

FOODGARAGE MOTO59®

TIME TO ENJOY THE TASTE OF MOTO59

GIEßEN

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!

02 **FRÜHSTÜCKS-
BUFFET**
SAMSTAG &
SONNTAG

HAPPY
WEEKEND

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

0641 - 96869930

ÖFFNUNGSZEITEN Mo bis Do 12.00–23.00 Uhr,
Fr 12.00–24.00 Uhr, Sa 9.00–24.00 Uhr,
So & Feiertage 9.00–23.00 Uhr

An der Alten Post 2
35390 Gießen

Tel.: 0641 - 96869930
info@giessen.moto59.de



[www.instagram.com/
moto59_giessen](https://www.instagram.com/moto59_giessen)



Buon Giorno al dente



MIT VOLLGAS IN DEINEN
GUTEN MORGEN!

WOCHENEND- FRÜHSTÜCKS- BUFFET

jeden Samstag, Sonntag und
an Feiertagen 9.00–12.30 Uhr

ALLES WAS DEIN ♥ BEGEHRT:

Brötchenauswahl, ofenfrische Landbrote, Croissants,
Pancakes, Cerealien, Milch und Hafertrunk, Konfitüren,
Joghurt und Quark, frische Eierspeisen, Wurst- und
Schinkenvariationen, Räucherlachs, Käseauswahl,
knackfrische Salate, Obst, Salate, süße Naschereien
und noch vieles mehr!

Lasst euch überraschen! ...

Frühstücks-Secco

jedes 0,1 l Glas Vino Frizzante zum Frühstück

2,8

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

CAFFÈ & TÈ

Caffè Espresso	2,6
Espresso Doppio	4,4
Espresso Macchiato	2,9
Caffè Crema	3,4
Caffè Crema groß	5,4
Cappuccino	3,8
Latte Macchiato	3,9
Caffè Macchiato /Milchkaffee	3,9
Heiße Schokolade	3,9

Alle Kaffee-
spezialitäten
auch
koffeinfrei!

Alle Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch erhältlich +0,5

MOTO59-KAFFEE & -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
Bitburger Fassbrause Zitrone	Fl. 0,33 l	3,9
Kandi Malz alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,9
Schweppes	Fl. 0,2 l	3,4
Bitter Lemon Ginger Ale Indian Dry Tonic Water		
Gerolsteiner Gourmet Medium	Fl. 0,25 l	3,0
	Fl. 0,75 l	6,6
Gerolsteiner Gourmet Still	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

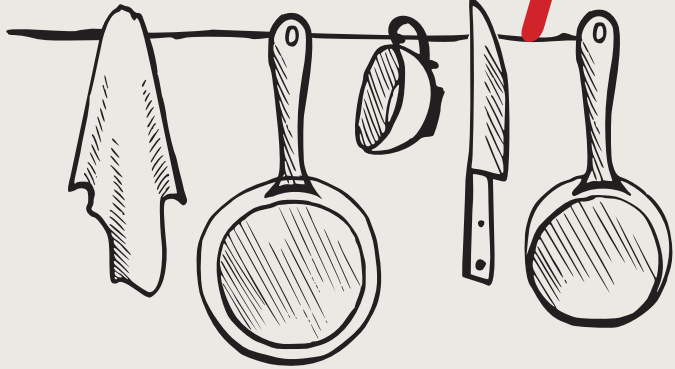
Hausgemachte Limonaden

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



UNSERE SAUCEN SIND HAUSGEMACHT

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** 8,2

Amuse-Kirschtomaten mit Balsamico, Basilikum, Rucola, Parmesan und Olivenöl auf unserem gerösteten, selbstgebackenen Brot

TRE TIPI DI BRUSCHETTE 10,6

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** 2,9
- + Guacamole **vegan** 2,9
- + MOTO59 Salsa Picante **vegan** 2,9

SUPPEN

PARMESANSUPPE **vegetarisch** 7,9

mit Rucola-Öl und ofenfrischem Pizzabrot

FRUCHTIGE TOMATENSUPPE **vegan** 6,9

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 11,9

CON FORMAGGIO DI CAPRA **vegetarisch**

knackfrische Blattsalate, bunte Bete aus dem Ofen, Balsamico-Dressing, karamellierte Walnüsse, cremiger Ziegenkäse, Olivenöl und ofenfrisches Pizzabrot

