

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

H
A
N
D
M
A
D
E
-
B
R
O
N
Z
E
C
U
T

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

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

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 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 <i>Baileys / vodka / espresso / tonka bean / mascarpone espuma / sugar</i>	14
--	----

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