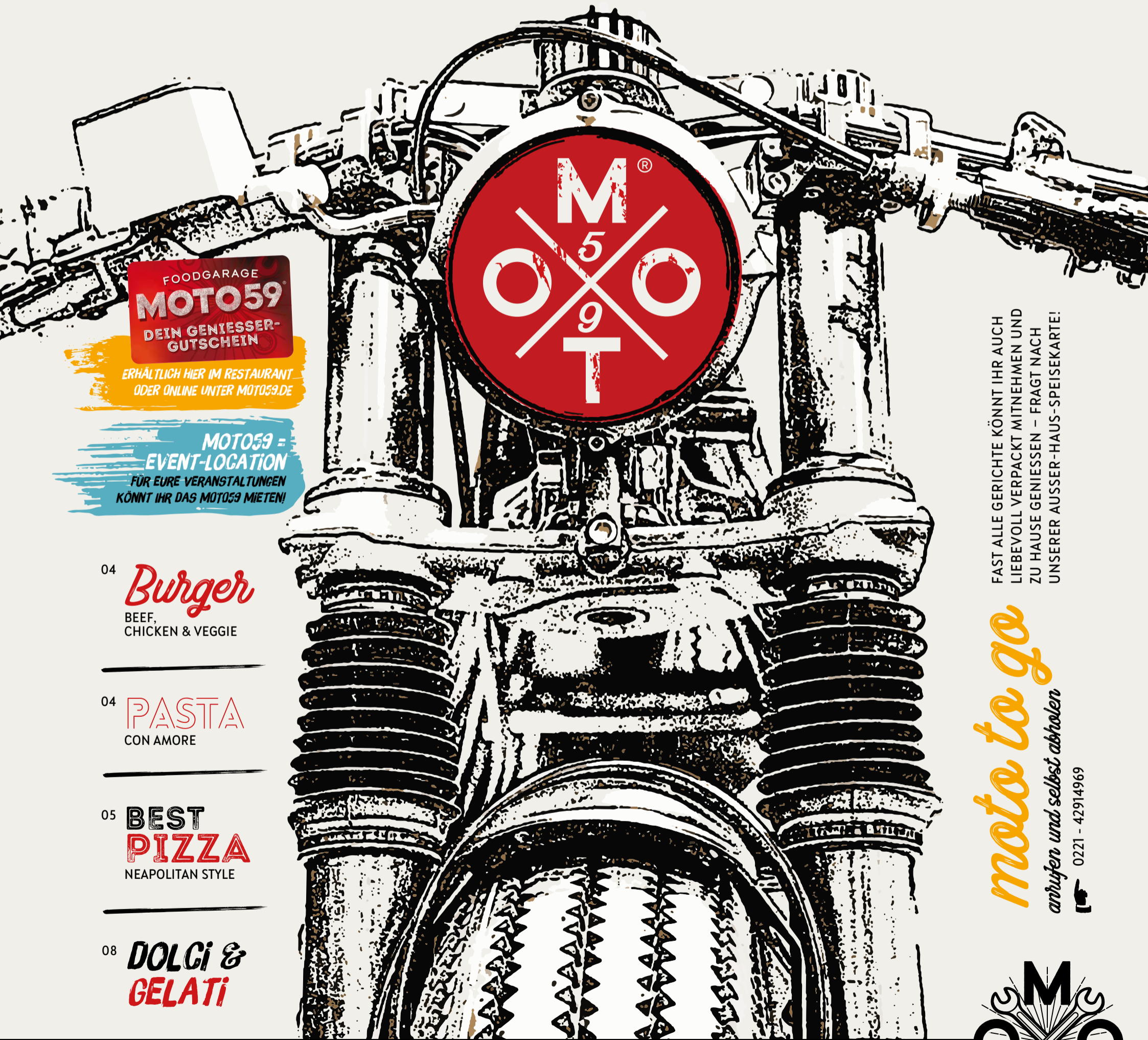


FOODGARAGE

MOTO59®

TIME TO ENJOY THE TASTE OF MOTO59

KÖLN



FOODGARAGE
MOTO59
DEIN GENIESSER-
GUTSCHEIN

ERHÄLTICH HIER IM RESTAURANT
ODER ONLINE UNTER MOTO59.DE

MOTO59 =
EVENT-LOCATION
FÜR EURE VERANSTALTUNGEN
KÖNNT IHR DAS **MOTO59** MIETEN!

04 *Burger*
BEEF,
CHICKEN & VEGGIE

04 *PASTA*
CON AMORE

05 **BEST**
PIZZA
NEAPOLITAN STYLE

08 **DOLCI &**
GELATI

FAST ALLE GERICHTE KÖNNT IHR AUCH
LIEBEVOLL VERPACKT MITNEHMEN UND
ZU HAUSE GENIESSEN – FRAGT NACH
UNSERER AUSSER-HAUS-SPEISEKARTE!

moto to go
anrufen und selbst abholen

0221 - 42914969

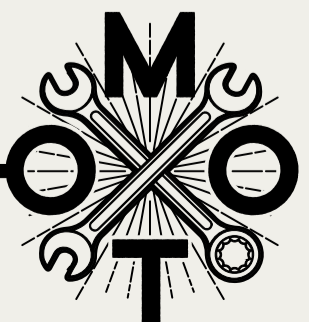
ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Sonntag
11.30-0.00 Uhr

Butzweilerstraße 35-39
50829 Köln

Tel.: 0221 - 42914969
www.moto59.de

 [www.instagram.com/
motofoodgarage](https://www.instagram.com/motofoodgarage)





**MOTORSPORT.
ESSEN. WEIN. UND
100% LEIDENSCHAFT.**

Es gibt ein Land auf dieser Welt, das alle diese Begriffe besser in sich vereint als jedes andere:

