

ANTIPASTI		
FOCACCIA ROSMARINO	A1	7
Olivenöl / Rosmarin / Meersalz		
PROSCIUTTO SAN DANIELE		18
fein geschnittener luftgetrockneter Schinken		
OLIVE & PARMIGIANO	G	15
mediterrane Oliven / Parmigiano		
PATATE CARPACCIO TARTUFO		
G		
19		
Hauchdünne, gratinierte Kartoffelscheiben / Parmigiano / frischer Trüffel / Trüffelschaum		
INSALATA DI PISELLI		
A1,G		
18		
Blattsalat / süße Erbsen / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Birnenchutney / Parmigiano / Brotrumble / Gorgonzola-Birnen-Dressing		
PARMIGIANA DI MELANZANE	A1,G	17
Aubergine / San Marzano Tomaten / Parmigiano / Mozzarella Fior di Latte		
BURRATA & TARTARE DI POMODORO	G	19
Burrata di Puglia / marinierte Kirschtomaten / Basilikum		
VITELLO TONNATO	B,C,D	19
Rosa Kalb / Tonno Creme Originale / Kapern		
ARANCINETTE TARTUFO	A1,G	17
Gebackene Reisbällchen / Parmesansauce / frischer Trüffel		
FRITTO MISTO	A1,B,C,O	21
Garnelen / Sepia / Calamaretti / Zitrone / Citrus-Mayo		
SPICY TARTARE DI TONNO	D	21
Thunfisch / Oliven / gelbe Chili		
CARPACCIO DI MANZO	G	24
Rinderfilet / Parmesancreme		

BETTER PIZZA		
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		
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		
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		
ADD ON		
+3.5		
Leccino Oliven 6 // Salame Piccante 2,3 // Mailänder Salami 2,3 // Prosciutto Cotto 2,3 // Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi		

PASTA FRESCA		
RIGATONI ARRABBIATA CON CREMA DI STRACCIATELLA	A1,G	17
San Marzano Tomaten / Chili / Knoblauch / Crema di Stracciatella		
TAGLIATELLE AL RAGÙ	A1,C,G,I,M	19
Geschmortes Rind / San Marzano Tomaten / Parmigiano		
PACCHERI FRUTTI DI MARE	A1,B,C,O	23
Vongole / Garnelen / Calamari / Chili / Knoblauch / Weißwein / Petersilie / Brotrumble		
TRUFFLE TAGLIOLINI	A1,C,G	27
Trüffelbutter / Parmigiano / frischer Trüffel		
LASAGNE DI MANZO	A1,B,C	18
hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch / Mozzarella / San Marzano Tomaten / Parmigiano / Basilikum		

SECONDI		
CAVOLO A PUNTA	C,E,G,2,3	19
Spitzkohl gegrillt & geschmort / Nussbutter-Mayonnaise / Petersilien-Erdnuss-Pesto / gepickelte Zwiebeln / geröstete Erdnüsse		
SALMONE AL SALMORIGLIO	D	29
Lachs / Mugnoli / Rosmarinkartoffeln / Zitronen-Kräuter-Sauce		
GUANCIA DI MANZO	G	42
langsam geschmorte Rinderbäckchen / Kartoffelpüree / Caponata / Primitivo-Jus		
FILETTO PEPE VERDE	I,K	45
200g Rinderfilet / saisonale Beilage / Grüne Pfeffersauce		
MOULES FRITES BIANCO ODER DIAVOLA	A1,O	25
Miesmuschel, Superfino Fries, Weißweinsugo oder Tomatensugo mit Chili		
SUPREMA DI POLLASTRA AL LIMONE	G	27
Maispoularde / Mugnoli / Polenta / Zitrone		

CONTORNI		
Insalata Mista 11 // Superfino Fries // Mugnoli // Verdure alla Griglia // Rosmarinkartoffeln // Caponata - sizilianisches Auberginengemüse mit Pinienkernen 1		
6.5		

