

MORNING GLORY



Marta

TRATTORIA & BAR

SWEET & HEALTHY

VON 10 BIS 14 UHR

MARTA'S GRANOLA A1,A3,A4,G

12

Griechischer Joghurt / Granola / Honig / Beeren

FLUFFY RICOTTA LEMON PANCAKES A1,C,G

11

luftige Ricotta-Zitronen-Pfannkuchen / Ahornsirup /
gebackene Bananencreme / Bananenchips / Beeren

POWER PORRIDGE A4,H1

11

Haferflocken / Leinsamen / Kokosmilch / Blaubeeren /
Cranberries / Mandeln / Zimt / Ahornsirup

M m

G g

Marta

TRATTORIA & BAR

SALTY GOODNESS

VON 10 BIS 14 UHR

SAN BENEDETTO EGGS A1,C,G	12
2 pochierte Eier auf Julius Brantner Bio English Muffin / Sauce Hollandaise wahlweise mit Räucherlachs D // Prosciutto Cotto // Spinat	+3
ADRIANO AVOCADO A1,A2	11
Julius Brantner Bio Bauernbrot-Bruschetta mit Avocado, wahlweise mit crispy Pancetta // Stracciatella G // Spiegelei C	+3
STRAMMER MAXIMILIANO 2,3,A1,C,G	14
krosses Julius Brantner Bio Brot / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Spiegelei / Rucola / Scamorza / Basilikumpesto / Kirschtomaten	
PEACHY PROSCIUTTO A1,C,G	14
Julius Brantner Bio Bauernbrot / Pfirsich / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Burrata / pochiertes Ei	
CLASSIC OMELETTE A1,C	12
Omelette aus 3 Eiern zubereitet, dazu Julius Brantner Bio English Muffin	
CHOOSE TWO: Tomate // Spinat // Zwiebel // Kräuter	
ADD ON: Ricotta G // Fior di Latte G // Parmesanobel G // Salsiccia // Prosciutto Cotto // Pancetta	+3
YOUR FAVORITE EGGS A1,C	11
3 Eier als Rührei, Spiegelei oder pochiert mit Julius Brantner Bio English Muffin	
ADD: Tomaten & Kräuter // Spinat // Ricotta G // Stracciatella G // crispy Bacon // Salsiccia // Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi // Räucherlachs D	+3

BAKERY SELECTION

VON 10 BIS 14 UHR

MARTA'S SIGNATURE BANANA BREAD A1,C,G,H3 7.5

Bananenbrot mit Walnüssen / geschlagener Ricotta / Honig

CORNETTO A1,G,H7 4.5

verschiedene Sorten - original italienisch

CIALDE CON NUTELLA E FRAGOLE A1,C,G,H2 14

frische Waffel / Nutella / Erdbeeren / Haselnüsse / Vanilleeis

CIALDE CON RICOTTA, MIELE E FRUTTI DI BOSCO A1,C,G 14

frische Waffel / Ricotta / Honig / Beeren / Joghurteis

JULIUS BRANTNER BRÖTKORB A1,A2,G 6.5

Bio Brotauswahl & Butter

ADD ON:

Marmelade // Honig // Nutella H2 // extra Butter G +2

Parmesan G // Ricotta G // // Salame Ventricina 2,3 //

Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi +3

JUICE BAR

VON 10 BIS 14 UHR

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

0,2l **6.5**

MONICA BELUCCI

Ananas / Orange / Karotte

SUPERITALO

Orange / Karotte / Apfel / Ingwer

0,2l **7**

HOT DRINKS

ESPRESSO	2.8
ESPRESSO MACCHIATO _G	3.5
DOPPIO	5
DOPPIO MACCHIATO _G	5.5
AMERICANO	4
CAPPUCCINO _G // ICED	4.5
LATTE MACCHIATO _G // ICED	5.5
CAFFÈ CORRETTO	8
WAHLWEISE MIT GRAPPA ODER SAMBUCA	
CAFFÈ SHAKERATO	6
CAFFÈ SHAKERATO MIT BAILEYS _G	8

AUCH ERHÄLTlich MIT HAFER _{A4} ODER SOJA _F
ADD: ESPRESSO +1.5

TEA & HOT CHOCOLATE

TEA

GREEN TEA GREETINGS Grüntee	6.5
MOUNT DARJEELING Darjeeling Tee	6.5
WILD BERRY WONDER Früchtetee	6.5
QUEEN CAMOMILE Kamillentee	6.5
ITALIAN STALLION Ingwer, Minze, Honig	6.5

HOT CHOCOLATE

CLASSICO G	6
CIOCCOLATO BIANCO G	6

LUNCH TIME FAVORITES

AB 12 UHR

ANTIPASTI

FOCACCIA ROSMARINO A1	7
Olivenöl / Rosmarin / Meersalz	
OLIVE & PARMIGIANO G	13
mediterrane Oliven / Parmesan	
PARMIGIANA A1, G	16
warmes, sizilianisches Auberginengratin / San Marzano Tomatensauce / Parmesan / Basilikum	
BURRATINA CAPRESE A1, G	19
Burratina 125g / eingelegte Romatomen / Ochsenherztomen / Peperone Crusco / Brotcrumble	
TARTARE DI MANZO K	23
handgeschnittenes Rinderfilet / Schalotten / Cornichons / Dijon-Senf	
VITELLO TONNATO PIEMONTESE C, D, G	19
dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch / Thunfischsauce / Kapern	

