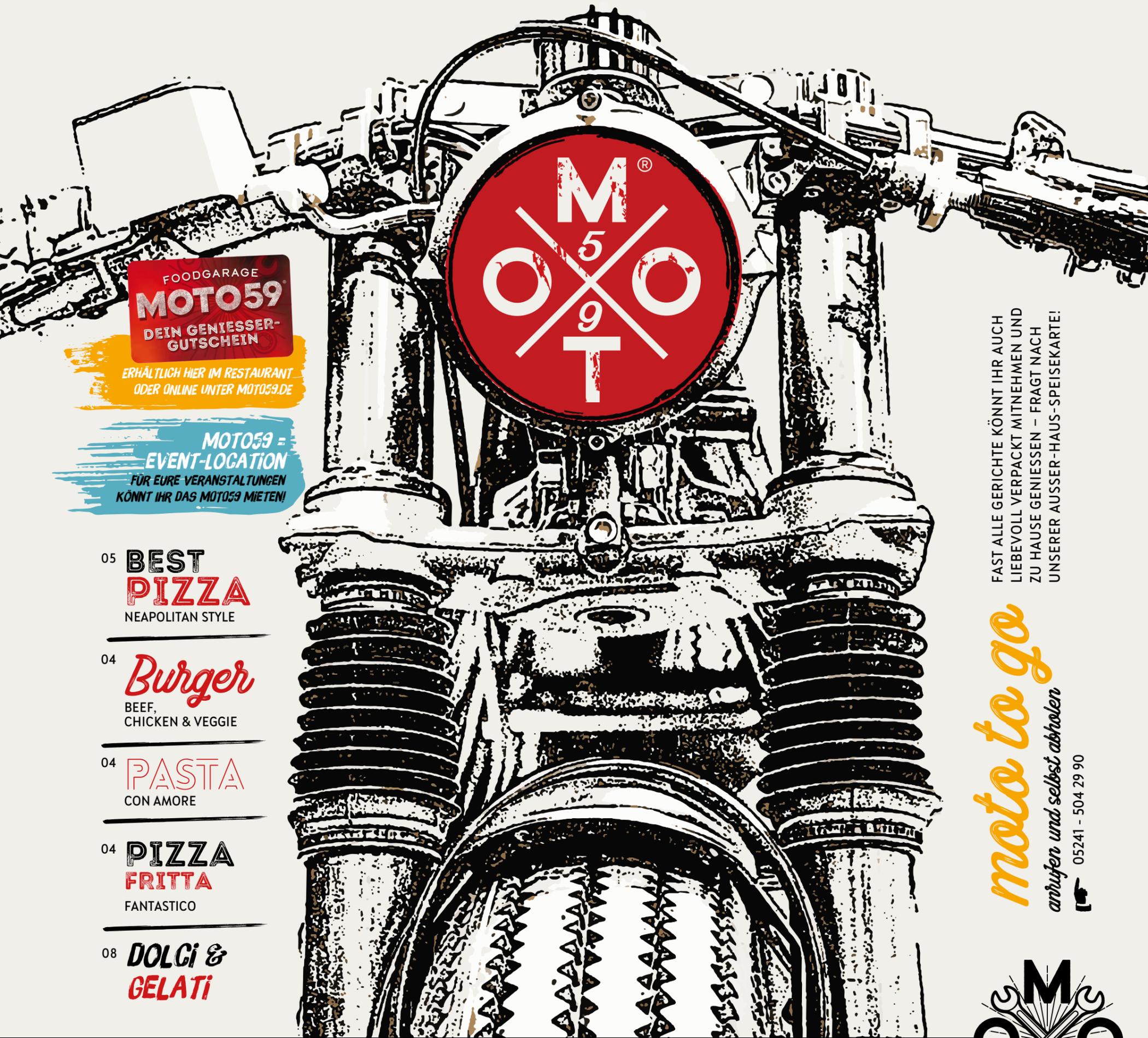


FOODGARAGE

MOTO59®

TIME TO ENJOY THE TASTE OF MOTO59

GÜTERSLOH



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!

