

Marta

MARTA'S MITTAGSANGEBOT

Montag - Freitag 11.30 -15 Uhr

ANTIPASTI
+ PASTA / PIZZA 29 ODER

ANTIPASTI
+ SECONDI 39

ANTIPASTI

Prosciutto San Daniele Fein geschnittener luftgetrockneter Schinken	18
Parmigiana di Melanzane Aubergine / San Marzano Tomaten / Parmigiano / Mozzarella Fior di Latte	17
Insalata di Piselli Castel Franco / Romana Salat / süße Erbsen / Birnenchutney / Prosciutto San Daniele / Parmigiano / Brotcrumble / Robiola-Birnen-Dressing	18
Insalata di Tonno Romanasalat / Feldsalat / Radicchio / in Öl eingelegter Thunfisch / Avocado / Leccino Oliven / hausgemachtes Dressing	16
Vitello Tonnato Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch / Thunfischsauce / Kapern	19
Burrata & Tartare di Pomodoro Burrata di Puglia / marinierte Kirschtomaten / Basilikum	19

PIZZA

Pizza Romana la Bufala Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum	17
Pizza Romana Spice Lee Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Salame Piccante / Pecorino Romano D.O.P. / Minz-Chili-Pistazien-Pesto	18

PASTA

Rigatoni Carbonara Guanciale / Pecorino / Parmigiano / schwarzer Pfeffer / Eigelb	19
Tagliatelle al Ragù Geschmortes Rind / sonnengereifte Tomate / Parmigiano	21
Rigatoni Arrabbiata con Crema di Stracciatella San Marzano Tomate / Chili / Knoblauch / Crema di Stracciatella	17
Tuna Tagliolini Thunfisch / Kapern / Zitrone / Knoblauch	23

Lasagne di Manzo hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch / Mozzarella / San Marzano Tomaten / Parmigiano / Basilikum	18
--	----

SECONDI

Spicy Cavolfiore Bianco Spicy Blumenkohlsteak / Karotten-Sesampüree / Ricotta	23
Saltimbocca Kalbsrücken / Prosciutto San Daniele / Salbei / Beilage nach Wahl	34
Salmone al Limone Lachs / Mugnoli / Kartoffelpüree / Zitronen-Kräuter-Sauce	32
Tartare di Manzo & Frites Rindertartare / Superfino Fries	26
Tagliata di Manzo 200g Flanksteak / Rucola / Parmigiano / Chimichurri	37

KLASSIKER

ANTIPASTI

Arancinette Tartufo	17
Gebackene Risottoreisbällchen / Parmesancreme / Trüffel	
Spicy Tuna Tartare Thunfisch / Oliven / Avocado / Chili	22
Fritto Misto Garnele / Sepia / Calamaretti / Zitrone / Citrus-Mayo	21

PASTA

Truffle Tagliolini Trüffelbutter / Parmigiano / frischer Trüffel	23
---	----

PIZZA

Tartufo Nero Béchamel / Salsa Tartufata / Fior di Latte / Parmigiano / Trüffel	24
--	----

Parmarotti Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Rucola / Parmigiano	19
--	----

SECONDI

Filetto Pepe Verde 200g Rinderfilet / Grüne Pfeffersauce / Beilage nach Wahl	45
--	----

Branzino Butterfly Ganzer Wolfsbarsch / Zitrone / Beilage nach Wahl	42
---	----

Cotoletta alla Milanese Paniertes Kalbsschnitzel am Knochen / Tomaten-Rucola-Salat	39
--	----

SPARGEL

Insalata Asparagi e Fragole Salat mit weißem und grünem Spargel / Erdbeeren	17
Tagliatelle Asparagi Spargelpesto / weiße und grüne Spargelspitzen	24
Weisser Stangenspargel aus Schrobenshausen wahlweise Sauce Hollandaise oder Buttersauce / Frühkartoffeln	25
+ Prosciutto San Daniele	14
+ Salmone - Lachs	17
+ Filetto - Rinderfilet	22
Als Beilage weißer Spargel / wahlweise Sauce Hollandaise oder Buttersauce	16

SIDES Superfino Fries 7 | Tartufo Fries* 12 | Salzkartoffeln mit Petersilie 7 | Spicy Broccolini 7 | Insalata Mista 7 | Kartoffelpüree 7

GIGI Klassiker sind vom Mittagsangebot ausgenommen. *Tartufo Fries sind zu jedem Secondi mit Beilage nach Wahl gegen einen Aufpreis von je 5€ möglich.
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. Alle Preise sind in Euro (€) angegeben und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

ANTIPASTI

FOCACCIA ROSMARINO 7

Olivenöl / Rosmarin / Meersalz

PROSCIUTTO SAN DANIELE 18

Fein geschnittener luftgetrockneter Schinken

PARMIGIANA DI MELANZANE 17

Aubergine / San Marzano Tomaten /
Parmigiano / Mozzarella Fior di Latte

INSALATA DI PISELLI 18

Castel Franco / Romana Salat / süsse Erbsen /
Birnenchutney / Prosciutto San Daniele /
Parmigiano / Brotcrumble /
Robiola-Birnen-Dressing