ANTIPASTI

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

PROSCIUTTO SAN DANIELE 18
thinly sliced air-dried San Daniele ham

OLIVE & PARMIGIANO ^G 15
mixed olives / Parmigiano

PATATE CARPACCIO TARTUFO ^G 19
*thinly sliced gratinated potatoes / parmesan /
fresh truffle / truffle foam*

INSALATA DI PISELLI ^{A1,G} 18
*lettuce / sweet peas / prosciutto di Parma
D.O.P. 24 mesi / pear chutney / Parmigiano /
bread crumble / gorgonzola pear dressing*

PARMIGIANA DI MELANZANE ^{A1,G} 17
*eggplant / San Marzano tomato / Parmigiano /
mozzarella fior di latte*

BURRATA & TARTARE DI POMODORO ^G 19
Burrata di Puglia / marinated cherry tomatoes / basil

VITELLO TONNATO ^{B,C,D} 19
rose-pink veal / tuna sauce / capers

ARANCINETTE TARTUFO ^{A1,G} 17
baked rice balls / parmesan sauce / fresh truffle

FRITTO MISTO ^{A1,B,C,O} 21
*shrimp / cuttlefish / baby calamari /
lemon / citrus mayo*

SPICY TARTARE DI TONNO ^D 21
tuna / olives / yellow chili

CARPACCIO DI MANZO ^G 24
beef fillet / parmesan cream

BETTER PIZZA		
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		
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		
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		
Leccino olives 6 // salame piccante 2,3 // milanese salami 2,3 // prosciutto cotto 2,3 // prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi		

PASTA FRESCA

RIGATONI ARRABBIATA CON CREMA DI STRACCIATELLA ^{A1,G}	17
<i>San Marzano tomatoes / chili / garlic / crema di stracciatella</i>	
TAGLIATELLE AL RAGÙ ^{A1,C,G,I,M}	19
<i>braised beef / San Marzano tomatoes / Parmigiano</i>	
PACCHERI FRUTTI DI MARE ^{A1,B,C,O}	23
<i>vongole / shrimp / calamari / chili / garlic / white wine / cherry tomatoes / parsley / bread crumble</i>	
TRUFFLE TAGLIOLINI ^{A1,C,G}	27
<i>truffle butter / Parmigiano / fresh truffle</i>	
LASAGNE DI MANZO ^{A1,B,C}	18
<i>homemade beef lasagna / mozzarella / San Marzano tomatoes / Parmigiano / basil</i>	

SECONDI

CAVOLO A PUNTA ^{C,E,G,2,3}	19
<i>sweetheart cabbage grilled & braised / brown butter mayo / parsley peanut pesto / pickled onions / roasted peanuts</i>	
SALMONE AL SALMORIGLIO ^D	29
<i>salmon / mugnoli / rosemary potatoes / lemon-herb sauce</i>	
GUANCIA DI MANZO ^G	42
<i>low-braised beef cheeks / potatoe purée / caponata / primitivo jus</i>	
FILETTO PEPE VERDE ^{I,K}	45
<i>200g beef fillet / seasonal side / green pepper sauce</i>	
MOULES FRITES BIANCO ODER DIAVOLA ^{A1,O}	25
<i>mussels, Superfino Fries, white wine sugo or spicy tomato sugo</i>	
SUPREMA DI POLLASTRA AL LIMONE ^G	27
<i>corn-fed chicken / mugnoli / polenta / lemon</i>	

CONTORNI

insalata mista « // Superfino fries // mugnoli // verdure alla griglia // rosemary potatoes // caponata - sicilian style eggplant with pine nuts »