INSALATA ALLA »CESARE« 12,2

Romanasalat mit cremigem Caesar-Dressing, Kirschtomaten, Croûtons, Parmigiano Reggiano, feines Olivenöl und Zitronen, dazu unser ofenfrisches Pizzabrot

WILDKRÄUTERSALAT »I BUFALINA« **vegetarisch** 14,8

mit Balsamico-Dressing, gezupftem Büffelmozzarella, Bruschetta-Tomaten, Basilikum-Pesto und ofenfrischem Pizzabrot

PiMP MY SALAD:

- + gegrillte Hähnchenbrust 5,4
- + 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



ALLE PREISE IN EURO.





Pasta

INGRESSO
LA PRIMA

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO (vegetarisch) 10,7
große Portion Spaghetti, in geröstetem Knoblauch geschwenkt, dazu Kirschtomätchen und eine anständige Chili-Verschärfung

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO E GAMBERI 17,9
... zusätzlich mit gebratenen Garnelen

✿ **MOTO-Tipp dazu:** „Grillo Sicilia DOC“ // Glas 6,7 // Flasche 23,5

GNOCCHI VERDURA (vegetarisch) 14,7
luftige Gnocchi in Cherry-Tomaten-Sauce mit Grillgemüse, Basilikum und Parmesan

PACCHERI SORRENTINA (vegetarisch) 15,2
frische Paccheri, Kirschtomaten-Sauce und unser legendärer Fior di Latte Mozzarella, dazu Olivenöl und Basilikum

SPAGHETTI POMODORO E BURRATA (vegetarisch) 16,5
Spaghetti in fruchtiger Kirschtomaten-Basilikum-Sauce mit Burrata, Rucola und Olivenöl

PACCHERI MIT FENCHEL-SALSICCIA 17,8
»All'Amatriciana«
frische Paccheri mit italienischer Fenchel-Bratwurst in scharfer Tomaten-Guanciale-Sauce und Parmigiano Reggiano

SPAGHETTI BOLOGNESE 13,2
Spaghetti mit Rindfleisch-Bolognese, knackfrischem Rucola und gehobeltem Parmesan

SPAGHETTI & MEATBALLS 17,8
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 7,9 // Flasche 27,8

CARBONARA TARTUFATA 16,9
Spaghetti in Trüffelbutter und Guanciale (bester Speck) geschwenkt, klassisch mit Ei, schwarzem Pfeffer und extra viel Parmigiano Reggiano