Italien

Deshalb kochen wir bei MOTO59® italienisch. Das bedeutet für uns vor allem: kein Chichi, kein Schnickschnack oder Firlefanz. Stattdessen einfache, ehrliche Gerichte – diese dafür aber so perfekt wie irgend möglich. Mit den besten Zutaten, die man bekommen kann. Deshalb stammen unser Mehl und unsere Öfen aus der Welthauptstadt der Pizza: Neapel. Deshalb ist unsere Pasta frisch. Deshalb kaufen wir den Thunfisch für unsere Gerichte frisch und garen ihn selbst. Und deshalb backen wir unser eigenes Brot. Das gilt natürlich auch für unsere Getränke: Der Kaffee für unseren Espresso wird extra für uns geröstet, die Liste unserer Weine ist handverlesen.

Dröhnende Motoren und der Duft von Benzin und frisch verbranntem Gummi ...

Wir bewundern die unbändige Kraft der Maschinen, uns begeistert ihr Tempo. Das ist der Spirit, der uns auch hier in der MOTO59® FOODGARAGE antreibt. Denn mit der gleichen Leidenschaft, mit der wir die Fahrer auf der Rennstrecke verfolgen, sind wir hier eure Gastgeber. Wir lieben gutes Essen, wir lieben feine Getränke und wir wollen sie mit euch teilen.

**HERZLICH WILLKOMMEN!
EUER MOTO59-VERWÖHN-TEAM**

CAFFÈ & TÈ

Caffè Espresso	2,6
Espresso Doppio	4,4
Espresso Macchiato	2,9
Caffè Crema	3,4
Cappuccino	3,8
Latte Macchiato	3,9
Caffè Macchiato /Milchkaffee	3,9
Heiße Schokolade	3,9
Alle Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch erhältlich	+0,5

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei!

**MOTO59-KAFFEE UND -ESPRESSO
JETZT AUCH ZUHAUSE GENIESSEN**

Espressobohnen » Rocketfuel « 1 kg ganze Bohne	22,5
Kaffeebohnen » Morning Glory « 1 kg ganze Bohne	22,5

Tee im Glas	3,8
Darjeeling Earl Grey Kamille Grüner Tee Waldbeere	
Frischer Minztee mit Honig	4,2
Frischer Ingwertee mit Honig und frischer Zitrone	4,2

Bibite

Afri Cola / Afri Cola ohne Zucker	Fl. 0,33 l	3,9
Bluna Orange	Fl. 0,33 l	3,9
Bluna Zitrone	Fl. 0,33 l	3,9
Afri Cola Mix	Fl. 0,33 l	3,9
Fassbrause Zitrone	Fl. 0,33 l	3,9
Vitamalz alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,9
Schweppes	Fl. 0,2 l	3,4
Bitter Lemon Ginger Ale Indian Dry Tonic Water		
Rhodium Classic Gourmet	Fl. 0,25 l	3,0
	Fl. 0,75 l	6,6
Rhodium Naturelle Gourmet	Fl. 0,25 l	3,0
	Fl. 0,75 l	6,6
Tafelwasser mit/ohne Kohlensäure	1,0 l	5,4
Vaihinger Säfte	0,3 l	4,5
Apfel Ananas Banane Johannisbeere Kirsche Maracuja Orange Rhabarber		
Alle Säfte als Schorle	0,3 l	4,2

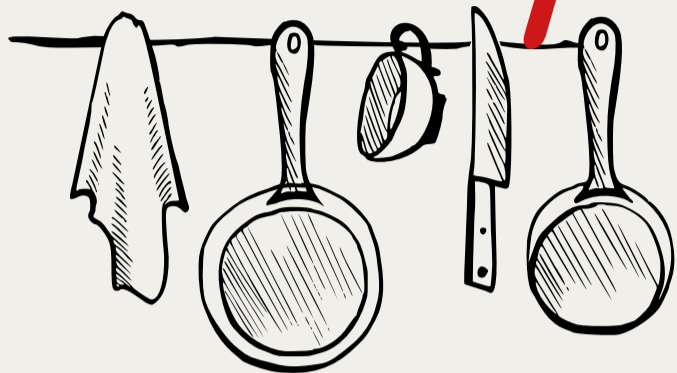
hausgemachte Limonaden

Lemon Splash	0,4 l	5,9
Zitronensaft und -sirup, Soda		
MARACUJA-HEIDELBEER-LIMONADE	0,4 l	5,9
Heidelbeer-Sirup, Zitronensaft, Maracujanektar und Soda		
Minz-Limonade	0,4 l	5,9
Minzsirup, frische Minze, Limettensaft und Soda		
Apfel-Maracuja Limonade	0,4 l	5,9
Apfelsirup, Maracujanektar und Soda		

MOTO59 Eistee

Maracuja Eistee	0,4 l	5,9
schwarzer Tee, Maracujanektar und Zitronensaft		
Zitronen Eistee	0,4 l	5,9
schwarzer Tee, Zitronensaft und -sirup		

Mangiare Speisen



☞ Fragt nach unserer wechselnden **WOCHENKARTE**

☞ **UNSERE SAUCEN SIND HAUSEGEMACHT**

MOTO59 Ketchup, unsere leckere Mayonnaise, Zitronen-Aioli und Trüffelmayo ... alles mit viel Liebe für Euch hausgemacht.

MOTO-TIPP:

Unsere Getränke-Tipps zu den Gerichten. Probiert es mal aus!