6.5

BUSINESS LUNCH

MONTAG - FREITAG 11.30 - 16 UHR

ANTIPASTI

FOCACCIA ROSMARINO ^{A1} <i>Olivenöl / Rosmarin / Meersalz</i>	7
PROSCIUTTO SAN DANIELE <i>fein geschnittener luftgetrockneter Schinken</i>	18
OLIVE & PARMIGIANO ^G <i>mediterrane Oliven / Parmigiano</i>	15
PATATE CARPACCIO TARTUFO ^G <i>Hauchdünne, gratinierte Kartoffelscheiben / Parmigiano / frischer Trüffel / Trüffelschaum</i>	19
PARMIGIANA DI MELANZANE ^{A1,G} <i>Aubergine / San Marzano Tomaten / Parmigiano / Mozzarella Fior di Latte</i>	17
BURRATA & TARTARE DI POMODORO ^G <i>Burrata di Puglia / marinierte Kirschtomaten / Basilikum</i>	19
VITELLO TONNATO ^{B,C,D} <i>Rosa Kalb / Tonno Creme Originale / Kapern</i>	19
ARANCINETTE TARTUFO ^{A1,G} <i>Gebackene Reiskügelchen / Parmesansauce / frischer Trüffel</i>	17
FRITTO MISTO ^{A1,B,C,O} <i>Garnelen / Sepia / Calamaretti / Zitrone / Citrus-Mayo</i>	21
SPICY TARTARE DI TONNO ^D <i>Thunfisch / Oliven / gelbe Chili</i>	21
CARPACCIO DI MANZO ^G <i>Rinderfilet / Parmesancreme</i>	24

INSALATA

INSALATA DI TONNO ^{D,K} <i>Romanasalat / Feldsalat / Radicchio / in Öl eingelegter Thunfisch / Avocado / Leccino Oliven / hausgemachtes Dressing</i>	18
INSALATA DI PISELLI ^{A1,G} <i>Blattsalat / süße Erbsen / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Birnenchutney / Parmigiano / Brotcrumble / Gorgonzola-Birnen-Dressing</i>	18

PASTA FRESCA ^{HAUSGEMACHT - DURCH BRONZE GEPRESST}

RIGATONI ARRABBIATA CON CREMA DI STRACCIATELLA ^{A1,G} <i>San Marzano Tomaten / Chili / Knoblauch / Crema di Stracciatella</i>	17
TAGLIATELLE AL RAGÙ ^{A1,C,G,I,M} <i>Geschmortes Rind / San Marzano Tomaten / Parmigiano</i>	19
PACCHERI FRUTTI DI MARE ^{A1,B,C,O} <i>Vongole / Garnelen / Calamari / Chili / Knoblauch / Weißwein / Petersilie / Brotcrumble</i>	23
TRUFFLE TAGLIOLINI ^{A1,C,G} <i>Trüffelbutter / Parmigiano / frischer Trüffel</i>	27
LASAGNE DI MANZO ^{A1,B,C} <i>hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch / Mozzarella / San Marzano Tomaten / Parmigiano / Basilikum</i>	18

BETTER PIZZA

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
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
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} // Salame Piccante ^{2,3}</i>	

SECONDI

CAVOLO A PUNTA ^{C,E,G,2,3} <i>Spitzkohl gegrillt & geschmort / Nussbutter-Mayonnaise / Petersilien-Erdnuss-Pesto / gepickelte Zwiebeln / geröstete Erdnüsse</i>	19
SALMONE AL SALMORIGLIO ^D <i>Lachs / Mugnoli / Rosmarinkartoffeln / Zitronen-Kräuter-Sauce</i>	29
FILETTO PEPE VERDE ^{I,K} <i>200g Rinderfilet / saisonale Beilage / Grüne Pfeffersauce</i>	45
MOULES FRITES BIANCO ODER DIAVOLA ^{A1,O} <i>Miesmuschel, Superfino Fries, Weißweinsugo oder Tomatensugo mit Chili</i>	25

CONTORNI	6.5
<i>Insalata Mista ^κ // Superfino Fries // Mugnoli // Verdure alla Griglia // Rosmarinkartoffeln // Caponata - sizilianisches Auberginengemüse mit Pinienkernen ^ι</i>	