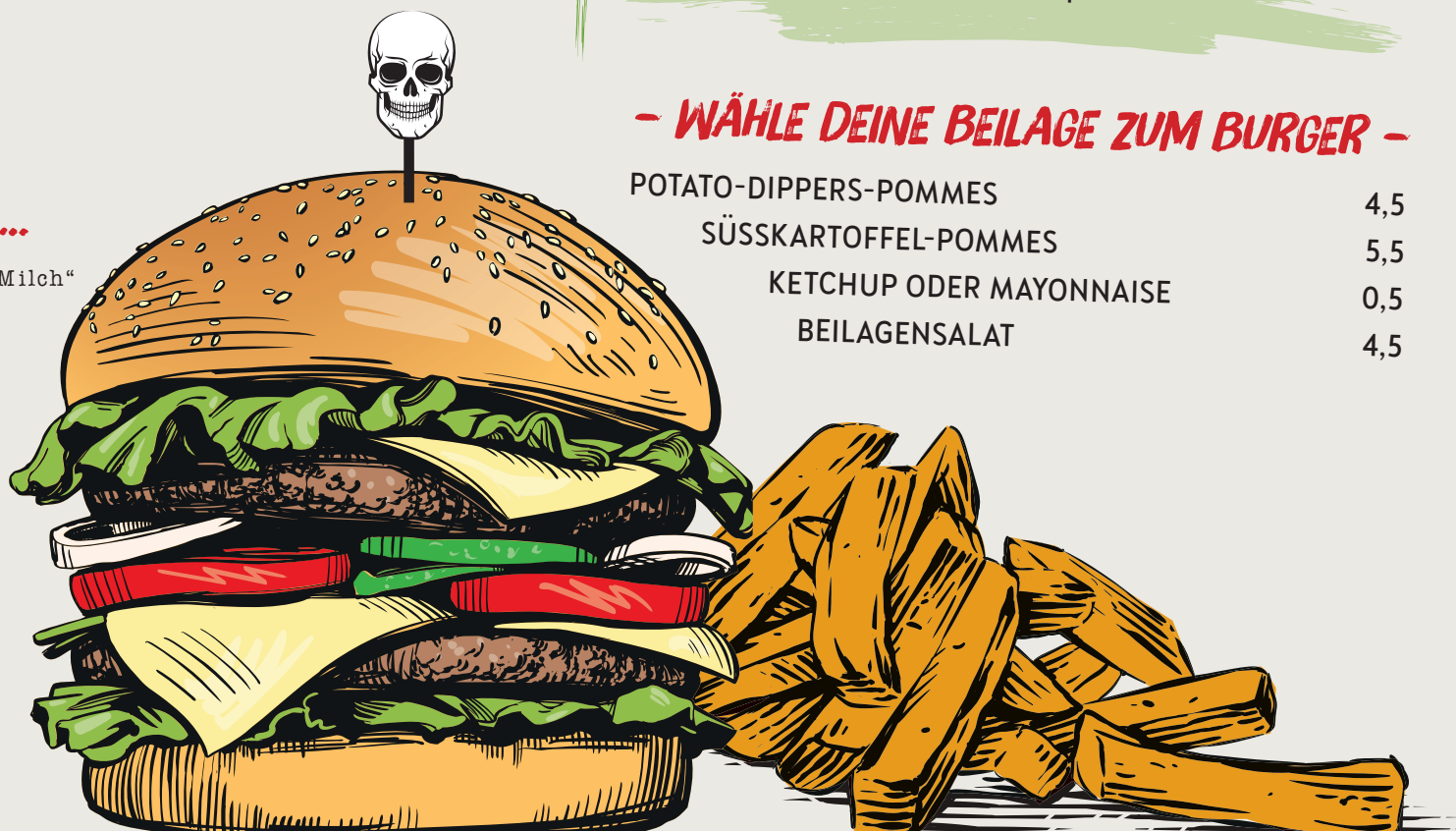
✿ **MOTO-Tipp dazu:** „Chardonnay Venezia DOC“ // Glas 6,9 // Flasche 24,2

GNOCCHI MIT ZITRONEN-PESTO (vegetarisch) 13,8
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.



MOTO59-SPECIALS

RIB EYE STEAK (350 GRAMM) 32,5

mit unserer Rucola-Pfeffer-Butter, Potato-Dippers-Pommes, Trüffelmayonnaise, Parmesan und einem kleinen Haussalat

✿ **MOTO-Tipp dazu:** „NERD Nero d'Avola Sicilia DOC“ // Glas 7,9 // Flasche 27,8

COTOLETTA DI POLLO MILANESE 19,4

saftiges Hähnchenschnitzel in Parmesan-Ei-Panade, dazu Marinara-Tomatensauce, Spaghetti, Trüffelbutter und Parmesan

DUROC-KOTELETT 29,9

gegrilltes Kotelett vom Duroc-Schwein min. 420 g Rohgewicht, Chimichurri, Grillgemüse und Potato-Dippers-Pommes