VORSPEISEN

PICCOLI PIATTI

- BRUSCHETTA AL POMODORO** vegetarisch 9,2
Amuse-Kirschtomaten mit Balsamico, Basilikum, Rucola, Parmesan und Olivenöl auf unserem gerösteten, selbstgebackenen Brot
- TRE TIPI DI BRUSCHETTA** 12,2
drei verschiedene Bruschettas:
- mit marinierten Amuse-Kirschtomaten und Rucola
- mit karamelisierter Ziegenkäsecreme, Honig und Feigen
- mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan

SALUMI MISTI PERFEKT ZUM TEILEN 19,8
gemischter Vorspeiseteller mit Salami, Parmaschinken, Ventrecina Piccante Salami, Ofenoliven, Burrata, Parmigiano Reggiano, Mozzarella Affumicata (geräuchert), Grillgemüse, dazu ofenfrisches Pizzabrot
☞ **MOTO-Tipp dazu:** „Der alkoholfreie Spritz“ 8,5

- OLIVE AL FORNO** vegan 5,9
Schälchen gemischte Ofenoliven mit Petersilie
- »POLPETTE DELLA NONNA« 9,3
2 NY-Meatballs, Pomodoro, Parmesan und ofenfrisches Ciabatta
- CAPRESE BURRATA** vegetarisch 13,4
cremige Burrata, Rucola, Amuse-Kirschtomaten, Pesto, dazu ofenfrisches Pizzabrot
- SCAMPI AGLIO** 9,8
gebratene Garnelen mit bestem Olivenöl, Chili, Knoblauch, Kräutern und geröstetem Brot

- PIZZABROT** vegan 6,8
frisch gebacken, warm aus dem Ofen
- WÄHLE DEINEN LIEBLINGS-GENUSS-DIP ZUM PIZZABROT**
- + Zitronen-Aioli vegan 3,6
+ Guacamole vegan 3,6
+ MOTO59 Salsa Picante vegan 3,6

SUPPEN

- PARMESANSUPPE** vegetarisch 8,6
mit Rucola-Öl und ofenfrischem Pizzabrot
- FRUCHTIGE TOMATENSUPPE** vegan 7,9
mit Basilikum und ofenfrischem Pizzabrot

Insalate

FRESCO & DELIZIOSO

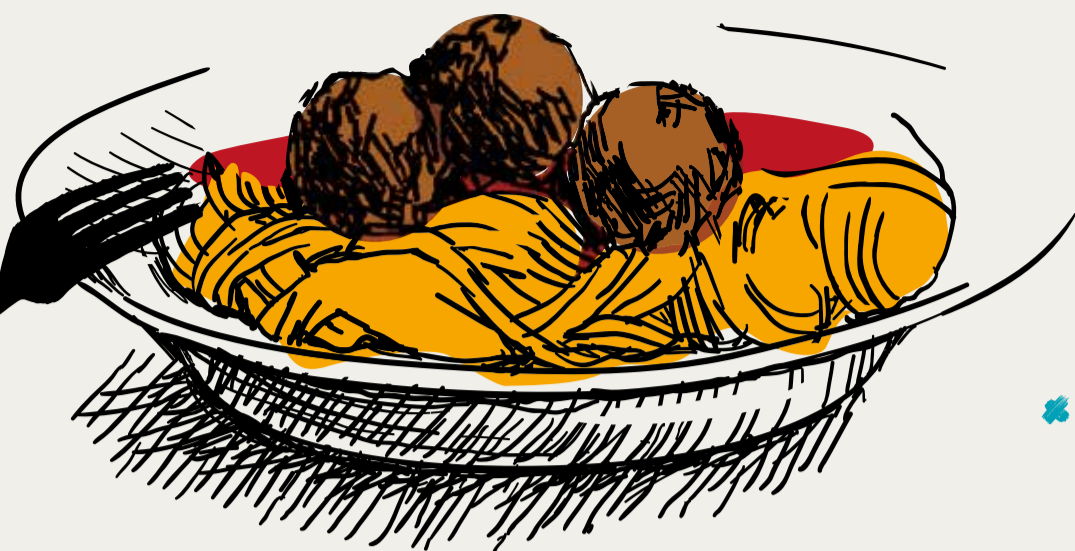
- INSALATA MISTA** vegan 8,9
knackige Blattsalate, Balsamico-Dressing, Bruschetta-Tomaten und ofenfrisches Pizzabrot
- BARBABIETOLE AL FORNO CON FORMAGGIO DI CAPRA** vegetarisch 14,5
knackfrische Blattsalate, bunte Bete aus dem Ofen, Balsamico-Dressing, karamellierte Walnüsse, cremiger Ziegenkäse, Olivenöl und ofenfrisches Pizzabrot
- INSALATA ALLA »CESARE«** 13,6
Romanasalat mit cremigem Caesar-Dressing, Kirschtomaten, Croûtons, Parmigiano Reggiano, feines Olivenöl und Zitronen, dazu unser ofenfrisches Pizzabrot
- WILDKRÄUTERSALAT »I BUFALINA«** vegetarisch 15,7
mit Balsamico-Dressing, gezupftem Büffelmozzarella, Bruschetta-Tomaten, Basilikum-Pesto und ofenfrischem Pizzabrot

PIMP MY SALAD:

- + gegrillte Hähnchenbrust 5,9
+ knusprige Hähnchenbrust im Parmesanmantel 6,8
+ gebratene Garnelen mit Chili und Knoblauch 8,2
+ unser sous-vide gegarter Thunfisch 7,9
+ gebratene Rindfleischstreifen 8,2