05 **BEST**
PIZZA
NEAPOLITAN STYLE

04 *Burger*
BEEF,
CHICKEN & VEGGIE

04 **PASTA**
CON AMORE

04 **PIZZA**
FRITTA
FANTASTICO

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

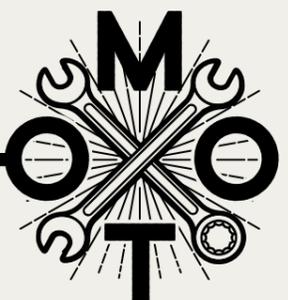
05241 - 504 29 90

ÖFFNUNGSZEITEN Mo bis So 9.00–23.00 Uhr

Eickhoffstraße 30
33330 Gütersloh

Tel.: 05241 - 504 29 90
info@guetersloh.moto59.de

 [www.instagram.com/
moto59_guetersloh](https://www.instagram.com/moto59_guetersloh)



Buon Giorno al dente

FRÜHSTÜCK

WOCHENEND-FRÜHSTÜCKSBUFFET 14,9

jeden Samstag, Sonntag und an Feiertagen
von 9.00-13.00 Uhr

Lasst Euch am Wochenende an unserem Buffet genussvoll
mit frisch zubereiteten Eiern und Pancakes verwöhnen!

ALLES WAS DEIN HERZ BEGEHRT:

Brötchenauswahl, ofenfrische Landbrote, Croissants, Cerealien,
Milch und Hafertrunk, am Wochenende und an Feiertagen zusätzlich
frische Eierspeisen- und Pancake-Station - à la Minute zubereitet,
Wurst- und Schinkenvariationen, Käseauswahl, Obst, Räucherlachs,
knackfrische Salate, süße Naschereien und noch vieles mehr!

FRÜHSTÜCKSBUFFET 10,6

Montag bis Freitag von 9.00-12.00 Uhr
nur ein bisschen weniger Auswahl als am Wochenende,
aber genauso frisch und lecker

MIT VOLLGAS
IN DEINEN
GUTEN MORGEN!

MATTINATA VELOCE 6,5

»der schnelle Morgen«
Croissant mit Erdbeerkonfitüre, Butter und einem
Heißgetränk nach Wahl

jedes 0,1 l Glas Prosecco Frizzante zum Frühstück 2,6

IL BUONGIORNO
SI VEDE DAL
MATTINO



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

Alle Kaffeespezialitäten
auch
koffeinfrei!

Alle Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch erhältlich +0,5

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	3,6
Darjeeling Earl Grey Kamille Grüner Tee Waldfrucht	
Frischer Minztee mit Honig	3,9
Frischer Ingwertee mit Honig	3,9

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
Red Bull	Ds. 0,25 l	4,9
Schweppes	Fl. 0,2 l	3,2
Bitter Lemon Ginger Ale Indian Dry Tonic Water		
Rhodium Classic Gourmet	Fl. 0,25 l	2,9
	Fl. 0,75 l	6,4
Rhodium Naturelle Gourmet	Fl. 0,25 l	2,9
	Fl. 0,75 l	6,4
Tafelwasser mit/ohne Kohlensäure	1,0 l	5,2
Vaihinger Säfte	0,3 l	4,2
Apfel Ananas Banane Johannisbeere Kirsche Maracuja Orange Rhabarber		
Alle Säfte als Schorle	0,3 l	3,9

hausgemachte Limonaden

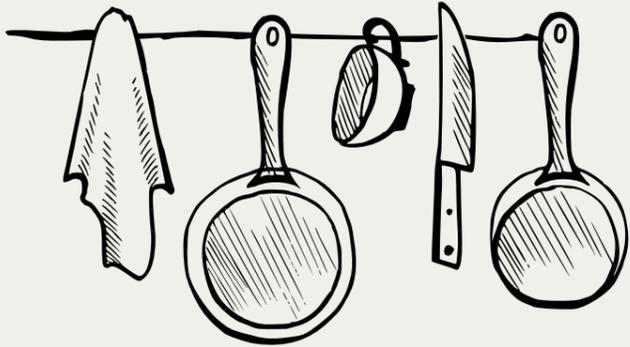
Lemon Splash	0,4 l	5,9
Zitronensaft, brauner Zucker, Bluna Zitrone und Soda		
MARACUJA-HEIDELBEER-LIMONADE	0,4 l	5,9
Heidelbeer-Sirup, Zitronensaft, Maracujasaft und Soda		
Minz-Limonade	0,4 l	5,9
Minzsirup, frische Minze, Limettensaft und Soda		
Apfel-Maracuja Limonade	0,4 l	5,9
Apfelsirup, Maracujanektar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

MOTO59 Eistee

Maracuja Eistee	0,4 l	5,9
schwarzer Tee, Maracujanektar und Limette		
Pfirsich Eistee	0,4 l	5,9
schwarzer Tee, Pfirsichnektar und Zitrone		

Mangiare Speisen

☞ Fragt nach unserer
ständig wechselnden
WOCHENKARTE
& dem lecker-günstigen
MITTAGS-ANGEBOT!



