
19

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

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

TARTUFO ^{A1,G}

Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
frischer Trüffel / Olio di Tartufo
22

ADD ON

Leccino Oliven ⁶ // Artischocken // Salame Piccante ^{2,3} //
Mailänder Salami ^{2,3} // Prosciutto Cotto ^{2,3} //
Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi
+3.5

PASTA FRESCA

FUSILLONI ARRABBIATA CON CREMA DI BUFALA ^{A1,C,G}

San Marzano Tomatensauce / Chili / Knoblauch / Crema di Bufala
16

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

langsam geschmortes Rinderragout / Rotwein / Knoblauch / Basilikum
18

LINGUINE DI LIMONE E BURRATINA ^{A1,C,G,I}

Bio-Zitrone / Basilikum / Burratina / Parmesan
mit Tartare di Tonno ^D
18

GNOCCHI SARDI FRUTTI DI MARE ^{A1,B,C,O}

Vongole / Garnelen / Calamari / Chili / Knoblauch / Weißwein /
Petersilie / Brotcrumble
+7

FETTUCCINE TARTUFO ^{A1,C,G}

mit schwarzem Trüffel
25

LOBSTER LINGUINE ^{A1,B,C}

Hummer / Kirschtomaten / Cognac / Chili / Petersilie
44

SECONDI

SPICY CAVOLFIORRE BIANCO ^{G,L}

spicy Blumenkohlsteak / Karotten-Sesampüree / Ricotta
18

SALMONE ^{D,G,K}

Lachsfilet / Rosmarinkartoffeln / Spargel der Saison / Zitronen-Ricotta-Creme
28

COTOLETTA MILANESE ^{A1,C,G}

paniertes Schnitzel vom Kalbskarree / sommerlicher Kirschtomatensalat
mit Basilikum
32

TONNO MARINATO ^{D,F,I,K,L}

marinierter Thunfisch / Sesammantel / Sugo aus Kirschtomaten und Leccino Oliven
35

TAGLIATA DI MANZO ^{2,3,G}

US Beef „Creekstone“ 180 g / Salsa Verde / Rucola / Parmesan
36

FILETTO DI MANZO ^C

Filet vom deutschen Weiderind 160 g / Jus / Superfino Fries / Trüffel-Mayonnaise
38

CONTORNI

Insalata Mista ^K // Superfino Fries // wilder Brokkoli // Verdure alla Griglia //
Kartoffelpüree ^G // Rosmarinkartoffeln //
Caponata - sizilianisches Auberginengemüse mit Pinienkernen ^I

6.5

ANTIPASTI

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

OLIVE & PARMIGIANO ^G
mediterranean olives / parmesan
13

INSALATA CUCUMBER ^G
watermelon / feta cheese / Leccino olives / mint
14

PARMIGIANA ^{A1,G}
warm sicilian-style eggplant gratin /
San Marzano tomato sauce /
parmesan / basil
16

**ASPARAGI GRATINATI
CON TARTUFO** ^G
seasonal asparagus / parmesan /
fresh truffle
17

BURRATINA CAPRESE ^{A1,G}
burratina 125g / pickled roma tomatoes /
oxheart tomatoes / peperone crusco /
bread crumble
19

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

FRITTO MISTO ^{2,3,A1,B,C,D,O}
fried seafood, cod and zucchini strips / lemon
19

TARTARE DI MANZO ^K
hand-cut beef fillet / shallots / cornichons /
Dijon mustard
23

BETTER PIZZA

LA DOLCE VEGANA ^{A1,G} 15
tomato / marinated eggplant / radicchio /
garlic / cherry tomatoes / basil

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

PARMAROTTI ^{A1,G} 17
tomato / mozzarella fior di latte /
prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi / arugula /
parmesan flakes

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

VERDURA GRIGLIA ^{2,3,6,A1,G} 17
tomato / mozzarella fior di latte / zucchini /
bell pepper / eggplant / Leccino olives