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie 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
PROSCIUTTO SAN DANIELE <i>thinly sliced air-dried San Daniele ham</i>	18
OLIVE & PARMIGIANO ^G <i>mixed olives / Parmigiano</i>	15
PATATE CARPACCIO TARTUFO ^G <i>thinly sliced gratinated potatoes / Parmigiano / fresh truffle / truffle foam</i>	19
PARMIGIANA DI MELANZANE ^{A1,G} <i>eggplant / San Marzano tomato / Parmigiano / mozzarella fior di latte</i>	17
BURRATA & TARTARE DI POMODORO ^G <i>Burrata di Puglia / marinated cherry tomatoes / basil</i>	19
VITELLO TONNATO ^{B,C,D} <i>rose-pink veal / tuna sauce / capers</i>	19
ARANCINETTE TARTUFO ^{A1,G} <i>baked rice balls / parmesan sauce / fresh truffle</i>	17
FRITTO MISTO ^{A1,B,C,O} <i>shrimp / cuttlefish / baby calamari / lemon / citrus mayo</i>	21
SPICY TARTARE DI TONNO ^D <i>tuna / olives / yellow chili</i>	21
CARPACCIO DI MANZO ^G <i>beef fillet / parmesan cream</i>	24

INSALATA

INSALATA DI TONNO ^{D,K} <i>romaine lettuce / lamb's lettuce / radicchio / tuna in oil / avocado / Leccino olives / homemade dressing</i>	18
INSALATA DI PISELLI ^{A1,G} <i>lettuce / sweet peas / prosciutto di Parma D.O.P. 24 mesi / pear chutney / Parmigiano / bread crumble / gorgonzola pear dressing</i>	18

PASTA FRESCA ^{HANDMADE - BRONZE-CUT}

RIGATONI ARRABBIATA CON CREMA DI STRACCIATELLA ^{A1,G} <i>San Marzano tomatoes / chili / garlic / crema di stracciatella</i>	17
TAGLIATELLE AL RAGÙ ^{A1,C,G,I,M} <i>braised beef / San Marzano tomatoes / Parmigiano</i>	19
PACCHERI FRUTTI DI MARE ^{A1,B,C,O} <i>vongole / shrimp / calamari / chili / garlic / white wine / cherry tomatoes / parsley / bread crumble</i>	23
TRUFFLE TAGLIOLINI ^{A1,C,G} <i>truffle butter / Parmigiano / fresh truffle</i>	27
LASAGNE DI MANZO ^{A1,B,C} <i>homemade beef lasagna / mozzarella / San Marzano tomatoes / Parmigiano / basil</i>	18

BETTER PIZZA

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
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
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 // salame piccante ^{2,3} // milanese salami ^{2,3} // prosciutto cotto ^{2,3} // prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi</i>	

SECONDI

CAVOLO A PUNTA ^{C,E,G,2,3} <i>sweetheart cabbage grilled & braised / brown butter mayo / parsley peanut pesto / pickled onions / roasted peanuts</i>	19
SALMONE AL SALMORIGLIO ^D <i>salmon / mugnoli / rosemary potatoes / lemon-herb sauce</i>	29
FILETTO PEPE VERDE ^{I,K} <i>200g beef fillet / seasonal side / green pepper sauce</i>	45
MOULES FRITES BIANCO ODER DIAVOLA ^{A1,O} <i>mussels, Superfino Fries, white wine sugo or spicy tomato sugo</i>	25

CONTORNI	6.5
<i>Insalata Mista ^κ // Superfino fries // mugnoli // verdure alla griglia // rosemary potatoes // caponata - sicilian style eggplant with pine nuts ^ι</i>	

Information on allergens and additives is available on request from our service staff.
All prices incl. VAT.

BUON APPETITO

DOLCI

AFFOGATO _G	7
<i>Vanilleeis mit Espresso</i>	
MARTA'S TIRAMISU _{A1,G}	11
TARTUFO	13
<i>Pistacchio _{G,H7} oder Mango (VEGAN)</i>	
ITALIAN PORNSTAR CHEESECAKE TO SHARE _{A1,G} FÜR 2 PERSONEN	19
<i>Mascarpone / Passionsfrucht / 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 ^{HA} 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	7
<i>vanilla ice cream with espresso</i>	
MARTA'S TIRAMISU _{A1,C,G}	11
TARTUFO	13
<i>Pistacchio _{G,H7} or Mango _(VEGAN)</i>	
ITALIAN PORNSTAR CHEESECAKE TO SHARE _{A1,G}	19
<i>FOR TWO</i> <i>mascarpone / passion fruit / 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 ⁴⁴ OR SOY ¹