BBQ KALBS-SPARE-RIBS 25,8

Kalbs-Spare-Ribs ca. 400 g mit Coleslaw, BBQ Sauce und Süßkartoffel-Pommes

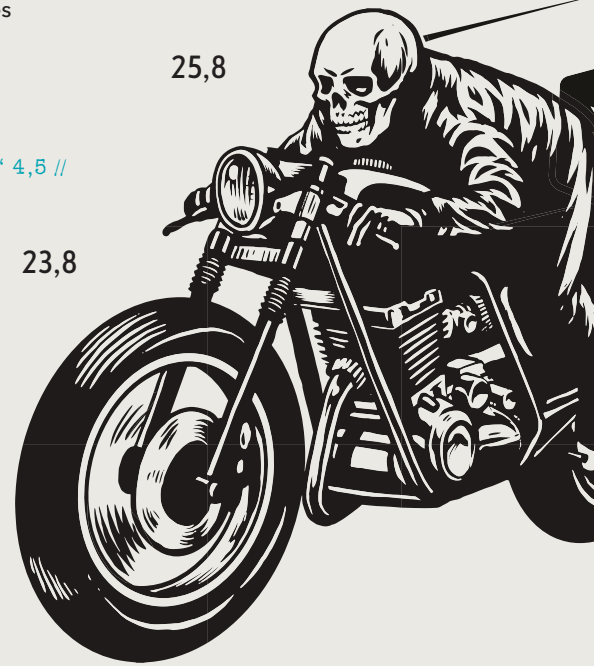
✿ **MOTO-Tipp dazu:** „Crew Republic Drunken Sailor“ 4,5 // Glas 0,3 l

BISTECCA DI MANZO 23,8

Minuten-Steak von der Rinderhüfte auf Grillgemüse in Tomatensauce, dazu Potato-Dippers-Pommes

POLLO & PATATE 18,8

Hähnchenschnitzel Piccata mit Tomatensauce, Potato-Dippers-Pommes und Zitronen-Aioli



GREAT BURGERS

JETZT NEU: **MOTO59 Burger-Upgrade** – Picklestick zu jedem Burger!

MOTO59-BURGER 15,6

grob gewolfte Beef-Patty, Tomaten- und dirty Umami-Sauce, Mozzarella und Parmigiano Reggiano mit Blattsalaten im Brioche Bun

BBQ-CHILI CHEESE-BURGER 16,6

Beef-Patty, BBQ-Sauce, Jalapeños, Pink Onions, Cheddar, dirty Umami-Sauce und Blattsalate im Brioche Bun

GOAT CHEESE-BURGER 16,9

Beef-Patty, Tomaten- und dirty Umami-Sauce, Ziegenkäse, Birnen-Ingwer-Chutney und Chili-Honig mit Blattsalaten im Brioche Bun

CRISPY CHICKEN-BURGER 13,9

Knusper-Hähnchen, Sweet-Chili-Remoulade, Guacamole und Blattsalate im Brioche Bun

VEGGIE-BURGER

Alle deine Lieblingsburger auch mit veganem Patty – statt Beef oder Hähnchen – ohne Aufpreis erhältlich!