☞ Follow me to our **ENGLISH MENU**





PASTA INGRESSO LA PRIMA

- SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO (vegetarisch)** 12,5
große Portion Spaghetti, in geröstetem Knoblauch geschwenkt, dazu Kirschtomaten und eine anständige Chili-Verschärfung
- SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO E GAMBERI** 20,6
... zusätzlich mit gebratenen Garnelen
* **MOTO-Tipp dazu:** „Grillo Sicilia DOC“ // Glas 6,9 // Flasche 24,2
- GNOCCHI VERDURA (vegetarisch)** 16,7
luftige Gnocchi in Cherry-Tomaten-Sauce mit Grillgemüse, Basilikum und Parmesan
- PACCHERI SORRENTINA (vegetarisch)** 16,4
frische Paccheri, Kirschtomaten-Sauce und unser legendärer Fior di Latte Mozzarella, dazu Olivenöl und Basilikum
- SPAGHETTI POMODORO E BURRATA (vegetarisch)** 17,6
Spaghetti in fruchtiger Kirschtomaten-Basilikum-Sauce mit Burrata, Rucola und Olivenöl
- PACCHERI MIT FENCHEL-SALSICCIA** 18,2
»All'Amatriciana«
frische Paccheri mit italienischer Fenchel-Bratwurst in scharfer Tomaten-Guanciale-Sauce und Parmigiano Reggiano
- SPAGHETTI BOLOGNESE** 14,6
Spaghetti mit Rindfleisch-Bolognese, knackfrischem Rucola und gehobeltem Parmesan
- SPAGHETTI & MEATBALLS** 18,2
drei große „Polpette“-Meatballs vom Landschwein und Weiderind, in Marinara-Tomatensauce geschmurgelt, auf Spaghetti mit Parmigiano Reggiano und Olivenöl
* **MOTO-Tipp dazu:** „Primitivo Puglia IGT“ // Glas 8,1 // Flasche 28,5
- CARBONARA TARTUFATA** 19,5
Spaghetti in Trüffelbutter und Guanciale (bester Speck) geschwenkt, klassisch mit Ei, schwarzem Pfeffer und extra viel Parmigiano Reggiano
* **MOTO-Tipp dazu:** „Chardonnay Venezia DOC“ // Glas 7,9 // Flasche 27,8
- GNOCCHI MIT ZITRONEN-PESTO (vegetarisch)** 15,7
zarte Gnocchi, Basilikum-Pesto mit feinen Zitronen, frischen Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano und einem kräftigen Schuss Olivenöl

👉 FIOR DI LATTE ...

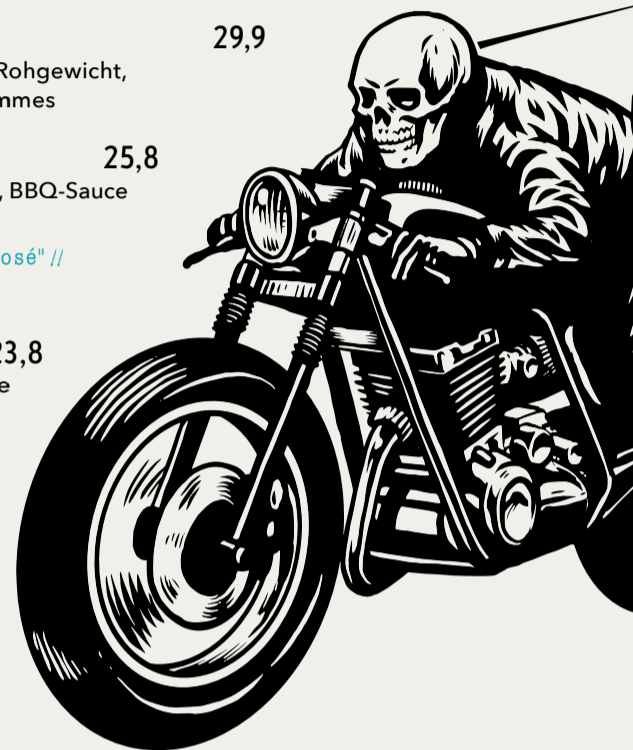
... bedeutet „Blüte der Milch“ und ist die klassische Alternative zum Büffelmozzarella.



ALLE PREISE IN EURO.

MOTO 59 SPECIALS

- RIB EYE STEAK (350 GRAMM)** 34,5
mit unserer Rucola-Pfeffer-Butter, Potato-Dippers-Pommes, Trüffelmayonnaise, Parmesan und einem kleinen Haussalat
* **MOTO-Tipp dazu:** „NERD Nero d'Avola Sicilia DOC“ // Glas 8,7 // Flasche 30,5
- DUROC-KOTELETT** 29,9
gegrilltes Kotelett vom Duroc-Schwein mit 420 g Rohgewicht, Chimichurri, Grillgemüse und Potato-Dippers-Pommes
- BBQ KALBS-SPARE-RIBS** 25,8
Kalbs-Spare-Ribs (400 g Rohgewicht) mit Coleslaw, BBQ-Sauce und Süßkartoffel-Pommes
* **MOTO-Tipp dazu:** „CHIARETTO di Bardolino Rosé“ // Glas 8,7 // Flasche 30,5
- BISTECCA DI MANZO** 23,8
Minuten-Steak von der Rinderhüfte auf Grillgemüse in Tomatensauce, dazu Potato-Dippers-Pommes



GREAT BURGERS

unsere Burger gehen mit Potato-Dippers Pommes mit Ketchup und Mayonnaise und leckerem Picklestick an den Start

