

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 +7
FUSILLONI AL RAGU ^{A1,C,G,I} <i>slow-braised beef ragout / red wine / garlic / basil</i>	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,H,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	+3.5
<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>	

*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 _G	13
<i>Weißweinschaum / marinierte Erdbeeren</i>	
STRAWBERRY CHEESECAKE TO SHARE _{A1,G}	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 ERHÄLTICH 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.