SICILIAN SHEPHERD ^{A1,G,H3} 18
tomato / mozzarella fior di latte / goat cheese /
prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi / dried fig /
arugula / roasted walnuts

SPICE LEE ^{2,3,A1,G,H7} 18
tomato / mozzarella fior di latte /
salame piccante / pecorino romano D.O.P. /
mint-chili-pistachio pesto

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

BIANCO ASPARAGI ^{2,3,A1,G} 19
mozzarella fior di latte / South Tyrolean speck /
green asparagus / cherry tomatoes

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

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

ADD ON +3.5
Leccino olives ⁶ // artichokes // salame piccante ^{2,3} //
milanese salami ^{2,3} // prosciutto cotto ^{2,3} //
prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi

PASTA FRESCA

FUSILLONI ARRABBIATA CON CREMA DI BUFALA ^{A1,C,G} 16
San Marzano tomato sauce / chili / garlic / crema di bufala

FUSILLONI AL RAGU ^{A1,C,G,I} 18
slow-braised beef ragout / red wine / garlic / basil

LINGUINE DI LIMONE E BURRATINA ^{A1,C,G,I} 18
organic lemon / basil / burratina / parmesan
with tartare di tonno ^D +7

GNOCCHI SARDI FRUTTI DI MARE ^{A1,B,C,O} 23
vongole / prawns / calamari / chili / garlic / white wine /
parsley / bread crumble

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

LOBSTER LINGUINE ^{A1,B,C} 44
lobster / cherry tomatoes / cognac / chili / parsley

SECONDI

SPICY CAVOLFIORE BIANCO ^{G,L} 18
spicy cauliflower steak / carrot-sesame purée / ricotta

SALMONE ^{D,G,K} 28
salmon fillet / rosemary potatoes / seasonal asparagus / lemon ricotta cream

COTOLETTA MILANESE ^{A1,C,G} 32
breaded veal cutlet / summer cherry tomato salad with basil

TONNO MARINATO ^{D,F,I,K,L} 35
marinated tuna / sesame crust / cherry tomato and Leccino olive sugo

TAGLIATA DI MANZO ^{2,3,G} 36
US Beef „Creekstone“ 180g / salsa verde / arugula / parmesan

FILETTO DI MANZO ^C 38
beef fillet from German pasture-raised cattle 160g / jus /
Superfino fries / truffle mayonnaise

CONTORNI

insalata mista ^K // Superfino fries // wild broccoli // verdure alla griglia //
potato purée ^G // rosemary potatoes //
cajonata - sicilian style eggplant with pine nuts ^I

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} <i>Olivenöl / Rosmarin / Meersalz</i>	7
OLIVE & PARMIGIANO ^G <i>mediterrane Oliven / Parmesan</i>	13
PARMIGIANA ^{A1,G} <i>warmes, sizilianisches Auberginengratin / San Marzano Tomatensauce / Parmesan / Basilikum</i>	16
BURRATINA CAPRESE ^{A1,G} <i>Burratina 125g / eingelegte Romatomen / Ochsenherztomaten / Peperone Crusco / Brotcrumble</i>	19
TARTARE DI MANZO ^K <i>handgeschnittenes Rinderfilet / Schalotten / Cornichons / Dijon-Senf</i>	23
VITELLO TONNATO PIEMONTESE ^{C,D,G} <i>dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch / Thunfischsauce / Kapern</i>	19

PASTA FRESCA ^{HAUSGEMACHT - DURCH BRONZE GEPRESST}

FUSILLONI ARRABBIATA CON CREMA DI BUFALA ^{A1,C,G} <i>San Marzano Tomatensauce / Chili / Knoblauch / Crema di Bufala</i>	16
LASAGNE DI MANZO ^{A1,C,G,I} <i>hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch / Mozzarella / San Marzano Sugo / Parmesan / Basilikum</i>	16
LINGUINE DI LIMONE E BURRATINA ^{A1,C,G} <i>Bio-Zitrone / Basilikum / Burratina / Parmesan mit Tartare di Tonno ^D</i>	18
FUSILLONI AL RAGU ^{A1,C,G,I} <i>langsam geschmortes Rinderragout / Rotwein / Knoblauch / Basilikum</i>	+7 18
FETTUCINE TARTUFO ^{A1,C,G} <i>mit schwarzem Trüffel</i>	25