- WÄHLE DEINE BEILAGE ZUM BURGER -

POTATO-DIPPERS-POMMES 4,5

SÜSSKARTOFFEL-POMMES 5,5

KETCHUP ODER MAYONNAISE 0,5

BEILAGENSALAT 4,5

MOTO59 PIZZA

+++ NEAPOLITANISCHE PIZZA ORIGINALE +++

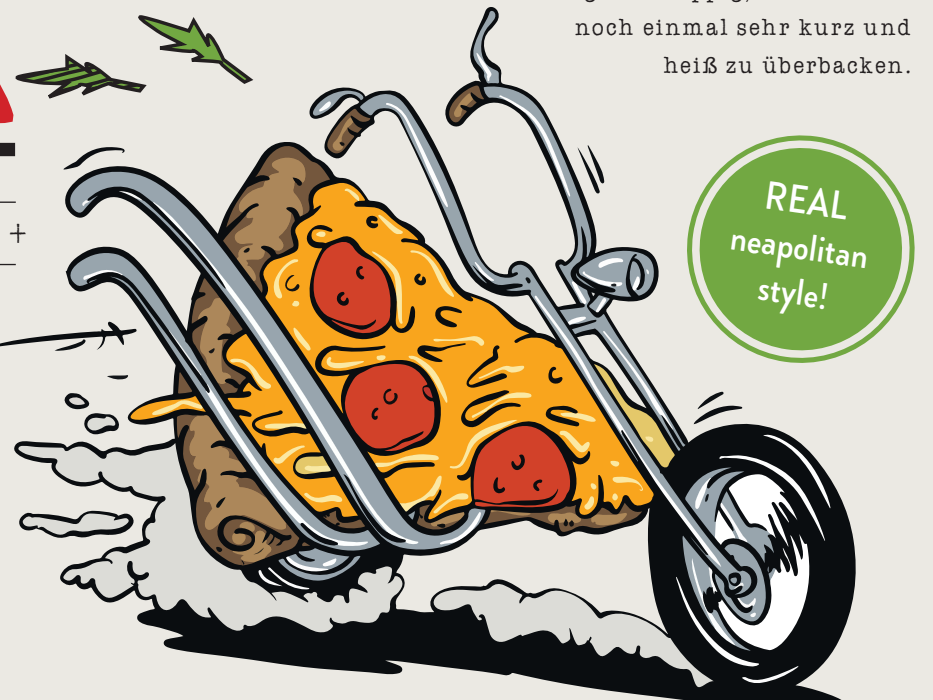
MARINARA  (vegan)	9,9
Tomaten, Knoblauch, Oregano und ein kräftiger Schuss Olivenöl - ohne Käse	
 MOTO-Tipp dazu: „Moto Driver“ 8,5	
MARINARA PIMPED	11,5
Tomaten, Alici aus Cetara (Sardellen), Knoblauch, Oliven, Oregano und ein kräftiger Schuss Olivenöl - ohne Käse	
+ Mozzarella	+ 3,0
 MOTO-Tipp dazu: „Aperol Spritz“ 8,5	
MARGHERITA (vegetarisch)	11,6
Die Mutter aller Pizen: Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Parmigiano Reggiano und ein kräftiger Schuss Olivenöl	
 MOTO-Tipp dazu: „Hugo“ 8,5	
PIZZA PARMA	18,2
Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Rucola, Parmigiano Reggiano und ein kräftiger Schuss Olivenöl, nach dem Backen hauchdünn geschnittener Parmaschinken obendrauf	
 MOTO-Tipp dazu: „Sarti Rosa Spritz“ 8,5	

POLPETTE NAPOLETANE (Neapolitanische Meatballs)	18,2
ewig gekochte Tomatensauce, gerupfte Meatballs aus Landschwein und Weiderind, Knoblauch, Fior di Latte Mozzarella, Parmigiano Reggiano und ein kräftiger Schuss Olivenöl	
 MOTO-Tipp dazu: „Sauvignon Blanc I.G.T. Lazio“ Glas 7,9 // Flasche 27,8	

BUFALINA (vegetarisch)	17,8
»Erste Sahne« Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, Parmigiano Reggiano und ordentlich Olivenöl	
 MOTO-Tipp dazu: „Bombay Sapphire & Tonic“ 9,8	
SALAME	15,9
Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Olivenöl und erst nach dem Backen: dünn geschnittene Mailänder Salami	
 MOTO-Tipp dazu: „Benediktiner Hell“ 5,3 // Glas 0,5 l	
TONNO VENTRESCA	18,9
sous-vide gegarter Thunfisch, Tomaten, wilde Kapern, Oliven, rote Zwiebeln, Parmigiano Reggiano, ein ordentlicher Schuss Olivenöl	
 MOTO-Tipp dazu: „Martini Fiero & Lemon“ 8,5	
CARBONARA (vegetarisch)	14,5
„Pizza Bianca“ mit feiner Creme aus Eiern, Parmigiano und Sahne, Schnittlauch, nach dem Backen noch mehr Parmigiano Reggiano und schwarzer Pfeffer on top	
+ Crispy Guanciale (bester Speck)	+ 3,0
für den original Carbonara-Kick	
PIZZA BBQ-CHICKEN	16,8
Cherry-Tomaten, BBQ Sauce, gegrilltes Hähnchen, Fior di Latte Mozzarella und Ofenpaprika	
 MOTO-Tipp dazu: „Lugana Limne Stelvin DOC“ // Glas 9,8 // Flasche 34,3	
TESTAROSSA (scharf)	17,8
Tomaten, Ofenpaprika, scharfe Nduja-Wurst, Salsiccia, scharfer Honig, geräucherter Mozzarella, Parmigiano Reggiano und Olivenöl	
 MOTO-Tipp dazu: „Matadero & Tonic“ 11,8	
GIARDINO  (vegan)	17,2
Tomaten, Ofenpaprika, Grillgemüse, bunte Bete, Cherry-Tomaten, Oliven und Mandelparmesan - nach dem Backen Zitronenaioli, dazu ein ordentlicher Schuss Olivenöl	

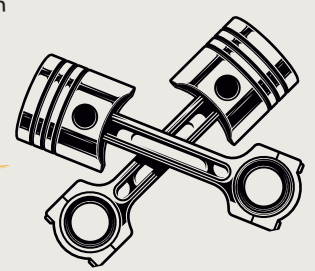
PANUOZZO ... FANTASTICO

Panuozzo 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.



