

# MORNING GLORY



Marta

TRATTORIA & BAR

# *SWEET & HEALTHY*

VON 10 BIS 14 UHR

**SUPERMASHED BANANA** A1,A3,A4,C 9

süßes Rührei / Haferflocken / Banane / Mohn

**MARTA'S GRANOLA** A1,A3,A4,G 12

Griechischer Joghurt / Granola / Honig / Beeren

**FLUFFY RICOTTA LEMON PANCAKES** A1,C,G 11

luftige Ricotta-Zitronen-Pfannkuchen / Ahornsirup /  
gebackene Bananencreme / Bananenchips / Beeren

**OVERNIGHT OATS** A1,A3,A4,G,H3 12.5

gequellte Haferflocken / Apfel / Honig / Walnüsse

# SALTY GOODNESS

VON 10 BIS 14 UHR

- SAN BENEDETTO EGGS** A1,C,G **12**  
2 pochierte 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** 2,3,A1,C,G **14**  
krosses Julius Brantner Bio Brot / Prosciutto di Parma  
D.O.P. 24 Mesi / Spiegelei / Rucola / Scamorza /  
Basilikumpesto / Kirschtomaten
- PEACHY PROSCIUTTO** A1,C,G **14**  
Julius Brantner Bio Bauernbrot / Pfirsich / Prosciutto  
di Parma D.O.P. 24 Mesi / Burrata / 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 // Parmesanhobel 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 Parma D.O.P. 24 Mesi // Räucherlachs D **+3**

# BAKERY SELECTION

VON 10 BIS 14 UHR

<b>MARTA'S SIGNATURE BANANA BREAD</b> <small>A1,C,G,H3</small>	<b>7.5</b>
Bananenbrot mit Walnüssen / geschlagener Ricotta / Honig	
<b>CORNETTO</b> <small>A1,G,H7</small>	<b>4.5</b>
verschiedene Sorten - original italienisch	
<b>CIALDE CON NUTELLA E FRAGOLE</b> <small>A1,C,G,H2</small>	<b>14</b>
frische Waffel / Nutella / Erdbeeren / Haselnüsse / Vanilleeis	
<b>CIALDE CON RICOTTA, MIELE E FRUTTI DI BOSCO</b> <small>A1,C,G</small>	<b>14</b>
frische Waffel / Ricotta / Honig / Beeren / Joghurteis	
<b>JULIUS BRANTNER BROTKORB</b> <small>A1,A2,G</small>	<b>6.5</b>
Bio Brotauswahl & Butter	
<b>ADD ON:</b>	
Marmelade // Honig // Nutella <small>H2</small> // extra Butter <small>G</small>	<b>+2</b>
Parmesan <small>G</small> // Ricotta <small>G</small> // Gorgonzola <small>G</small> //	
Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi // Salame Ventricina <small>2,3</small>	<b>+3</b>

# *JUICE BAR*

VON 10 BIS 14 UHR

## **FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT**

0,2l 6.5

---

## **MONICA BELUCCI**

Ananas / Orange / Karotte

## **SUPERITALO**

Orange / Karotte / Apfel / Ingwer

0,2l 7

## HOT DRINKS

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

AUCH ERHÄLTlich MIT HAFER <sub>A4</sub> ODER SOJA <sub>F</sub>  
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> G .....	6
<b>CIOCCOLATO BIANCO</b> G .....	6

# LUNCH TIME FAVORITES

AB 12 UHR

## ANTIPASTI

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

## INSALATA

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



## **PASTA FRESCA** HAUSGEMACHT - DURCH BRONZE GEPRESST

**FUSILLONI ARRABBIATA CON CREMA DI BUFALA** A1,C,G 16

San Marzano Tomatensauce / Chili / Knoblauch / Crema di Bufala

**LASAGNE DI MANZO** A1,C,G,I 16

hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch / Mozzarella /  
San Marzano Sugo / Parmesan / Basilikum