SECONDI

SPICY CAVOLFIORRE BIANCO ^{G,L} <i>spicy Blumenkohlsteak / Karotten-Sesampüree / Ricotta</i>	18
SALMONE ^{2,3,G} <i>Lachsfilet / Rosmarinkartoffeln / Spargel der Saison / Zitronen-Ricotta-Creme</i>	28
COTOLETTA MILANESE ^{A1,C,G} <i>paniertes Schnitzel vom Kalbskarree / sommerlicher Kirschtomatensalat mit Basilikum</i>	32
TAGLIATA DI MANZO ^{2,3,G} <i>US Beef „Creekstone“ 180 g / Salsa Verde / Rucola / Parmesan</i>	36
FILETTO DI MANZO ^C <i>Filet vom deutschen Weiderind 160 g / Jus / Superfino Fries / Trüffel-Mayonnaise</i>	38

CONTORNI

<i>Insalata Mista ^K // Superfino Fries // wilder Brokkoli // Verdure alla Griglia // Kartoffelpüree ^G // Rosmarinkartoffeln // Caponata - sizilianisches Auberginengemüse mit Pinienkernen ¹</i>	6.5
---	-----

INSALATA

INSALATA COCOMERO ^G <i>Wassermelone / Fetakäse / Leccino Oliven / Minze</i>	14
INSALATA DI TONNO ^{D,K} <i>Romanasalat / Feldsalat / Radicchio / in Öl eingelegter Thunfisch / Avocado / Leccino Oliven / hausgemachtes Dressing</i>	18
INSALATA CAPRINO ^{G,H3,K} <i>Rucola / Ziegenkäse / frische Feige / Birne / geröstete Walnüsse / Honig / hausgemachtes Dressing</i>	19

BETTER PIZZA

LA DOLCE VEGANA ^{A1,G} <i>Tomate / eingelegte Aubergine / Radicchio / Knoblauch / Kirschtomaten / Basilikum</i>	15
MILANO ^{2,3,A1,G} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailänder Salami</i>	15
PARMAROTTI ^{A1,G} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Rucola / Parmesanhobel</i>	17
LA BUFALA ^{A1,G} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum</i>	17
VERDURA GRIGLIA ^{2,3,6,A1,G} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Zucchini / Paprika / Aubergine / Leccino Oliven</i>	17
SICILIAN SHEPHERD ^{A1,G,H3} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Ziegenkäse / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / getrocknete Feige / Rucola / geröstete Walnüsse</i>	18
SPICE LEE ^{2,3,A1,G,H7} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Salame Piccante / Pecorino Romano D.O.P. / Minz-Chili-Pistazien-Pesto</i>	18
MOODY ^{2,3,6,A1,G} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailänder Salami / Prosciutto Cotto / Leccino Oliven / Artischocken / Peperoni</i>	18
BIANCO ASPARAGI ^{2,3,A1,G} <i>Mozzarella Fior di Latte / Südtiroler Speck / grüner Spargel / Kirschtomaten</i>	19
REGINA ROYAL ^{2,3,A1,G} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto / Steinpilze / Olio di Tartufo</i>	21
TARTUFO ^{A1,G} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo</i>	22
ADD ON	+3.5
<i>Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi // Leccino Oliven ⁶ // Mailänder Salami ^{2,3} // Prosciutto Cotto ^{2,3} // Artischocken // Salame Piccante ^{2,3}</i>	

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt gerne unser Servicepersonal nach unserer Allergenliste. Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