- MOTO59-BURGER** 20,5
grob gewolfenes Beef-Patty, gebuttertes Brioche Bun, Tomaten- und Dirty Umami-Sauce, Mozzarella und Parmigiano Reggiano
- BBQ-CHILI CHEESE-BURGER** 22,5
Beef-Patty, BBQ-Sauce, Jalapeños, Pink Onions, Cheddar, Dirty Umami-Sauce und Blattsalate im Brioche Bun
- GOAT CHEESE-BURGER** 21,8
Beef-Patty, Tomaten- und Dirty Umami-Sauce, Ziegenkäse, Brioche Bun, Birnen-Ingwer-Chutney und Chili-Honig
- CRISPY CHICKEN-BURGER** 20,5
Knusper-Hähnchen, Sweet-Chili-Remo und Guacamole im Brioche Bun
- VEGGIE-BURGER**
ALLE BURGER AUCH MIT VEGANEM PATTY – STATT BEEF ODER HÄHNCHEN – OHNE AUFPREIS ERHÄLTlich

- YOUR STYLE, YOUR BURGER -

SÜSSKARTOFFEL-POMMES mit Ketchup und Mayonnaise oder ein kleiner BEILAGENSALAT statt POTATO DIPPERS POMMES + 2,0

MOTO59 PIZZA

+++ NEAPOLITANISCHE PIZZA ORIGINALE +++

MARINARA (vegan)

Tomaten, Knoblauch, Oregano und ein kräftiger Schuss Olivenöl - ohne Käse

10,4

MOTO-Tipp dazu: „Moto Driver“ 8,5

MARINARA PIMPED

Tomaten, Alici aus Cetara (Sardellen), Knoblauch, Oliven, Oregano und ein kräftiger Schuss Olivenöl - ohne Käse
+ Mozzarella

12,2

MOTO-Tipp dazu: „Aperol Spritz“ 8,5

MARGHERITA (vegetarisch)

Die Mutter aller Pizzen: Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Parmigiano Reggiano und ein kräftiger Schuss Olivenöl

13,4

MOTO-Tipp dazu: „Hugo“ 8,5

PIZZA PARMA

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Rucola, Parmigiano Reggiano und ein kräftiger Schuss Olivenöl, nach dem Backen hauchdünn geschnittener Parmaschinken obendrauf

19,6

MOTO-Tipp dazu: „Sarti Rosa Spritz“ 8,5

POLPETTE NAPOLETANE

(Neapolitanische Meatballs)

ewig gekochte Tomatensauce, gerupfte Meatballs aus Landschwein und Weiderind, Knoblauch, Fior di Latte Mozzarella, Parmigiano Reggiano und ein kräftiger Schuss Olivenöl

17,2

MOTO-Tipp dazu: „Sauvignon Blanc I.G.T. Lazio“ Glas 7,9 // Flasche 27,8

BUFALINA (vegetarisch)

»Erste Sahne« Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, Parmigiano Reggiano und ordentlich Olivenöl

18,8

MOTO-Tipp dazu: „Bombay Sapphire & Tonic“ 10,5

SALAME

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Olivenöl und erst nach dem Backen: dünn geschnittene Mailänder Salami

17,6

MOTO-Tipp dazu: „Peroni Nastro Azzurro“ 4,0 // Flasche 0,33 l

TONNO VENTRESCA

sous-vide gegarter Thunfisch, Tomaten, wilde Kapern, Oliven, rote Zwiebeln, Parmigiano Reggiano, ein ordentlicher Schuss Olivenöl

20,6

MOTO-Tipp dazu: „Maracuja Aperol“ 8,9

CARBONARA (vegetarisch)

„Pizza Bianca“ mit feiner Creme aus Eiern, Parmigiano und Sahne, Schnittlauch, nach dem Backen noch mehr Parmigiano Reggiano und schwarzer Pfeffer on top

14,5

+ Crispy Guanciale (bester Speck)

+ 3,0

PIZZA BBQ-CHICKEN

Cherry-Tomaten, BBQ Sauce, gegrilltes Hähnchen, Fior di Latte Mozzarella und Ofenpaprika

17,2

MOTO-Tipp dazu: „Lugana Limne Stelvin DOC“ // Glas 9,8 // Flasche 34,3

TESTAROSSA (scharf)

Tomaten, Ofenpaprika, scharfe Nduja-Wurst, Salsiccia, scharfer Honig, geräucherter Mozzarella, Parmigiano Reggiano und Olivenöl

18,8

MOTO-Tipp dazu: „Matadero & Tonic“ 12,5

GIARDINO (vegan)

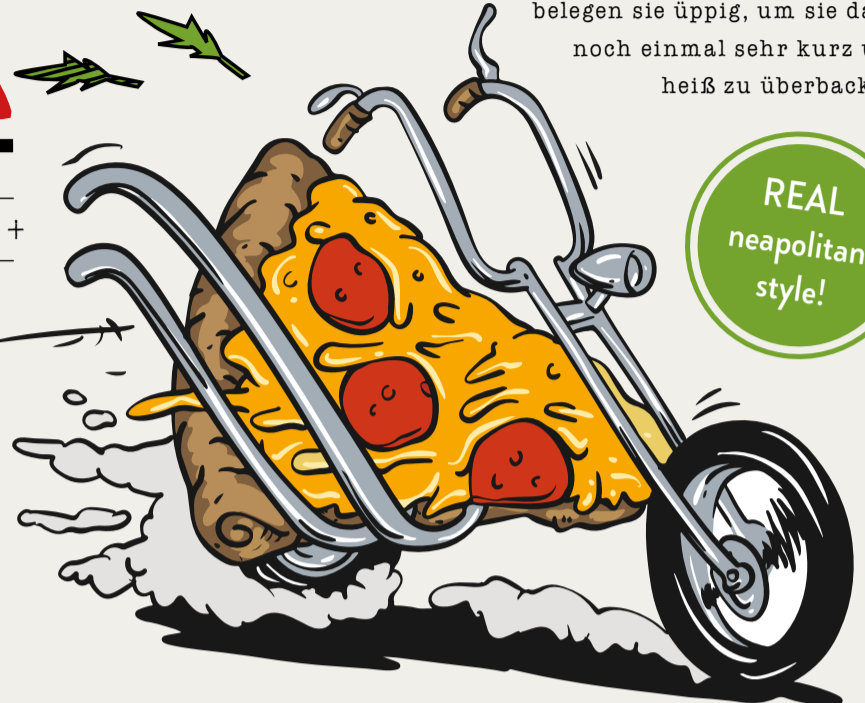
Tomaten, Ofenpaprika, Grillgemüse, bunte Bete, Cherry-Tomaten, Oliven und Mandelparmesan - nach dem Backen Zitronenaioli, dazu ein ordentlicher Schuss Olivenöl

