

ANTIPASTI		HAUSGEMACHT - DURCHBRONZE
FOCACCIA ROSMARINO ^{A1} <i>Olivenöl / Rosmarin / Meersalz</i> 7		
OLIVE & PARMIGIANO ^G <i>mediterrane Oliven / Parmesan</i> 13		
INSALATA COCOMERO ^G <i>Wassermelone / Fetakäse / Leccino Oliven / Minze</i> 14		
PARMIGIANA ^{A1,G} <i>warmes, sizilianisches Auberginengratin / San Marzano Tomatensauce / Parmesan / Basilikum</i> 16		
ARANCINETTE TARTUFO ^{A1,G} <i>gebackene Reisbällchen / Parmesansauce / schwarzer Trüffel</i> 19		
BURRATINA CAPRESE ^{A1,G} <i>Burratina 125g / eingelegte Romatomen / Ochsenherztomen / Peperone Crusco / Brotcrumble</i> 19		
VITELLO TONNATO PIEMONTESE ^{C,D,G} <i>dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch / Thunfischsauce / Kapern</i> 19		
FRITTO MISTO ^{2,3,A1,B,C,D,O} <i>frittierte Meeresfrüchte, Kabeljau und Zucchiniastreifen / Zitrone</i> 19		
TARTARE DI MANZO ^K <i>handgeschnittenes Rinderfilet / Schalotten / Cornichons / Dijon-Senf</i> 23		
BETTER PIZZA		GEPRÄSENT
LA DOLCE VEGANA ^{A1,G} <i>Tomate / eingelegte Aubergine / Radicchio / Knoblauch / Kirschtomen / 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		
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 <i>Leccino Oliven ⁶ // Artischocken // Salame Piccante ^{2,3} // Mailänder Salami ^{2,3} // Prosciutto Cotto ^{2,3} // Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi</i> +3.5		
PASTA FRESCA		HAUSGEMACHT - DURCHBRONZE
FUSILLONI ARRABBIATA CON CREMA DI BURRATINA ^{A1,C,G} <i>San Marzano Tomatensauce / Chili / Knoblauch / Crema di Burratina</i> 16		
FUSILLONI AL RAGU ^{A1,C,G,I} <i>langsam geschmortes Rinderragout / Rotwein / Knoblauch / Basilikum</i> 18		
LINGUINE DI LIMONE E BURRATINA ^{A1,C,G,I} <i>Zitrone / Basilikum / Burratina / Parmesan / Pinienkerne mit Tartare di Tonno ^D</i> 18 +7		
PACCHERI FRUTTI DI MARE ^{A1,B,C,O} <i>Vongole / Garnelen / Calamari / Chili / Knoblauch / Weißwein / Petersilie / Brotcrumble</i> 23		
LINGUINE TARTUFO ^{A1,C,G} <i>mit schwarzem Trüffel</i> 25		
LOBSTER LINGUINE ^{A1,B,C} <i>Hummer / Kirschtomen / Cognac / Chili / Petersilie</i> 44		
SECONDI		
SPICY CAVOLFIORE BIANCO ^{G,L} <i>spicy Blumenkohlsteak / Karotten-Sesampüree / Ricotta</i> 18		
SALMONE ^{D,G,K} <i>Lachsfilet / Rosmarinkartoffeln / wilder Brokkoli / Zitronenbuttersauce</i> 28		
COTOLETTA MILANESE ^{A1,C,G} <i>paniertes Schnitzel vom Kalbskarree / sommerlicher Kirschtomatensalat mit Basilikum</i> 32		
TONNO MARINATO ^{D,F,I,K,L} <i>marinierter Thunfisch / Sesammantel / Sugo aus Kirschtomen und Leccino Oliven</i> 35		
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		HAUSGEMACHT - DURCHBRONZE
Insalata Mista ^K // Superfino Fries // wilder Brokkoli // Verdure alla Griglia // Rosmarinkartoffeln // Caponata - sizilianisches Auberginengemüse mit Pinienkernen ^I 6.5		
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhaltet ihr auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.		