MOTO-TIPP:

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

VORSPEISEN

PICCOLI PIATTI

BRUSCHETTA AL POMODORO **vegetarisch** 7,4
Amuse-Kirschtomaten mit Balsamico, Basilikum, Rucola, Parmesan und Olivenöl auf unserem gerösteten, selbstgebackenen Brot

TRE TIPI DI BRUSCHETTE 9,9
drei verschiedene Bruschettas:
- mit marinierten Amuse-Kirschtomaten und Rucola
- mit karamelisierter Ziegenkäsecreme, Honig und Feigen
- mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan

ASPARAGI VERDI **vegetarisch** 9,5
Grüner Spargel mit Parmesan gratiniert, Guacamole, Rucola und marinierten halbtrockneten Kirschtomaten, dazu Pizzabrot

SALUMI MISTI PICCOLA 16,2 // GRANDE 25,4
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“ 7,5

OLIVE AL FORNO **vegan** 3,9
Schälchen gemischte Ofenoliven, mariniert mit feiner Orangenschale und Petersilie

»POLPETTE DELLA NONNA« 8,8
2 NY-Meatballs, Pomodoro, Parmesan und ofenfrisches Ciabatta

CAPRESE BURRATA **vegetarisch** 12,6
cremige Burrata, Rucola, Amuse-Kirschtomaten, Pesto, dazu ofenfrisches Pizzabrot

SCAMPI AGLIO 8,8
gebratene Garnelen mit bestem Olivenöl, Chili, Knoblauch, Kräutern und geröstetem Brot

VERDURE CROCCANTE **vegan** 5,9
knuspriges Gemüse der Saison, in Tempura ausgebacken, mit Moto59 Salsa Picante und Zitronen-Aioli

PIZZABROT **vegan** 6,4
frisch gebacken, warm aus dem Ofen

WÄHLE DEINEN LIEBLINGS-GENUSS-DIP ZUM PIZZABROT

+ Zitronen-Aioli vegan	2,6
+ Guacamole vegan	2,6
+ MOTO59 Salsa Picante vegan	2,6

SUPPEN

PARMESANSUPPE **vegetarisch** 7,9
mit Rucola-Öl und ofenfrischem Pizzabrot

FRUCHTIGE TOMATENSUPPE **vegan** 6,8
mit Basilikum und ofenfrischem Pizzabrot

Insalate

FRESCO & DELIZIOSO

KLEINER HAUSSALAT **vegan** 6,4
knackige Blattsalate, Balsamico-Dressing, Bruschetta-Tomaten und ofenfrisches Pizzabrot

BARBABIETOLE AL FORNO
CON FORMAGGIO DI CAPRA **vegetarisch** 10,9
knackfrische Blattsalate, bunte Bete aus dem Ofen, Balsamico-Dressing, karamellierte Walnüsse, cremiger Ziegenkäse, Olivenöl und ofenfrisches Pizzabrot

INSALATA ALLA »CESARE« **vegetarisch** 11,2
Romanasalat mit cremigem Caesar-Dressing, Kirschtomaten, Croûtons, Parmigiano Reggiano, feines Olivenöl und Zitronen, dazu unser ofenfrisches Pizzabrot

WILDKRÄUTERSALAT »I BUFALINA« **vegetarisch** 13,8
mit Balsamico-Karamell-Dressing, gezupftem Büffelmozzarella, Bruschetta-Tomaten, Basilikum-Pesto und ofenfrischem Pizzabrot

PIMP MY SALAD:

+ gegrillte Hähnchenbrust	4,9
+ knusprige Hähnchenbrust im Parmesanmantel	6,4
+ gebratene Garnelen mit Chili und Knoblauch	7,8
+ unser Sous-vide gegarter Thunfisch	7,5
+ gebratene Rindfleischstreifen	7,8