PANUOZZO

ORTOLANO (vegetarisch)	16,3
gefüllt mit Ofengemüse und geräuchertem Mozzarella, frischem Rucola, Parmigiano Reggiano, dem extra Schlückchen Olivenöl und schwarzem Pfeffer	
 MOTO-Tipp dazu: „Wildberry Racer“ 8,5	
»PANUOZZO AMERICANO«	21,3
gefüllt mit gegrilltem Hüftsteak, Coleslaw, Sweet-Chili-Remoulade und Cherry-Tomaten	
»CAESARE«	17,9
gefüllt mit gegrilltem Hähnchen, Romanasalat, Fior di Latte Mozzarella, Caesar-Dressing, Cherry-Tomaten und Parmesan	
 MOTO-Tipp dazu: „Limoncello Spritz“ 8,5	
AUTOGRILL	17,9
gefüllt mit roten und gelben Kirschtomaten, geräuchertem Mozzarella, Prosciutto cotto (gekochtem Schinken), feiner Soppressina Salami, Ofenpaprika, Rucola und dem obligatorischen Schuss Olivenöl	



BAMBINI

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE (vegetarisch)	4,9
Spaghetti, Kirschtomaten-Sauce und mildes Olivenöl	
+ ein Meatball	+ 1,9
BAMBINI BURGER	8,9
Beef Patty mit Ketchup auf Brioche Bun, dazu eine kleine Portion Potato-Dippers-Pommes mit Ketchup und Mayo	
+ Cheddarkäse	+ 1,0
KINDERPIZZA MIT SALAMI	5,9
Salami auf Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Parmigiano Reggiano und ein kräftiger Schuss Olivenöl	
KINDERPIZZA MARGHERITA (vegetarisch)	4,9
Tomaten, Mozzarella	
PIZZA NOCCIOLATA (vegetarisch)	5,9
unser Pizzateig mit Nutella und Haselnuss-Krokant	

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

Licher Pilsner	0,3 l	3,7
	0,5 l	5,3
Licher 1854 Kellerbier	0,5 l	5,3
Benediktiner Hell	0,3 l	3,7
	0,5 l	5,3
Benediktiner Weißbier naturtrüb	0,5 l	5,3
Crew Republic Drunken Sailor	0,3 l	4,5
Crew Republic Jackpot	0,3 l	4,5
Licher Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,8
Licher Natur Radler Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,8
Benediktiner Weißbier Alkoholfrei	Fl. 0,5 l	5,3

APERITIVI

Martini Prosecco Spumante	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	5 cl	6,9

LONGDRINKS & COCKTAILS

MOTO59 Mojito 9,8
Bacardi Cuatro, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda

Bombay Sapphire & Tonic 9,8
Bombay Sapphire Gin, Schweppes Tonic und Zitrone

MATADERO & TONIC 11,8
Matadero handcrafted Dry Gin, Schweppes Tonic und Orange

UNSER
ABSOLUTER
LIEBLING

Caipiriñha 9,8
Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Soda

Limoncello Tonic 9,8
Limoncello, Schweppes Tonic, Zitronensirup, Zitrone

Cuba Libre 9,8
Bacardi Cuatro, Limettensaft, Limetten und Afri Cola

Pina Colada 9,8
Bacardi Carta Blanca, Ananassaft und Kokossirup

Blueberry Mule 9,8
42 Below Vodka, Limettensaft, Blaubeersirup, Ginger Ale und Waldbeeren

American Dream 9,8
Frangelico, Zitronensaft, Rohrzuckersirup

Ladies Night 9,8
Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Rohrzuckersirup

NEGRONI SBAGLIATO 9,8
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 8,5
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 8,5
Aperol, Vino Frizzante, Maracujasirup, Mango, Soda

LIMONGELLO SPRITZ 8,5
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 8,5
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 ONIA

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.

0,2 l 6,7
0,75 l 23,5

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.

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

Lugana Limne Stelvin DOC

Tenuta Roveglia | 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.