BUON APPETITO

BUSINESS LUNCH

MONDAY - FRIDAY 11.30 AM - 4 PM

ANTIPASTI

FOCACCIA ROSMARINO ^{A1} <i>olive oil / rosemary / sea salt</i>	7
OLIVE & PARMIGIANO ^G <i>Mediterranean olives / parmesan</i>	13
PARMIGIANA ^{A1,G} <i>warm sicilian-style eggplant gratin / San Marzano tomato sauce / parmesan / basil</i>	16
BURRATINA CAPRESE ^{A1,G} <i>burratina 125g / pickled roma tomatoes / oxheart tomatoes / peperone crusco / bread crumble</i>	19
TARTARE DI MANZO ^K <i>hand-cut beef fillet / shallots / cornichons / Dijon mustard</i>	23
VITELLO TONNATO PIEMONTESE ^{C,D,G} <i>thinly sliced veal / tuna sauce / capers</i>	19

PASTA FRESCA HANDMADE - BRONZE-CUT

FUSILLONI ARRABBIATA CON CREMA DI BUFALA ^{A1,C,G} <i>San Marzano tomato sauce / chili / garlic / crema di bufala</i>	16
LASAGNE DI MANZO ^{A1,C,G,I} <i>homemade beef lasagna / mozzarella / San Marzano tomato sauce / parmesan / basil</i>	16
LINGUINE DI LIMONE E BURRATINA ^{A1,C,G} <i>organic lemon / basil / burratina / parmesan with tartare di tonno ^D</i>	18
FUSILLONI AL RAGU ^{A1,C,G,I} <i>slow-braised beef ragout / red wine / garlic / basil</i>	+7 18
FETTUCCINE TARTUFO ^{A1,C,G} <i>with black truffle</i>	25

SECONDI

SPICY CAVOLFIOR BIANCO ^{G,L} <i>spicy cauliflower steak / carrot-sesame purée / ricotta</i>	18
SALMONE ^{2,3,G} <i>salmon fillet / rosemary potatoes / seasonal asparagus / lemon ricotta cream</i>	28
COTOLETTA MILANESE ^{A1,C,G} <i>breaded veal cutlet / summer cherry tomato salad with basil</i>	32
TAGLIATA DI MANZO ^{2,3,G} <i>US Beef „Creekstone“ 180g / salsa verde / arugula / parmesan</i>	36
FILETTO DI MANZO ^C <i>beef fillet from German pasture-raised cattle 160g / jus / Superfino fries / truffle mayonnaise</i>	38

CONTORNI

<i>insalata mista ^K // Superfino fries // wild broccoli // verdure alla griglia // potato purée ^G // rosemary potatoes // caponata - sicilian style eggplant with pine nuts ^I</i>	6.5
--	-----

INSALATA

INSALATA COCOMERO ^G <i>watermelon / feta cheese / Leccino olives / mint</i>	14
INSALATA DI TONNO ^{D,K} <i>romaine lettuce / lamb's lettuce / radicchio / tuna in oil / avocado / Leccino olives / homemade dressing</i>	18
INSALATA CAPRINO ^{G,H3,K} <i>arugula / goat cheese / fresh fig / pear / roasted walnuts / honey / homemade dressing</i>	19