**LINGUINE DI LIMONE E BURRATINA** A1,C,G 18

Bio-Zitrone / Basilikum / Burratina / Parmesan // mit Tartare di Tonno D +7

**FUSILLONI AL RAGU** A1,C,G,I 18

langsam geschmortes Rinderragout / Rotwein / Knoblauch / Basilikum

**FETTUCCINE TARTUFO** A1,C,G 25

mit schwarzem Trüffel

## **SECONDI**

**SPICY CAVOLFIORE BIANCO** G,L 18

spicy Blumenkohlsteak / Karotten-Sesampüree / Ricotta

**SALMONE** 2,3,G 28

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

**COTOLETTA MILANESE** A1,C,G 32

paniertes Schnitzel vom Kalbskarree / sommerlicher Kirschtomatensalat  
mit Basilikum

**TAGLIATA DI MANZO** 2,3,G 36

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

**FILETTO DI MANZO** C 38

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

**CONTORNI** 6.5

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

## BETTER PIZZA

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

## SPARKLING

<b>PROSECCO FILACORTA</b> Ca'del Sette, Venetien	0,1	<b>6</b>
<b>BRUT INTUITION</b> Legras & Haas, Champagne	0,1	<b>16.5</b>

## APERITIVO

<b>AMALFI SPRITZ</b> <sup>5</sup> Ramazzotti Rosato / Prosecco / Soda / Zitrone / Grapefruit		<b>11</b>
<b>VALENTINO SPRITZ</b> <sup>1,M</sup> Limoncello / Erdbeere / Minze / Prosecco / Soda		<b>12</b>
<b>BELLEZZA SPRITZ</b> <sup>1,2,C,G</sup> Limoncello / Lemon Curd / Basilikum / Prosecco / Soda		<b>11</b>
<b>ITALIAN PORNSTAR MARTINI</b> <sup>1,2</sup> Galliano Vanilla / Vodka / Passionsfrucht / Proseccoshot		<b>15</b>
<b>VIOLETTA SPRITZ</b> <sup>1,2,M</sup> Lavendellikör / Gin / Supasawa / Tonic Water		<b>12</b>
<b>MEZCAL HIBISKUS SOUR</b> Mezcal / Hibiskus / Limette		<b>13</b>
<b>TIRAMISU ESPRESSO MARTINI</b> <sup>G</sup> Baileys / Vodka / Espresso / Tonkabohne / Mascarponeschaum / Zucker		<b>14</b>

## WINE

BIANCO

**SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE** 0,1 **6.5**  
Weingut Oswald, Rheinhessen 0,2 **12**

**LUGANA AMORE SENZA FINE** 0,1 **6.5**  
Ca' del Sette, Venetien 0,2 **12**

**GRAUBURGUNDER AMORE SENZA FINE** 0,1 **6.5**  
Weingut Oswald, Rheinhessen 0,2 **12**

**CHARDONNAY EDDA BIANCO SALENTO** 0,1 **8**  
Feudi San Marzano, Apulien 0,2 **15**

ROSÉ

**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**

ROSSO

**PRIMITIVO AMORE SENZA FINE** 0,1 **6.5**  
Terrecarsiche, Apulien 0,2 **12**

## BEER

**AUGUSTINER HELL VOM FASS** <sup>A3</sup> 0,4 **5**

**AUGUSTINER WEISSBIER** <sup>A1</sup> 0,5 **6**

**AUGUSTINER PILS** <sup>A3</sup> 0,33 **5**

**RADLER** <sup>A3</sup> 0,4 **5**

**HOPF DIE ALKOHOLFREIE** <sup>A1,A3</sup> 0,5 **6**

**PERONI NASTRO AZZURO** <sup>A3</sup> 0,33 **5**

**PERONI NASTRO AZZURO 0,0%** <sup>A3</sup> 0,33 **5**

**NOAM** <sup>A3</sup> 0,34 **6**

## 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

Marta

TRATTORIA & BAR