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			BEERS		
PROSECCO FILACORTA Ca' del Sette, Venetien	0,1	6	AUGUSTINER HELL vom Fass A3	0,4	5
1851 ROSÉ BRUT Bouvet Ladubay, Loire	0,1	8	RADLER A3 Augustiner Hell vom Fass & Zitronenlimonade	0,4	5
CHAMPAGNE BRUT GRANDE RESERVE Chanoine Frères, Champagne	0,1	12	AUGUSTINER WEISSBIER A1	0,5	6
CHAMPAGNE BRUT INTUITION Legras & Haas, Champagne	0,1	16.5	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	6
OPEN WINE			SOFT DRINKS		
SAUVIGNON BLANC	0,1	6.5	ACQUA FIORDILINO (Frizzante / Naturale)	0,75	7.9
AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,2	12	HOMEMADE LEMONADE Erdbeer - Basilikum 2,3, Pfirsich - Kalamansi, Brombeer - Rosmarin		7
GRAUBURGUNDER	0,1	6.5	SCHORLE	0,3	4.5
AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,2	12	Apfel, Johannisbeere, Maracuja		
LUGANA AMORE SENZA FINE Ca' del Sette, Venetien	0,1	6.5	SCHWEPES	0,2	4.5
	0,2	12	Dry Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale 1, Bitter Lemon 3		
ANCESTRAL RIESLING Karsten Peter, Pfalz	0,1	7.5	COCA COLA 1	0,2	4.5
	0,2	14	COCA COLA ZERO 1,8,9	0,2	4.5
EDDA BIANCO SALENTO Feudi San Marzano, Apulien	0,1	8	FANTA 1,3	0,2	4.5
	0,2	15	PAULANER SPEZI 1,3	0,33	5.5
PRIMITIVO AMORE SENZA FINE Terrecarsiche, Apulien	0,1	6.5	RED BULL 1	0,25	6
	0,2	12	SAN BITTER 1	0,1	5
			CRODINO 1	0,1	5
			HOT DRINKS		
SICILIA NERO D'AVOLA DOC Cusumano, Sizilien	0,1	6.5	ESPRESSO / MACCHIATO G	2.8 / 3.5	
	0,2	12	DOPPIO / MACCHIATO G	5 / 5.5	
ROSÉ AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,1	6.5	CAPPUCCINO G	4.5	
	0,2	12	LATTE MACCHIATO G	5.5	
WHISPERING ANGEL ROSÉ Château d'Esclans, Provence	0,1	9.5	AMERICANO	4	
	0,2	18	TEA	6.5	
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt gerne unser Servicepersonal nach unserer Allergenliste.					
BEVANDE					

 TRATTORIA & BAR		
BELLINI M 11 <i>Prosecco / Pfirsich / Soda</i>		
AMALFI SPRITZ M 11 <i>Ramazzotti Rosato / Grapefruit / Prosecco / Soda</i>		
AMOURO SPRITZ 6 11 <i>Amouro Aperitivo / Prosecco / Soda</i>		
VALENTINO SPRITZ 1,M 12 <i>Limoncello / Erdbeere / Minze / Prosecco / Soda</i>		
BELLEZZA SPRITZ 1,2,7,C,G 11 <i>Limoncello / Lemon Curd / Basilikum / Prosecco / Soda</i>		
VIOLETTA SPRITZ 1,2,7,M 12 <i>Lavendellikör / Gin / Supasawa / Limette / Tonic Water</i>		
VIRGIN VIOLETTA 1, ALKOHOLFREI 12 <i>alkoholfreier Gin / Lavendel / Limette / Rosmarin / Tonic Water</i>		
ITALIAN PORNSTAR MARTINI 1,2,M 15 <i>Galliano Vanilla / Vodka / Passionsfrucht / Proseccoshot</i>		
NEGRONI 1,2,3,M 14 <i>Gin / Campari / Blend of Wermut</i>	NEGRONI SBAGLIATO 1,2,3,M 13 <i>Campari / Prosecco / Blend of Wermut</i>	AMERICANO 1,2,3,M 12 <i>Campari / Soda / Blend of Wermut</i>
MEZCAL HIBISKUS SOUR 13 <i>Mezcal / Hibiskus / Limette</i>		
CLASSIC SOURS 13 <i>Choose your Favorite: Whiskey, Gin, Amaretto, Rum, Aperol 1,M, Zafferano, Mandarine or Mezcal + Zitrone / Zucker</i>		
APERITIVO		