ANTIPASTI		
FOCACCIA ROSMARINO ^{A1}	olive oil / rosemary / sea salt	7
OLIVE & PARMIGIANO ^G	mediterranean olives / parmesan	13
INSALATA COCOMERO ^G	watermelon / feta cheese / Leccino olives / mint	14
PARMIGIANA ^{A1,G}	warm sicilian-style eggplant gratin / San Marzano tomato sauce / parmesan / basil	16
ARANCINETTE TARTUFO ^{A1,G}	baked rice balls / parmesan sauce / black truffle	19
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}	tomato / marinated eggplant / radicchio / garlic / cherry tomatoes / basil	15
MILANO ^{2,3,A1,G}	tomato / mozzarella fior di latte / milanese salami	15
PARMAROTTI ^{A1,G}	tomato / mozzarella fior di latte / prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi / arugula / parmesan flakes	17
LA BUFALA ^{A1,G}	tomato / mozzarella fior di latte / mozzarella di bufala / basil	17
VERDURA GRIGLIA ^{2,3,6,A1,G}	tomato / mozzarella fior di latte / zucchini / bell pepper / eggplant / Leccino olives	17
SICILIAN SHEPHERD ^{A1,G,H3}	tomato / mozzarella fior di latte / goat cheese / prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi / dried fig / arugula / roasted walnuts	18
SPICE LEE ^{2,3,A1,G,H7}	tomato / mozzarella fior di latte / salame piccante / pecorino romano D.O.P. / mint-chili-pistachio pesto	18
MOODY ^{2,3,6,A1,G}	tomato / mozzarella fior di latte / milanese salami / prosciutto cotto / Leccino olives / artichokes / chili peppers	18
REGINA ROYAL ^{2,3,A1,G}	tomato / mozzarella fior di latte / prosciutto cotto / porcini mushrooms / truffle oil	21
TARTUFO ^{A1,G}	tomato / mozzarella fior di latte / fresh truffle / truffle oil	22
ADD ON	Leccino olives ⁶ // artichokes // salame piccante ^{2,3} // milanese salami ^{2,3} // prosciutto cotto ^{2,3} // prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi	+3.5

PASTA FRESCA			H A N D M A D E
FUSILLONI ARRABBIATA CON CREMA DI BURRATINA ^{A1,C,G}	<i>San Marzano tomato sauce / chili / garlic / crema di burratina</i>	16	
FUSILLONI AL RAGU ^{A1,C,G,I}	<i>slow-braised beef ragout / red wine / garlic / basil</i>	18	
LINGUINE DI LIMONE E BURRATINA ^{A1,C,G,I}	<i>lemon / basil / burratina / parmesan / pine nuts</i>	18	
	<i>with tartare di tonno ^D</i>	+7	
PACCHERI FRUTTI DI MARE ^{A1,B,C,O}	<i>vongole / prawns / calamari / chili / garlic / white wine / parsley / bread crumble</i>	23	
LINGUINE TARTUFO ^{A1,C,G}	<i>with black truffle</i>	25	
LOBSTER LINGUINE ^{A1,B,C}	<i>lobster / cherry tomatoes / cognac / chili / parsley</i>	44	
			C U T
SECONDI			
SPICY CAVOLFIORE BIANCO ^{G,L}	<i>spicy cauliflower steak / carrot-sesame purée / ricotta</i>	18	
SALMONE ^{D,G,K}	<i>salmon fillet / rosemary potatoes / wild broccoli / lemon butter sauce</i>	28	
COTOLETTA MILANESE ^{A1,C,G}	<i>breaded veal cutlet / summer cherry tomato salad with basil</i>	32	
TONNO MARINATO ^{D,F,I,K,L}	<i>marinated tuna / sesame crust / cherry tomato and Leccino olive sugo</i>	35	
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 // rosemary potatoes // caponata - sicilian style eggplant with pine nuts ^I</i>			
6.5			

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 Romatomaten / 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 BURRATINA ^{A1,C,G} <i>San Marzano Tomatensauce / Chili / Knoblauch / Crema di Burratina</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>Zitrone / Basilikum / Burratina / Parmesan / Pinienkerne mit Tartare di Tonno ^D</i>	18
FUSILLONI AL RAGU ^{A1,C,G,I} <i>langsam geschmortes Rinderragout / Rotwein / Knoblauch / Basilikum</i>	+7
LINGUINE TARTUFO ^{A1,C,G} <i>mit schwarzem Trüffel</i>	18

SECONDI

SPICY CAVOLFIORE BIANCO ^{G,L} <i>spicy Blumenkohlsteak / Karotten-Sesampüree / Ricotta</i>	18
SALMONE ^{2,3,G} <i>Lachsfilet / Rosmarinkartoffeln / wilder Brokkoli / Zitronenbuttersauce</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 ^{6,5} <i>Insalata Mista ^K // Superfino Fries // wilder Brokkoli // Verdure alla Griglia // Rosmarinkartoffeln // Caponata - sizilianisches Auberginengemüse mit Pinienkernen ^I</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
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
--	----

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>	+3.5
--	------

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten ihr auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. 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 BURRATINA ^{A1,C,G} <i>San Marzano tomato sauce / chili / garlic / crema di burratina</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>lemon / basil / burratina / parmesan / pine nuts 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
--	----

LINGUINE TARTUFO ^{A1,C,G} <i>with black truffle</i>	18
---	----

SECONDI

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

SALMONE ^{2,3,G} <i>salmon fillet / rosemary potatoes / wild broccoli / lemon butter sauce</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 ^{6.5} <i>insalata mista ^K // Superfino fries // wild broccoli // verdure alla griglia // 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
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
--	----

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>	+3.5
---	------

Information on allergens and additives is available on request from our service staff. 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>	
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 ^{A4} ODER SOJA ^F



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

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>	
STRAWBERRY CHEESECAKE TO SHARE A1, G	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 ^I



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

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.