BETTER PIZZA

LA DOLCE VEGANA ^{A1,G} <i>tomato / marinated eggplant / radicchio / garlic / cherry tomatoes / basil</i>	15
MILANO ^{2,3,A1,G} <i>tomato / mozzarella fior di latte / milanese salami</i>	15
PARMAROTTI ^{A1,G} <i>tomato / mozzarella fior di latte / prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi / arugula / parmesan flakes</i>	17
LA BUFALA ^{A1,G} <i>tomato / mozzarella fior di latte / mozzarella di bufala / basil</i>	17
VERDURA GRIGLIA ^{2,3,6,A1,G} <i>tomato / mozzarella fior di latte / zucchini / bell pepper / eggplant / Leccino olives</i>	17
SICILIAN SHEPHERD ^{A1,G,H3} <i>tomato / mozzarella fior di latte / goat cheese / prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi / dried fig / arugula / roasted walnuts</i>	18
SPICE LEE ^{2,3,A1,G,H7} <i>tomato / mozzarella fior di latte / salame piccante / pecorino romano D.O.P. / mint-chili-pistachio pesto</i>	18
MOODY ^{2,3,6,A1,G} <i>tomato / mozzarella fior di latte / milanese salami / prosciutto cotto / Leccino olives / artichokes / chili peppers</i>	18
BIANCO ASPARAGI ^{2,3,A1,G} <i>mozzarella fior di latte / South Tyrolean speck / green asparagus / cherry tomatoes</i>	19
REGINA ROYAL ^{2,3,A1,G} <i>tomato / mozzarella fior di latte / prosciutto cotto / porcini mushrooms / truffle oil</i>	21
TARTUFO ^{A1,G} <i>tomato / mozzarella fior di latte / fresh truffle / truffle oil</i>	22
ADD ON <i>Leccino olives ⁶ // artichokes // salame piccante ^{2,3} // milanese salami ^{2,3} // prosciutto cotto ^{2,3} // prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi</i>	+3.5

In case of allergies or intolerances, please ask our staff for our allergen list. All prices incl. VAT.

BUON APPETITO

DOLCI

AFFOGATO _G	6
<i>Vanilleeis mit Espresso</i>	
TIRAMISU _{A1,C,G}	10.5
TARTUFO	11
<i>Pistacchio _{G,H7} oder Mango _(VEGAN)</i>	
MARTA'S SOLERO _{G,H1}	12
<i>geeister Joghurt / Passionsfrucht / gebrannte Mandeln / Minze</i>	
FRAGOLE E ZABAIONE _C	13
<i>Weißweinschaum / marinierte Erdbeeren</i>	
STRAWBERRY CHEESECAKE TO SHARE _{A1,G}	FÜR 2 PERSONEN 19
<i>Mascarpone / Erdbeere / weiße Schokolade / Biscotti</i>	

CAFFÈ LOVE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO _G	2.8 / 3.5
DOPPIO / DOPPIO MACCHIATO _G	5 / 5.5
CAPPUCCINO _G	4.5
LATTE MACCHIATO _G	5.5
AMERICANO	4
CAFFÈ SHAKERATO	5.9
TEA	6.5

AUCH ERHÄLTlich MIT
HAFER ^{A1} ODER SOJA ^F



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 _G	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

TIRAMISU ESPRESSO MARTINI _G	14
<i>Baileys / Vodka / Espresso / Tonkabohne / Mascarponeschaum / Zucker</i>	

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt gerne unser Servicepersonal nach unserer Allergenliste. Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

DOLCI

AFFOGATO _G		6
<i>vanilla ice cream with espresso</i>		
TIRAMISU _{A1,C,G}		10.5
TARTUFO		11
<i>Pistacchio _{G,H7} or Mango _(VEGAN)</i>		
MARTA'S SOLERO _{G,H1}		12
<i>frozen yogurt / passion fruit / candied almonds / mint</i>		
FRAGOLE E ZABAIONE _C		13
<i>white wine mousse / marinated strawberries</i>		
STRAWBERRY CHEESECAKE TO SHARE _{A1,G}	FOR TWO	19
<i>mascarpone / strawberry / white chocolate / biscotti</i>		

CAFFÈ LOVE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO _G		2.8 / 3.5
DOPPIO / DOPPIO MACCHIATO _G		5 / 5.5
CAPPUCCINO _G		4.5
LATTE MACCHIATO _G		5.5
AMERICANO		4
CAFFÈ SHAKERATO		5.9
TEA		6.5

ALSO AVAILABLE WITH
OAT ^{AA} 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 _G		4 cl	6
FRANGELICO		4 cl	6
FERNET BRANCA / MENTA		4 cl	5.5
PLANTATION ISLA OF FIJI		4 cl	9
BOTUCAL RESERVA ESCLUSIVA		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

TIRAMISU ESPRESSO MARTINI _G		14
<i>Baileys / vodka / espresso / tonka bean / mascarpone espuma / sugar</i>		

In case of allergies or intolerances, please ask our staff for our allergen list. All prices incl. VAT.