SPARKLING

PROSECCO FILACORTA, Ca'del Sette, Venetien	0,75	39
1851 ROSÉ BRUT, Bouvet Ladubay, Loire	0,75	50
FRANCIACORTA DOCG BRUT, Santus, Lombardei	0,75	89

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
RUINART ,R' BRUT, Ruinart, Champagne	0,75	140
RUINART ROSÉ BRUT, Ruinart, Champagne	0,75	180

ROSÉ

ROSÉ AMORE SENZA FINE, Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	39
CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE, Beaupré, Provence	0,75	49
WHISPERING ANGEL, Château d'Esclans, Provence	0,75	59

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
ANCESTRAL RIESLING, Karsten Peter, Pfalz	0,75	42
GRÜNER VELTLINER STOCKWERK, Geyerhof, Kremstal	0,75	42
PINOT GRIGIO COLLIO DOP, Vigna del Lauro, Friaul	0,75	45
ROERO ARNEIS DOCG VILLATA, Vite Colte, Piemont	0,75	45
GAVI DI GAVI DOCG CÀ DA BOSIO, Vite Colte, Piemont	0,75	46
CHARDONNAY DOC KALK, Nals Margreid, Trentino - Südtirol	0,75	49

CHARDONNAY EDDA BIANCO, San Marzano, Apulien	0,75	49
LUGANA DOC, Palladio, Venetien	0,75	52
SAUVIGNON COLLIO DOP, Vigna del Lauro, Friaul	0,75	52
TERLANER CLASSICO DOC, Cantina Terlan, Südtirol	0,75	59
FIANO DI AVELLINO DOCG RADICI, Mastroberardino, Kampanien	0,75	59
SÜDTIROLER PINOT BIANCO DOC, Glassierhof, Trentino - Südtirol	0,75	60
POUILLY FUMÉ AC LES ANGELOTS, Masson-Blondelet, Loire	0,75	65
CHABLIS AOC, Pascal Bouchard, Burgund	0,75	75
VOLZ RIESLING, Van Volxem, Mosel	0,75	119

RED

PRIMITIVO AMORE SENZA FINE, Terrecasiche, Apulien	0,75	39
SICILIA NERO D'AVOLA DOC DISUERI, Cusumano, Sizilien	0,75	42
BARBERA D'ASTI DOCG LA LUNA E I FALÓ, Vite Colte, Piemont	0,75	45
PRIMITIVO DI MANDURIA DOP, Felling, Apulien	0,75	49
MÉDOC AC CRU BOURGEOIS, Saint-Aubin, Bordeaux	0,75	49
VALPOLICELLA SUPERIORE DOC RIPASSO SAN ROCCO Tedeschi, Venetien	0,75	59
SÜDTIROL DOC LAGREIN, Muri-Gries, Trentino - Südtirol	0,75	62
SÜDTIROLER CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC, Girland, Trentino - Südtirol	0,75	65
POGGIO AI GINEPRI ROSSO IGT, Argentiera, Toskana	0,75	69
PINOT NOIR BOURGOGNE AOC, Pascal Bouchard, Burgund	0,75	75
PARZIVAL QBA TROCKEN, Fürst, Franken	0,75	85
CHARME SPÄTBURGUNDER, Karsten Peter, Pfalz	0,75	90
TAURASI DOCG RADICI, Mastroberardino, Kampanien	0,75	115
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG MARNE 180 Tedeschi, Venetien	0,75	139

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