☞ Follow me to our
ENGLISH MENU



MOTO59-SPECIALS



PASTA INGRESSO LA PRIMA

- SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO (vegetarisch)** 9,9
große Portion Spaghetti in geröstetem Knoblauch geschwenkt, dazu Kirschtomaten und eine anständige Chili-Verschärfung
- SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO E GAMBERI** 16,7
... zusätzlich mit gebratenen Garnelen.
- MOTO-Tipp dazu:** „Grillo Sicilia DOC“ // Glas 6,7 // Flasche 23,5
- RAVIOLI FORMAGGIO (vegetarisch)** 14,8
feinste Ravioli mit Ricotta und Blattspinat gefüllt, Amuse-Kirschtomaten, Gemüse-Butter-Sugo, Parmigiano Reggiano und Rucola
- GNOCCHI VERDURA (vegetarisch)** 13,7
luftige Gnocchi in Cherry-Tomaten-Sauce mit Grillgemüse, Basilikum und Parmesan
- PACCHERI SORRENTINA (vegetarisch)** 14,2
frische Paccheri, Kirschtomaten-Sauce und unser legendärer Fior di Latte Mozzarella, dazu Olivenöl und Basilikum
- SPAGHETTI POMODORO E BURRATA (vegetarisch)** 15,4
Spaghetti in fruchtiger Kirschtomaten-Basilikum-Sauce mit Burrata, Rucola und Olivenöl
- PACCHERI MIT FENCHEL-SALSICCIA** 16,5
»All'Amatriciana«
frische Paccheri mit italienischer Fenchel-Bratwurst in scharfer Tomaten-Speck-Sauce und Parmigiano Reggiano
- SPAGHETTI BOLOGNESE** 12,3
Spaghetti mit Rindfleisch-Bolognese, crispy Rucola und gehobeltem Parmesan
- SPAGHETTI & MEATBALLS** 16,5
drei große „Polpetta“-Meatballs aus Landschwein und Weiderind in Marinara-Tomatensauce geschmurgelt, auf frischen Spaghetti mit Parmigiano Reggiano und Olivenöl
- MOTO-Tipp dazu:** „Primitivo Puglia IGT“ // Glas 7,9 // Flasche 27,8
- CARBONARA TARTUFATA** 15,8
Spaghetti in Trüffelbutter und Guanciale (besten Speck) geschwenkt, klassisch mit Ei, schwarzem Pfeffer und extra viel Parmigiano Reggiano
- MOTO-Tipp dazu:** „Chardonnay Venezia DOC“ // Glas 6,7 // Flasche 23,5
- GNOCCHI MIT ZITRONEN-PESTO (vegetarisch)** 12,9
zarte Gnocchi, Basilikum-Pesto mit feinen Zitronen, frischen Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano und einem kräftigen Schuss Olivenöl

PIZZA FRITTA FANTASTICO

KLEINE FRITTIERTE NEAPOLITANISCHE PIZZA
VORSPEISE FÜR ZWEI ODER FÜR ZWISCHENDURCH

- PIZZA FRITTA PARMA** 9,9
frittierter Pizzateig, bestrichen mit Tomatensauce, Rucola und Basilikum, frisch belegt mit feinstem Parmaschinken, zum Schluss noch ein Schuss bestes Olivenöl
- PIZZA FRITTA VERDURE (vegetarisch)** 8,3
frittierter Pizzateig, bestrichen mit Tomatensauce, Rucola und Basilikum, frisch belegt mit in Tempura ausgebackenem Gemüse und Parmesan, darauf unsere leckere Zitronen-Aioli
- PIZZA FRITTA BUFALINA (vegetarisch)** 8,7
frittierter Pizzateig, bestrichen mit fruchtiger Tomatensauce, Rucola und Basilikum, frisch belegt mit Büffelmozzarella, darüber noch ein Schuss von unserem Olivenöl

ALLE PREISE IN EURO.