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

CABERNET COLLI EUGANEI DOC 0,1 6.5
Colli Euganei, Venetien 0,2 12

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

PERONI NASTRO AZZURO 0,0% 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,
Pflirsich - Kalamansi,
Brombeer - Rosmarin

SCHORLE 0,3 4.5
Apfel, Johannisbeere, Maracuja

SCHWEPES 0,2 4.5
Dry Tonic, Ginger Beer,
Ginger Ale 1,
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 / SUGARFREE 1,8 0,25 6

SAN BITTER 1 0,1 5

CRODINO 1 0,1 5

HOT DRINKS

ESPRESSO / MACCHIATO G 2.8 / 3.5

DOPPIO / MACCHIATO G 5 / 5.5

CAPPUCCINO G 4.5

LATTE MACCHIATO G 5.5

AMERICANO 4

TEA 6.5

BEVANDE

Marta

TRATTORIA & BAR

AMALFI SPRITZ 5 11

Ramazzotti Rosato / Prosecco / Soda / Grapefruit

BASSANO SPRITZ 1,2,7 11

Kirschlikör / Supasawa / San Bitter / Wild Berry

BELLEZZA SPRITZ 1,2,7,C,G 11

Limoncello / Lemon Curd / Zitrone / Prosecco / Soda

AMOURO CETRIOLO 12

Amouro Aperitivo / Gurke / Tonic Water

VIOLETTA SPRITZ 1,2,7,M 12

Lavendellikör / Gin / Supasawa / Tonic Water

VIRGIN VIOLETTA 1, ALKOHOLFREI 12

alkoholfreier Gin / Lavendel / Limette / Rosmarin / Tonic Water

OLD FASHIONED 1 12

Bourbon Whiskey / Angostura Bitter / Soda / Orange / Zucker

MEZCAL HIBISKUS SOUR 13

Mezcal / Hibiskus / Limette

APEROL SOUR 1 13

Aperol / Zitrone / Zucker

DARK AND STORMY 1,M 13

Kraken Rum / Limette / Spicy Ginger Beer

SNOWBALL M 13

Hennessy / Zitrone / Ginger Ale / Zucker

GINGERBREAD MULE ALKOHOLFREI 11

Vanille / Birne / Lebkuchen / Zitrone / Ginger Beer

ITALIAN PORNSTAR MARTINI 1,2 15

Galliano Vanilla / Vodka / Passionsfrucht / Proseccoshot

TIRAMISU ESPRESSO MARTINI G 14

Baileys / Vodka / Espresso / Tonkabohne / Mascarponeschaum / Zucker

APERITIVO

SPARKLING

PROSECCO FILACORTA, Ca'del Sette, Venetien	0,75	39
RIESLING SEKT BRUT, Reichsrat von Buhl, Pfalz	0,75	59
FRANCIACORTA DOCG BRUT, Santus, Lombardei	0,75	79

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT GRANDE RESERVE, Chanoine Frères, Champagne	0,75	85
BRUT INTUITION, Legras & Haas, Champagne	0,75	115
BRUT ROSÉ, Legras & Haas, Champagne	0,75	125
BLANC DE BLANCS GRAND CRU Legras & Haas, Champagne	0,75	130
RUINART ,R' BRUT, Ruinart, Champagne	0,75	140
RUINART ROSÉ BRUT, Ruinart, Champagne	0,75 1,5	180 370
DOM PÉRIGNON VINTAGE, Moët Hennessy, Champagne	0,75	345

ROSÉ

ROSÉ AMORE SENZA FINE, Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	39
MIRABEAU X ROSÉ, Mirabeau, Provence	0,75	42
IL ROSATO, Casa Brancaia, Toskana	0,75 1,5	44 89
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

