

BUONASERA

Marta
TRATTORIA & BAR

ANTIPASTI

OLIVE & PARMIGIANO 15

gemischte Oliven / Parmigiano

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

Castelfranco / Romana Salat / süße Erbsen /
Birnenchutney / Prosciutto San Daniele /
Parmigiano / Brot-Crumble /
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 COCOMERO 19

Wassermelone / Feta / Taggiasca Oliven / Minze

BETTER PIZZA			
LA BUFALA	17	HAUSGEMACHT - DURCHBRONZENGEPRÄSENT	
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	HAUSGEMACHT - DURCHBRONZENGEPRÄSENT	
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailänder Salami			
PASTA FRESCA			
TAGLIOLINI AL LIMONE	17		
Limone / Basilikum / Parmigiano			
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 / sonnengereifte Tomate / Parmigiano			
PACCHERI VONGOLE E GAMBERI	23	HAUSGEMACHT - DURCHBRONZENGEPRÄSENT	
Vongole / Garnelen / Chili / Knoblauch / Weißwein / Kirschtomaten / Petersilie / Brot-Crumble			
RIGATONI ARRABBIATA CON CREMA DI STRACCIATELLA	17		
San Marzano Tomaten / Chili / Knoblauch / Crema di Stracciatella			

AI PORCINI	
INSALATA PORCINI <i>Rucolasalat / Steinpilze / Parmigiano</i>	19
RISOTTO PORCINI <i>Acquerello Risotto / Steinpilze / Parmigiano</i>	29
SCALOPPINE PORCINI <i>Kalbsrücken / Steinpilze / Weißwein</i>	42
FILETTO PORCINI <i>200 g Rinderfilet / Steinpilze / Sommertrüffel / Jus</i>	49

SECONDI	
COTOLETTA ALLA MILANESE <i>Paniertes Kalbsschnitzel am Knochen / Tomaten-Rucola-Salat</i>	39
SALTIMBOCCA <i>Kalbsrücken / Prosciutto San Daniele / Salbei / Beilage nach Wahl</i>	34
FILETTO PEPE VERDE <i>200 g Rinderfilet / Grüne Pfeffersauce / Beilage nach Wahl</i>	45
TAGLIATA DI MANZO <i>200 g Flanksteak / Rucola / Parmigiano / Chimichurri</i>	37
SALMONE AL LIMONE <i>Lachs / Mugnoli / Kartoffelpüree / Zitronen-Kräuter-Sauce</i>	32
BRANZINO BUTTERFLY <i>Ganzer Wolfsbarsch / Zitrone / Beilage nach Wahl</i>	42
SPICY CAVOLFIORE BIANCO <i>Spicy Blumenkohlsteak / Karotten-Sesampüree / Ricotta</i>	23

CONTORNI	
<i>Superfino Fries 7 // Insalata Mista 7 // Spicy Broccolini 7 // Kartoffelpüree 7 // Rosmarin Kartoffeln 7 // Tartufo Fries* 12</i>	

*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 inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.