RIB EYE STEAK (350 GRAMM) 33,5
mit unserer Rucola-Pfeffer-Butter, Potato-Dippers-Pommes, Trüffelmayonnaise, Parmesan und einem kleinen Haussalat

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

COTOLETTA DI POLLO MILANESE 15,8
saftiges Hähnchenschnitzel in Parmesan-Ei-Panade, Marinara-Tomatensauce, Spaghetti, Trüffelbutter und Parmesan

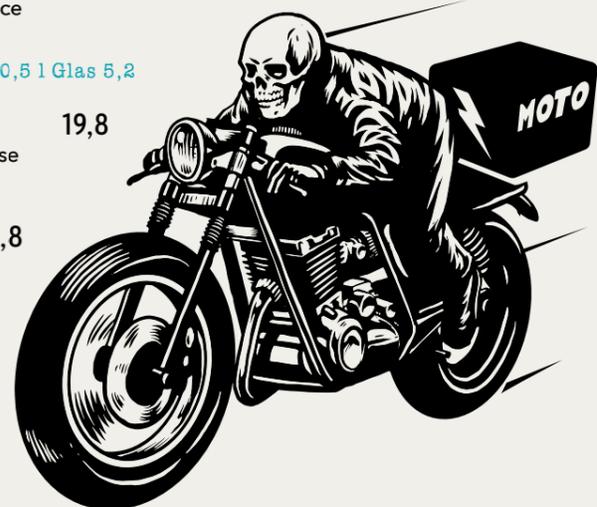
DUROC-KOTELETT 28,9
gegrilltes Kotelett vom Duroc-Schwein min. 420 g Rohgewicht, Chimichurri, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

BBQ KALBS-SPARE-RIBS 24,5
Kalbs-Spare-Ribs ca. 400 g mit Coleslaw, BBQ Sauce und Süßkartoffel-Pommes

MOTO-Tipp dazu: „König Ludwig Weissbier“ // 0,5 l Glas 5,2

BISTECA DI MANZO 19,8
Minuten-Steak von der Rinderhüfte, auf Grillgemüse in Tomatensauce, dazu Potato-Dippers-Pommes

POLLO & PATATE 15,8
Hähnchenschnitzel Piccata mit Tomatensauce, Potato-Dippers-Pommes und Zitronen-Aioli



GREAT BURGERS

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

MOTO59-BURGER 14,4
Patty aus **200 g Angus Beef**, gebuttertes Brioche Bun, Tomaten- und Dirty Umami-Sauce, Mozzarella und Parmigiano Reggiano

BBQ-CHILI CHEESE-BURGER 15,2
200 g Angus Beef, BBQ-Sauce, Jalapeños, Pink Onions, Cheddar, Dirty Umami-Sauce und Blattsalate im Brioche Bun

GOAT CHEESE-BURGER 14,9
200 g Angus Beef, Tomaten- und Dirty Umami-Sauce, Ziegenkäse, Brioche Bun, Birnen-Ingwer-Chutney und Chili-Honig

VEGGIE-BURGER (vegetarisch) 14,9
Patty auf Bohnen-Champignon-Basis - fleischloser „Fleisch“-Genuss im Brioche Bun mit grünem Spargel, halb getrockneten Tomaten, Dirty Umami-Sauce und Guacamole

OHNE BUN AUCH VEGAN

CRISPY CHICKEN-BURGER 13,9
Knusper-Hähnchen, Sweet-Chili-Remo und Guacamole im Brioche Bun