18,6

☞ PANUOZZO ... FANTASTICO

Panuzzo ist die „Pizza-to-go“ des Neapolitaners.

Wir backen dafür Brote aus Pizzateig, belegen sie üppig, um sie dann noch einmal sehr kurz und heiß zu überbacken.



REAL
neapolitan
style!

PANUOZZO

ORTOLANO (vegetarisch)

gefüllt mit Ofengemüse und geräuchertem Mozzarella, frischem Rucola, Parmigiano Reggiano, dem extra Schlückchen Olivenöl und schwarzem Pfeffer

17,2

MOTO-Tipp dazu: „Wildberry Racer“ 8,5

»PANUOZZO AMERICANO«

gefüllt mit gegrilltem Hühftsteak, Coleslaw, Sweet-Chili-Remoulade und Cherry-Tomaten

21,9

»CAESARE«

gefüllt mit gegrilltem Hähnchen, Romanasalat, Fior di Latte Mozzarella, Caesar-Dressing, Cherry-Tomaten und Parmesan

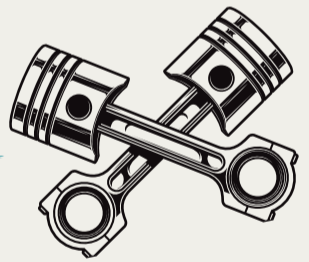
18,5

MOTO-Tipp dazu: „Limoncello Spritz“ 8,5

AUTOGRILL

gefüllt mit roten und gelben Kirschtomaten, geräuchertem Mozzarella, Prosciutto cotto (gekochtem Schinken), feiner Soppressina Salami, Ofenpaprika, Rucola und dem obligatorischen Schuss Olivenöl

18,2



BAMBINI

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE (vegetarisch)

Spaghetti, Kirschtomaten-Sauce und mildes Olivenöl

4,9

+ ein Meatball

+ 1,9

BAMBINI BURGER

Beef Patty mit Ketchup auf Brioche Bun, dazu eine kleine Portion Potato-Dippers-Pommes mit Ketchup und Mayo

8,9

+ Cheddarkäse

+ 1,0

KINDERPIZZA MIT SALAMI

Salami auf Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Parmigiano Reggiano und ein kräftiger Schuss Olivenöl

5,9

KINDERPIZZA MARGHERITA (vegetarisch)

Tomaten, Mozzarella

4,9

PIZZA NOCCIOLATA (vegetarisch)

unser Pizzateig mit Nutella und Haselnuss-Krokant

5,9

☞ GUANCIALE (BESTER SPECK)

... ist eine fette luftgetrocknete Schweinebacke, gewürzt mit Pfeffer oder Peperoncino. Ihr unverwechselbarer Geschmack ist die geheime Superkraft von Italo-Klassikern wie Carbonara oder All'amatriciana.

Cin cin

Alla vostra Salute

- 06 -

BIRRE

BOTTIGLIA (AUS DER FLASCHE)

Peroni Nastro Azzurro	Fl. 0,33 l	4,0
Gaffel Sonnenhopfen	Fl. 0,33 l	3,5
Krombacher Weizen	Fl. 0,5 l	5,3

BARILE (VOM FASS)

Gaffel Kölsch	0,2 l	2,3
	0,3 l	3,4
Krombacher Pils	0,3 l	3,9
	0,5 l	6,2

SENZA ALCOL (ALKOHOLFREI)

Gaffel Kölsch alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,5
Krombacher Weizen alkoholfrei	Fl. 0,5 l	5,3

APERITIVI

Martini Prosecco Spumante	Fl. 0,75 l	32,5
Vino Frizzante	0,1 l	3,6
Sanbitter	0,1 l	3,6
Martini Fiero / Bianco / Rosso	5 cl	4,5
Campari Soda oder Orange		6,9

LONGDRINKS & COCKTAILS

MOTO59 Mojito 10,5
Bacardi Cuatro, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda

Bombay Sapphire & Tonic 10,5
Bombay Sapphire Gin, Schweppes Tonic und Zitrone

MATADERO & TONIC 12,5
Matadero handcrafted Dry Gin, Schweppes Tonic und Orange **UNSER ABSOLUTER LIEBLING**

Caipiriñha 10,5
Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Soda

Limoncello Tonic 10,5
Limoncello, Schweppes Tonic, Zitronensirup, Zitrone

Cuba Libre 10,5
Bacardi Cuatro, Limettensaft, Limetten und Afri Cola

Pina Colada 10,5
Bacardi Carta Blanca, Ananassaft und Kokossirup

Blueberry Mule 10,9
42 Below Vodka, Limettensaft, Blaubeersirup, Ginger Ale und Waldbeeren

American Dream 10,9
Frangelico, Zitronensaft, Rohrzuckersirup

Ladies Night 10,9
Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Rohrzuckersirup