WHITE

LUGANA AMORE SENZA FINE, Ca'del Sette, Venetien	0,75	39
SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE, Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	39
GRAUBURGUNDER AMORE SENZA FINE, Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	39
CHARDONNAY, Bioweingut Elisabeth Rücker, Niederösterreich	0,75	42
FIANO PUGLIESE, Castello Monaci, Apulien	0,75	43
SAUVIGNON BLANC ,IL BIANCO', Casa Brancaia, Toskana	0,75	44
VERDICCHIO ,LE VAGLIE', Santa Barbara, Marken	0,75	44
GRAUER BURGUNDER, Tina Pfaffmann, Pfalz	0,75	45
CHARDONNAY DOC KALK, Nals Margreid, Trentino - Südtirol	0,75	49
LUGANA DOC, Palladio, Venetien	0,75	49
TREBBIANO D'ABRUZZO, Nicodemi, Abruzzen	0,75	49
CHARDONNAY EDDA BIANCO, San Marzano, Apulien	0,75	52
ARNEIS BLANGE, Ceretto, Piemont	0,75 1,5	55 105

SAUVIGNON BLANC LES CAILLOUX SILEX POUILLY-FUMÉ, Domaine Chatelain, Loire	0,75	55
GRÜNER VELTLINER ,FEDERSPIEL', Knoll, Wachau	0,75	55
TERLANER CLASSICO DOC, Cantina Terlan, Südtirol	0,75	59
RIESLING SPÄTLESE ,GRAACHER HIMMELREICH', Joh. Jos. Prüm, Mosel	0,75	119
RIESLING DEIDESHEIMER PARADIESGARTEN, Von Winning, Pfalz	1,5	145

RED

PRIMITIVO AMORE SENZA FINE, Terrecasiche, Apulien	0,75	39
SYRAH TERRE SICILIANE IGT, Cusumano, Sizilien	0,75	39
CABERNET SAUVIGNON, Bioweingut Elisabeth Rücker, Niederösterreich	0,75	42
PRIMITIVO PILÙNA, Castello Monaci, Apulien	0,75	44
NERO D'AVOLA, Tenuta Rapitala, Sizilien	0,75	45
BARBERA D'ASTI LAVIGNONE, Pico Maccario, Piemont	0,75	45
ROMA ROSSO, Poggio le Volpi, Latium	0,75	49
CUVÉE JOSEF, Weingut Stern, Pfalz	0,75	55
LAGREIN RISERVA LAREITH, Kellerei Kaltern, Südtirol	0,75	55
CHIANTI CLASSICO DOCG, Badia a Coltibuona, Toskana	0,75	55
SOLANE VALPOLICELLA RIPASSO, Santi, Venetien	0,75	59
MONTEPULCIANO COLL. TERAMANE DOCG, Nicodemi, Abruzzen	0,75	59
AMANTE ORO, Ca'del Sette, Venetien	0,75	75
TAURASI DOC ROSAMILIA, Feudi di San Gregorio, Avellino	0,75	77
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA, Ornellaia, Toskana	0,75	79
SANTICO AMARONE DELLA VALPOLICELLA, Santi, Venetien	0,75	79
BOLGHERI ROSSO DOC, Grattamacco, Toskana	0,75	79
FELLBACHER LÄMMLER LEMBERGER GG, Aldinger, Württemberg	0,75	82
CUVEE WILHELM, Weingut Wageck, Pfalz	0,75	85
PINOT NOIR ,MONTICOL' DOC, RISERVA, Cantina Terlan, Südtirol	0,75	89
LUCENTE, Tenuta Luca, Toskana	0,75	95
GUIDALBERTO BOLGHERI IGT, San Guido, Toskana	0,75	119
AMARONE DELLA VALPOLICELLA ,APPASSIONANTE', Ca'del Sette, Venetien	0,75	139
SAFFREDI, Fattoria Le Pupille, Toskana	0,75	165
ARGENTIERA BOLGHERI SUPERIORE DOC, Argentiera, Toskana	0,75	170

Gerne geben wir Auskunft über verfügbare Jahrgänge.
Weine können mit Schwefeldioxid, Sulfiten oder Eiweiß Enzymen versehen sein.