ARANCINETTE TARTUFO 17

Gebackene Risottoreisbällchen /
Parmesancreme / Trüffel

VITELLO TONNATO 19

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch /
Thunfischsauce / Kapern

BURRATA & TARTARE DI POMODORO 19

Burrata di Puglia / marinierte Kirschtomaten / Basilikum

SPICY TUNA TARTARE 22

Thunfisch / Oliven / Avocado / Chili

TARTARE DI MANZO 24

Rinderfilet / Gurke / Zwiebel / Marinade

FRITTO MISTO 21

Garnelen / Sepia / Calamaretti /
Zitrone / Citrus-Mayo

INSALATA GARCIOFI 19

Artischocken / Fenchel / Parmigiano /
Sellerie / Minze / Zitrone

BETTER PIZZA

LA BUFALA 17

Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Mozzarella di Bufala / Basilikum

SPICE LEE 18

Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Salame Piccante / Pecorino Romano D.O.P. /
Minz-Chili-Pistazien-Pesto

PARMAROTTI 19

Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi /
Rucola / Parmigiano

TARTUFO NERO 24

Béchamel / Salsa Tartufata / Fior di Latte /
Parmigiano / Trüffel

SICILIAN SHEPHERD 18

Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Ziegenkäse /
Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi /
getrocknete Feige / Rucola / geröstete Walnüsse

MILANO 16

Tomate / Mozzarella Fior di Latte /
Mailänder Salami

PASTA FRESCA

LASAGNE DI MANZO 18

hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch /
Mozzarella / San Marzano Tomaten /
Parmigiano / Basilikum

TRUFFLE TAGLIOLINI 27

Trüffelbutter / Parmigiano / Frischer Trüffel

TAGLIATELLE AL RAGÙ 21

Geschmortes Rind / San Marzano Tomaten /
Parmigiano

TUNA TAGLIOLINI 23

Thunfisch / Kapern / Zitrone / Knoblauch

PACCHERI VONGOLE E GAMBERI 23

Vongole / Garnelen / Chili / Knoblauch /
Weißwein / Kirschtomaten / Petersilie /
Brotcrumble

RIGATONI ARRABBIATA CON CREMA DI STRACCIATELLA 17

San Marzano Tomaten / Chili /
Knoblauch / Crema di Stracciatella

SPARGEL

INSALATA ASPARAGI E FRAGOLE 17

Salat mit weißem und grünem Spargel / Erdbeeren

TAGLIATELLE ASPARAGI 24

Spargelpesto / weiße und grüne Spargelspitzen

WEISSER STANGENSPARGEL AUS SCHROBENHAUSEN 25

wahlweise Sauce Hollandaise oder Buttersauce / Frühkartoffeln

+ Prosciutto San Daniele 14

+ Salmone - Lachs 17

+ Filetto - Rinderfilet 22

ALS BEILAGE weißer Spargel / wahlweise Sauce Hollandaise oder Buttersauce 16

SECONDI

COTOLETTA ALLA MILANESE 39

Paniertes Kalbsschnitzel am Knochen / Tomaten-Rucola-Salat

SALTIMBOCCA 34

Kalbsrücken / Prosciutto San Daniele / Salbei / Beilage nach Wahl

FILETTO PEPE VERDE 45

200g Rinderfilet / Grüne Pfeffersauce / Beilage nach Wahl

TAGLIATA DI MANZO 37

200 g Flanksteak / Rucola / Parmigiano / Chimichurri

SALMONE AL LIMONE 32

Lachs / wilder Brokkoli / Kartoffelpüree / Zitronen-Kräuter-Sauce

BRANZINO BUTTERFLY 42

Ganzer Wolfsbarsch / Zitrone / Beilage nach Wahl

SPICY CAVOLFIORRE BIANCO 23

spicy Blumenkohlsteak / Karotten-Sesampüree / Ricotta

CONTORNI

Superfino Fries // Insalata Mista // Spicy Broccolini // Kartoffelpüree //
Salzkartoffeln mit Petersilie 7 | Tartufo Fries* 12

*Tartufo Fries sind zu jedem Secondi mit Beilage nach Wahl gegen einen Aufpreis von je 5€ möglich.
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhaltet ihr auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

DOLCI

AFFOGATO _G	7
<i>Vanilleeis mit Espresso</i>	
MARTA'S TIRAMISU _{A1,C,G}	11
TARTUFO	13
<i>Pistacchio _{G,H7} oder Mango (VEGAN)</i>	
MARTA'S THREESOME TO SHARE _{A1,C,G,H7}	18
<i>halbflüssiger Pistazienkuchen / weiße Schokoladenmousse und Joghurteis mit Erdbeeren</i>	
ITALIAN PORNSTAR CHEESECAKE TO SHARE _{A1,G}	19
<i>Mascarpone / Passionsfrucht / weiße Schokolade / Biscotti</i>	