NEGRONI SBAGLIATO 10,5
Campari, Martini Rosso, Vino Frizzante

Moto Driver (ohne Alkohol) 8,5
Maracujanektar, Limette, Rohrzucker, Minze und Ginger Ale

Ipanema (ohne Alkohol) 8,5
Limette, Rohrzucker, Maracujanektar und Ginger Ale

Wildberry Racer (ohne Alkohol) 8,5
Waldbeerenmix, Limettensaft, Minze, Johannisbeernektar und Soda



SPRITZ

DER ALKOHOLFREIE SPRITZ

Martini Floreale, Schweppes Wild Berry, Beeren und Minze

Crodino Spritz (alkoholfrei) 8,5
Crodino, Soda

Martini Fiero & Lemon 8,5
Martini Fiero, Schweppes Bitter Lemon

Aperol Spritz 8,5
Aperol, Vino Frizzante, Soda

Maracuja Aperol – der exotische Spritz 8,9
Aperol, Vino Frizzante, Maracujasirup, Mango, Soda

LIMONGELLO SPRITZ

Limoncello, Zitronensirup, Schweppes Bitter Lemon

Hugo 8,5
frische Minze, Holunderblütensirup, Limettensaft, Vino Frizzante

Wildberry Lillet 8,5
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry und Beeren

SARTI ROSA SPRITZ

Sarti Rosa Aperitif, Vino Frizzante und Soda

Campari Spritz 8,5
Campari, Vino Frizzante und Soda



DIGESTIVI

Borsci San Marzano Elisir (Kräuterlikör) 38% 2 cl 3,0
... unser Geheim-Tipp zum Espresso!

Amaro Della Donna Selvatica 30% 2 cl 3,5
leckerer italienischer Bitterlikör auf Kräuterbasis

Limoncello Pisoni 30% 2 cl 3,0

Baileys Irish Cream auf Eis 17% 4 cl 4,5

Jägermeister 35% 2 cl 3,0

Sambuca 40% 2 cl 3,0

Ramazzotti Amaro 30% 4 cl 4,5

Patrón Tequila Reposado 40% 2 cl 5,6

Grey Goose Vodka 40% 2 cl 4,9

Maker's Mark Bourbon Whiskey 45% 4 cl 6,5

Talisker 10 yo Single Malt Scotch 47,8% 4 cl 7,9

Frangelico Haselnusslikör 20% 2 cl 3,2

GRAPPE

Nardini Grappa 50% 2 cl 4,5

Nardini Grappa Riserva 3 Jahre 50% 2 cl 6,9

VINO NONIA



BIANCHI

Grillo Sicilia DOC

Terre di Campo Sasso | Sizilien

Nur im Klima Siziliens wächst die Rebsorte Grillo, interessanter als ein Pinot Grigio und aromatischer als jeder Chardonnay. Zitronige Note mit einem Hauch Grapefruit und wunderbar reifer Säure.

0,2l 6,9
0,75l 24,2

Pinot Grigio delle Venezie D. O. C.

Gorgo | Venetien

Frische Aromatik von Birne und Quitte, frischen Kräutern und Zitrusfrüchten - spritziger und erfrischend fruchtiger Grauburgunder vom Gardasee.

0,2l 6,9
0,75l 24,2

Lugana Limne Stelvin DOC

Tenuta Rovaglia | Lombardei

Frisch und mit einer wunderbaren Süffigkeit erzeugt dieser Lugana ganz einfach Urlaubsgefühle. Milde Frucht und feine Säure machen ihn zum idealen Begleiter leichter Gerichte.

0,2l 9,8
0,75l 34,3

Sauvignon Blanc I.G.T. Lazio

Vannelli Vino | Latium, Mittelitalien

Typische Sauvignon-Aromen mit tollem Duft und schöner Fruchtigkeit - ausbalanciert, weich und frisch im Geschmack.

0,2l 7,9
0,75l 27,8

Chardonnay Venezia DOC

Cantine Borga | Venetien

Borga, der Draufgänger unter den Chardonnays - ausdrucksstark und strahlend.

0,2l 7,9
0,75l 27,8

Rosati

Roséveryday

Cantine Borga | Venetien

Weißer Pfirsich und zarte Aromen von Waldbeeren und Zitrusfrüchten - ausgewogen mit einer frischen Säure und Saftigkeit - einfach für jeden Tag!

0,2l 7,2
0,75l 25,2

CHIARETTO DI BARDOLINO DOC

Azienda Agricola Gorgo | Gardasee

Junge, unkomplizierte Leichtigkeit trifft auf volle Kirsch- und Beerenaromen. Einer der besten Weine für laue Sommerabende, der einfach gute Stimmung verbreitet.

0,2l 8,7
0,75l 30,5

WEINSCHORLE

Weiß- oder Roséweinschorle

0,2l 6,5

ROSSI

Merlot delle Venezie DOC

Cantine Borga | Venetien

Der Gute-Laune Typ - weich, saftig und ein wenig würzig. Tritt das Pedal durch und mach eine Spritztour.

0,2l 7,9
0,75l 27,8

Primitivo Puglia IGT

Terre di Campo Sasso | Apulien

Überaus gefälliger und charmanter Rotwein mit harter Schale und weichem Kern. Säure und Tannine werden durch die tiefe Fruchtigkeit und große Fülle auf das Allerbeste ergänzt.

0,2l 8,1
0,75l 28,5

»NERD« NERO D'AVOLA SICILIA DOC

Ferro 13 | Sizilien

Dieser Wein ruht sechs Monate im Stahltank auf seinen eigenen Hefen. Entlang der Küste von Syrakus wachsen auf einer Höhe von nur fünfzig Metern über dem Meeresspiegel Trauben für diesen Nero d'Avola.