0,2 l 9,8
0,75 l 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.

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

Chardonnay Venezia DOC

Cantine Borgia | Venetien

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

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

Rosati

Roséveryday

Cantine Borgia | Venetien

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

0,2 l 7,2
0,75 l 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.

0,2 l 8,4
0,75 l 29,4

WEINSCHORLE

Weiß- oder Roséweinschorle

0,2 l 6,5

APFELWEIN

Heil Apfelwein naturtrüb

pur / sauer / süß / Afri Cola

0,25 l 3,2
0,5 l 5,2

Heil Apfelwein alkoholfrei

pur / sauer / süß / Afri Cola

0,25 l 3,2
0,5 l 5,2



ROSSI

Merlot delle Venezie DOC

Cantine Borgia | Venetien

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

0,2 l 7,4
0,75 l 25,9

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.

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

»NERD« NERO D'AVOLA SICILIA DOC

Ferro 13 | Sizilien

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

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

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.

0,75 l 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.

0,75 l 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

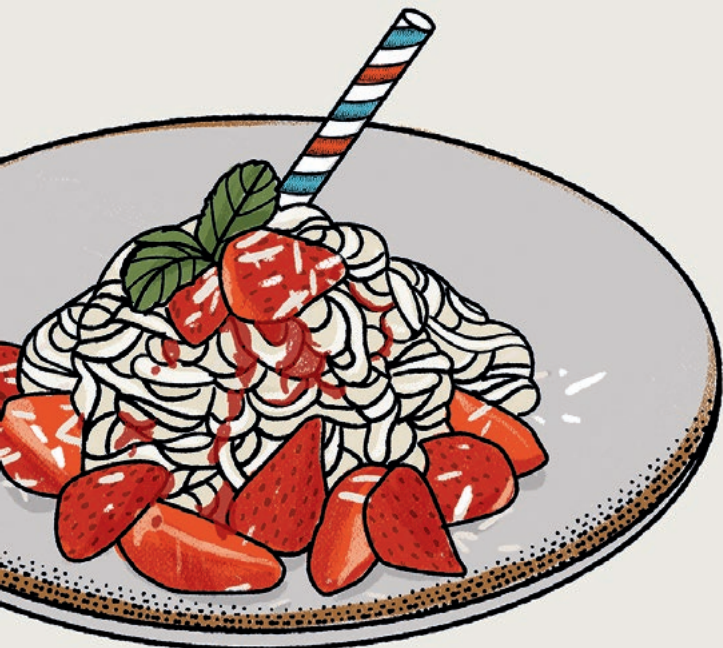
MANGO-LIMONEN-BECHER 7,9
fruchtiger Mix aus 1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Limoneneis auf Mascarpone-Joghurt-Creme mit Mangowürfeln, getoppt mit Sahne und Mangosauce

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 7,9
DER VANILLEEIS-VOLLGAS-GENUSS
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

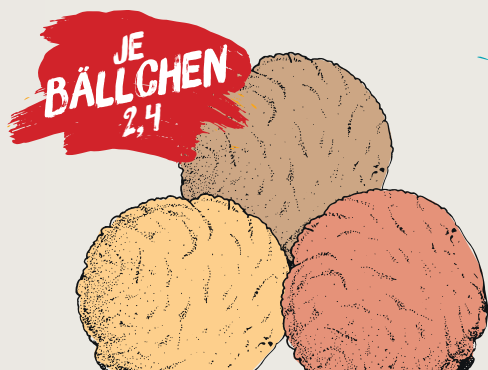
FREAKSHAKE
Erdbeer

YOUR RAGE - YOUR CHOICE

EIS NACH WAHL

unsere Eissorten:

ERDBEERE	TIRAMISU
VANILLE	SCHOKOLADE
LIMONE	COOKIES



JE
BÄLLCHEN
2,4



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

LIMONEN TÖRTCHEN 6,8
Rührkuchenboden mit fruchtig frischem Limonencreme-Topping, Erdbeersauce und einer feinen Kugel Vanilleeis

haus-gemachte 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

Fragen Sie
uns auch nach
unserem wechselnden
Kuchenangebot!

Kaffee & Kuchen nur 7,2

1 Stück Kuchen und 1 Heißgetränk