INSALATA

INSALATA COCOMERO G	14
Wassermelone / Fetakäse / Leccino Oliven / Minze	
INSALATA DI TONNO D, K	18
Romanasalat / Feldsalat / Radicchio / in Öl eingelegter Thunfisch / Avocado / Leccino Oliven / hausgemachtes Dressing	
INSALATA CAPRINO G, H3, K	19
Rucola / Ziegenkäse / frische Feige / Birne / geröstete Walnüsse / Honig / hausgemachtes Dressing	

PASTA FRESCA HAUSGEMACHT - DURCH BRONZE GEPRESST

FUSILLONI ARRABBIATA CON CREMA DI BURRATINA A1,C,G 16

San Marzano Tomatensauce / Chili / Knoblauch / Crema di Burratina

LASAGNE DI MANZO A1,C,G,I 16

hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch / Mozzarella /
San Marzano Sugo / Parmesan / Basilikum

LINGUINE DI LIMONE E BURRATINA A1,C,G 18

Zitrone / Basilikum / Burratina / Parmesan / Pinienkerne // mit Tartare di Tonno D +7

FUSILLONI AL RAGU A1,C,G,I 18

langsam geschmortes Rinderragout / Rotwein / Knoblauch / Basilikum

LINGUINE TARTUFO A1,C,G 25

mit schwarzem Trüffel

SECONDI

SPICY CAVOLFIORÉ BIANCO G,L 18

spicy Blumenkohlsteak / Karotten-Sesampüree / Ricotta

SALMONE 2,3,G 28

Lachsfilet / Rosmarinkartoffeln / wilder Brokkoli / Zitronenbittersauce

COTOLETTA MILANESE A1,C,G 32

paniertes Schnitzel vom Kalbskarree / sommerlicher Kirschtomatensalat
mit Basilikum

TAGLIATA DI MANZO 2,3,G 36

US Beef „Creekstone“ 180 g / Salsa Verde / Rucola / Parmesan

FILETTO DI MANZO c 38

Filet vom deutschen Weiderind 160 g / Jus / Superfino Fries / Trüffel-Mayonnaise

CONTORNI 6.5

Insalata Mista κ // Superfino Fries // wilder Brokkoli //

Verdure alla Griglia // Rosmarinkartoffeln // Caponata - sizilianisches
Auberginengemüse mit Pinienkernen ι

BETTER PIZZA

LA DOLCE VEGANA ^{A1,G} 15

Tomate / eingelegte Aubergine / Radicchio / Knoblauch /
Kirschtomaten / Basilikum

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 / Parmesanhebel

LA BUFALA ^{A1,G} 17

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

VERDURA GRIGLIA ^{2,3,6,A1,G} 17

Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Zucchini / Paprika /
Aubergine / Leccino Oliven

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

MOODY ^{2,3,6,A1,G} 18

Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailänder Salami / Prosciutto Cotto /
Leccino Oliven / Artischocken / Peperoni

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

SPARKLING

PROSECCO FILACORTA Ca'del Sette, Venetien	0,1	6
BRUT INTUITION Legras & Haas, Champagne	0,1	16.5

APERITIVO

AMALFI SPRITZ ⁵ Ramazzotti Rosato / Prosecco / Soda / Zitrone / Grapefruit		11
VALENTINO SPRITZ ^{1,M} Limoncello / Erdbeere / Minze / Prosecco / Soda		12
BELLEZZA SPRITZ ^{1,2,C,G} Limoncello / Lemon Curd / Basilikum / Prosecco / Soda		11
ITALIAN PORNSTAR MARTINI ^{1,2} Galliano Vanilla / Vodka / Passionsfrucht / Proseccoshot		15
VIOLETTA SPRITZ ^{1,2,M} Lavendellikör / Gin / Supasawa / Tonic Water		12
MEZCAL HIBISKUS SOUR Mezcal / Hibiskus / Limette		13

WINE

BIANCO

SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE	0,1	6.5
Weingut Oswald, Rheinhessen	0,2	12
LUGANA AMORE SENZA FINE	0,1	6.5
Ca' del Sette, Venetien	0,2	12
GRAUBURGUNDER AMORE SENZA FINE	0,1	6.5
Weingut Oswald, Rheinhessen	0,2	12
CHARDONNAY EDDA BIANCO SALENTO	0,1	8
Feudi San Marzano, Apulien	0,2	15

ROSÉ

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

ROSSO

PRIMITIVO AMORE SENZA FINE	0,1	6.5
Terrecarsiche, Apulien	0,2	12

BEER

AUGUSTINER HELL VOM FASS A3	0,4	5
AUGUSTINER WEISSBIER A1	0,5	6
AUGUSTINER PILS A3	0,33	5
RADLER A3	0,4	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

SOFTDRINKS

ACQUA FIORDILINO Frizzante / Naturale	0,75	7.9
HOMEMADE LEMONADE		7
Erdbeer - Basilikum ^{2,3} / Pfirsich - Kalamansi / Brombeer - Rosmarin		
SCHORLE	0,3	4.5
Apfel / Johannisbeere / Maracuja / Rhabarber / Orange / Grapefruit		
SCHWEPES	0,2	4.5
Dry Tonic Water / Ginger Ale ¹ / Ginger Beer / 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 / RED BULL SUGARFREE ^{1,8}	0,25	6
SAN BITTER ¹	0,1	5
mit Soda		+2
CRODINO ¹	0,1	5
mit Soda		+2
mit Maracuja		+4

Marta

TRATTORIA & BAR