0,2l 8,7
0,75l 30,5

Chianti Riserva DOCG

Cantina Carlo Gentili | Toscana

18 Monate Reifezeit in Barrique-Fässern, sowie 4 Monate in der Flasche. Der aus den Top-Lagen von Gentili produzierte Riserva überrascht mit Aromen von Kirschkonfitüre, sowie balsamischen und kräuterwürzigen Tönen.

0,75l 42,5

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Azienda Agricola Contesa | Abruzzen

Durch 12 Monate Holzfass-Ausbau gewinnt dieser Montepulciano nochmals deutlich an Aromatik und Finesse - ideale Kombination von weichem Trinkfluss und Intensität.

0,75l 39,5

DRINK & FOODGARAGE

Wenn du Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen benötigst, frage bitte nach unserer Allergen- & Zusatzstoffkarte.



MOTO59®

DOLCE & GELATO



>>Cool Power<< ICE-ICE-BABY

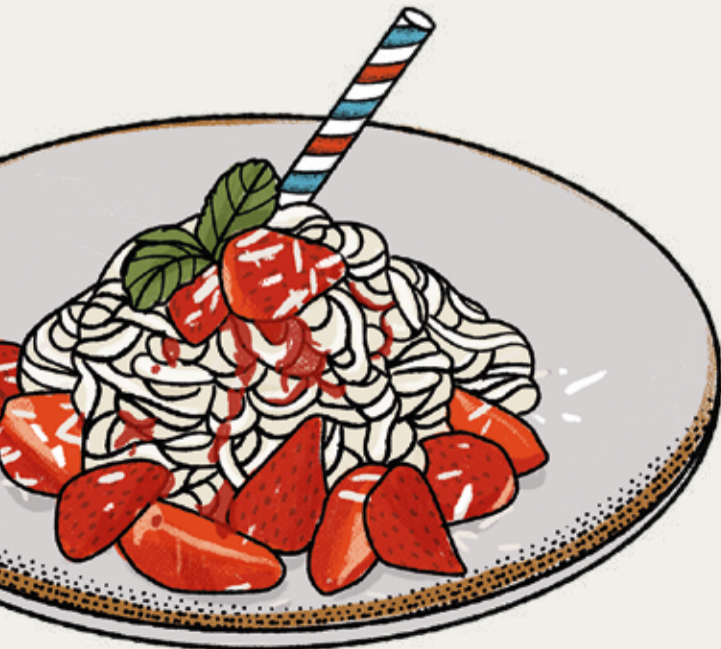
MANGO-LIMONEN-BECHER 7,9
fruchtiger Mix aus 1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Limoneneis auf Mascarpone-Joghurt-Creme mit Mangowürfeln, getoppt mit Sahne und Mangosauce

ERDBEER-BECHER 7,9
süßer Genuss aus 2 Kugeln Erdbeereis auf Mascarpone-Joghurt-Creme mit Erdbeeren, getoppt mit Sahne und Erdbeersauce

TIRAMISU-BECHER 7,9
der italienische Genuss mit 1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Tiramisu-Eis auf Mascarpone-Joghurt-Creme und Löffelbiskuit, getoppt mit Sahne und Schokosauce

COOKIE-BECHER 7,9
keksige Versuchung mit 1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Cookies-Eis und Cookiebröseln, getoppt mit Sahne und Schokosauce

**SPAGHETTI-EIS
DER VANILLEEIS-VOLLGAS-GENUSS** 7,9
mit Erdbeeren, Sahne, Erdbeersauce und geraspelter weißer Schokolade



"FREAKY HIGHWAY" Shakes

ERDBEER-SHAKE 7,6
fruchtig-frischer Mix aus 2 Kugeln Erdbeereis mit Milch und Erdbeersauce, getoppt mit Sahne

VANILLE-MANGO-SHAKE 7,6
lecker-luftiger Shake aus 2 Kugeln Vanilleeis mit Milch und Mangosauce, getoppt mit Sahne



FREAKSHAKE
Vanille-Mango



FREAKSHAKE
Erdbeer

YOUR RAGE - YOUR CHOICE

EIS NACH WAHL

unsere Eissorten:

- ERDBEERE
- VANILLE
- LIMONE
- TIRAMISU
- SCHOKOLADE
- COOKIES

JE
BÄLLCHEN
2,4



KAFFEE
UND KUCHEN
1 Stück Kuchen und
1 Heißgetränk
nur 6,8



Classics

"On the road again"

EISKAFFEE 7,6
eisgekühlter Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis, Caramelsauce und Sahne

EISSCHOKOLADE 7,6
eisgekühlter Kakao mit 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Schokosauce und Sahne

POWER-SWEETS

PIZZA NOCCIOLATA 5,9
unser Pizzateig mit traditioneller italienischer Nussnougatcreme veredelt und mit Haselnuss-Krokant bestreut

TIRAMISU 5,9
unser absolute Klassiker

RICOTTA-LIMONEN TÖRTCHEN 6,8
Rührkuchenboden mit fruchtig frischem Ricotta-Limonen Topping, Erdbeersauce und einer Kugel Vanilleeis

Hausgemachte KUCHEN

NY CHEESECAKE 4,9
mit Erdbeersauce

TORTA CAPRESE 4,9
feuchter Mandel-Schoko-Kuchen mit Caramelsauce

SCHOKOLADEN-FONDANTKUCHEN 4,9
Schokotraum mit viel guter Schokolade und leckerer Schokosauce

TORTA DELLA NONNA 4,9
Rührkuchen mit Puddingfüllung und Caramelsauce

APFELKUCHEN 4,9
mit jeder Menge Apfelstücke und Caramelsauce