CAFFÈ LOVE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO _G	3 / 3.5
DOPPIO / DOPPIO MACCHIATO _G	5 / 5.5
CAPPUCCINO _G	4.5
LATTE MACCHIATO _G	5.5
AMERICANO	4
CAFFÈ SHAKERATO	6
TEA	6.5

AUCH ERHÄLTICH MIT
HAFER ^{A4} ODER SOJA ^F



Marta

TRATTORIA & BAR

DIGESTIVI

LIMONCELLO		4 cl	5
AMARO DEL CAPO		4 cl	6
AMARO DENTE DI LEONE		4 cl	7
AMARETTO		4 cl	5
MANDARINE AUS SIZILIEN	42%	2 cl	8
BLUTORANGE AUS SIZILIEN	42%	2 cl	8
SAMBUCA		4 cl	6
BAILEYS®		4 cl	6
FRANGELICO		4 cl	6
FERNET BRANCA / MENTA		4 cl	5.5

GRAPPA

NONINO MONOVITIGNO MERLOT		2 cl	6
NONINO MONOVITIGNO MOSCATO		2 cl	6
NONINO MONOVITIGNO CHARDONNAY		2 cl	6

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt gerne unser Servicepersonal nach unserer Allergenliste.

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

SPARKLING

PROSECCO FILACORTA Ca' del Sette, Venetien	0,1	6
1851 ROSÉ BRUT Bouvet Ladubay, Loire	0,1	8
CHAMPAGNE BRUT GRANDE RESERVE Chanoine Frères, Champagne	0,1	12
CHAMPAGNE BRUT INTUITION Legras & Haas, Champagne	0,1	16.5
OPEN WINE		
SAUVIGNON BLANC	0,1	6.5
AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,2	12
GRAUBURGUNDER	0,1	6.5
AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,2	12
LUGANA AMORE SENZA FINE Ca' del Sette, Venetien	0,1 0,2	6.5 12
ANCESTRAL RIESLING Karsten Peter, Pfalz	0,1 0,2	7.5 14
EDDA BIANCO SALENTO Feudi San Marzano, Apulien	0,1 0,2	8 15
PRIMITIVO AMORE SENZA FINE Terrecarsiche, Apulien	0,1 0,2	6.5 12
SICILIA NERO D'AVOLA DOC Cusumano, Sizilien	0,1 0,2	6.5 12
ROSÉ AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,1 0,2	6.5 12
WHISPERING ANGEL ROSÉ Château d'Esclans, Provence	0,1 0,2	9.5 18

BEERS

PERONI NASTRO AZZURO A3 vom Fass	0,4	5.5
RADLER A3 Peroni vom Fass & Zitronenlimonade	0,4	5.5
PERONI NASTRO AZZURO 0,0% A3	0,33	5
HOPF WEISSBIER A1	0,5	6
HOPF DIE ALKOHOLFREIE A1, A3	0,5	6

SOFT DRINKS

ACQUA FIORDILINO (Frizzante / Naturale)	0,75	7.9
PORNSTAR LEMONADE 13 Passionsfrucht / Vanille / Zitrone / Tonic		7
INGWER LEMONADE Ingwer / Zitrone / Apfel / Soda		7
BASILIKUM LEMONADE 1 Basilikum / Zitrone / Ginger Ale		7
SCHORLE Apfel, Johannisbeere, Maracuja	0,3	4.5
SCHWEPPES Dry Tonic 13, Ginger Beer, Ginger Ale 1, Bitter Lemon 3	0,2	4.5
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	0,25	6
SAN BITTER 1	0,1	5
CRODINO 1,13	0,1	5

HOT DRINKS

ESPRESSO / MACCHIATO 6	2.8 / 3.5
DOPPIO / MACCHIATO 6	5 / 5.5
CAPPUCCINO 6	4.5
LATTE MACCHIATO 6	5.5
AMERICANO	4
TEA	6.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt gerne unser Servicepersonal nach unserer Allergenliste.

BEVANDE

Marta

TRATTORIA & BAR

SIGNATURE DRINKS

BELLINI 12

weißer Bergpfirsich / Frizzante

ITALIAN PORNSTAR MARTINI 1,2 16

Galliano / Vodka / Passionsfrucht / Zitrone / Frizzante Shot

MARSHMALLOW ESPRESSO MARTINI C,G 17

*Vodka / Quaglia Kaffeelikör / Cold Brew Espresso /
Marshmallow / Chocolate Bitter / Zucker*

MARTA'S CAMPARI AMALFI 1,3 15

Campari / Bergamotte / Pink Grapefruit / Bitter Lemon

MOCKTAILS

BASIL LOVE 12

Basilikum / Gurke / Elderflower / Soda

PLAZA DEL SOL 13

Passionsfrucht / Orangensorbet / Zitrone / Tonkabohne

MANGO MULE 14

Mango-Chili / Zitrone / Ginger Beer

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.