- WÄHLE DEINE BEILAGE ZUM BURGER -

POTATO-DIPPERS-POMMES 3,9

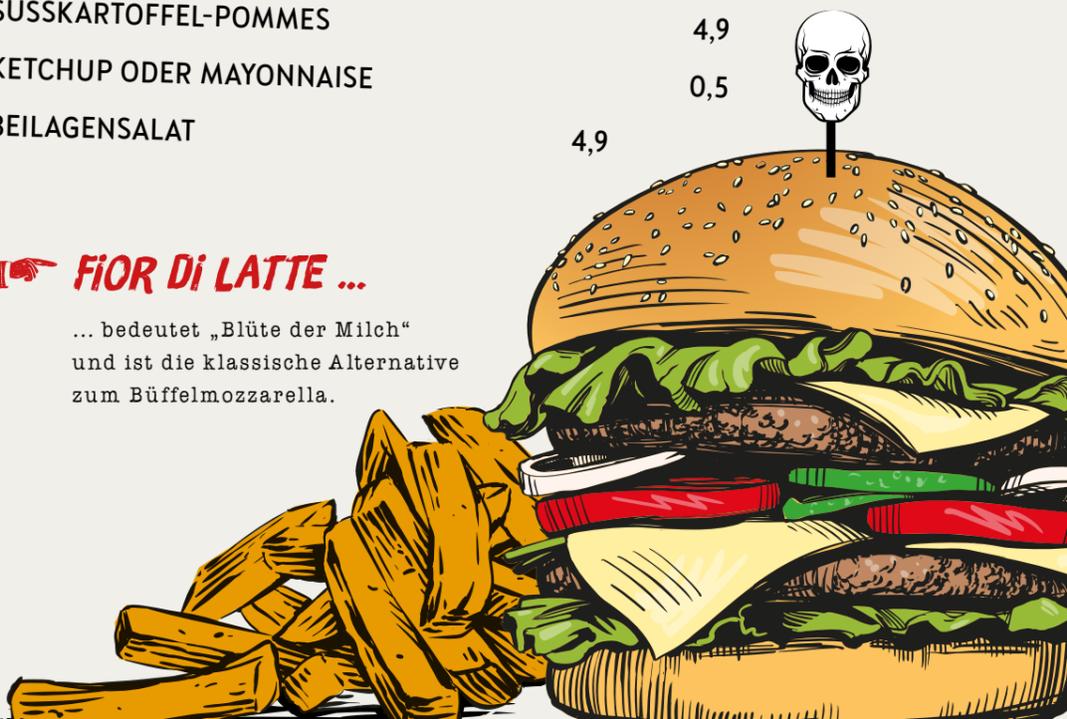
SÜSSKARTOFFEL-POMMES 4,9

KETCHUP ODER MAYONNAISE 0,5

BEILAGENSALAT 4,9

FIOR DI LATTE ...

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



MOTO59 PIZZA

+++ NEAPOLITANISCHE PIZZA ORIGINALE +++

MARINARA (vegan)

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

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

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

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

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

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

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

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

TONNO VENTRESCA

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)

„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)

für den original Carbonara-Kick

PIZZA BBQ-CHICKEN

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)

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

MOTO-Tipp dazu: „Limonecello Tonic“ 10,5

GIARDINO (vegan)

Tomaten, Ofenpaprika, Baby-Artischocken, Baby-Spinat, Mandelparmesan, nach dem Backen Cashewcreme-Tupfen, dazu ein ordentlicher Schuss Olivenöl

☞ 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.



PANUOZZO

ORTOLANO (vegetarisch)

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«

gefüllt mit gegrilltem Hühftsteak, Coleslaw, Pickle-Remoulade, Cherry-Tomaten

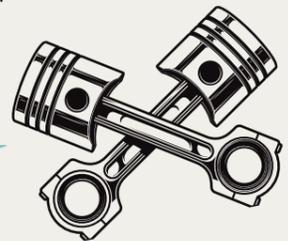
»CAESARE«

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

MOTO-Tipp dazu: „Wildberry Lillet“ 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



BAMBINI

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE (vegetarisch)

Spaghetti, Kirschtomaten-Sauce und mildes Olivenöl

+ ein Meatball

BAMBINI BURGER

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

+ Cheddar-Käse

KINDERPIZZA MIT SALAMI

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

KINDERPIZZA MARGHERITA (vegetarisch)

Tomaten, Mozzarella

KLEINE PIZZA NOCCIOLATA (vegetarisch)

mit Nutella und Marshmallows

☞ 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

BIRRE

BARILE (VOM FASS)

Warsteiner	0,3 l	3,9	0,5 l	5,2
König Ludwig Weissbier	0,3 l	3,9	0,5 l	5,2

BOTTIGLIA (AUS DER FLASCHE)

Birra Peroni	Fl. 0,33 l	3,9
Warsteiner Brewers Gold	Fl. 0,33 l	3,9
Warsteiner alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,7
Warsteiner Radler alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,7
König Ludwig Weissbier alkoholfrei	Fl. 0,5 l	3,7
Vitamalz	Fl. 0,33 l	3,2

APERITIVI

Martini Prosecco Spumante	0,75 l	31,9
Prosecco Frizzante	0,1 l	3,5
Sanbitter	0,1 l	3,5
Martini Fiero / Bianco / Rosso	5 cl	4,5
Campari Soda oder Orange	5 cl	6,9

LONGDRINKS & COCKTAILS

MOTO59 Mojito Bacardi Carta Blanca, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda	10,5
Bombay Sapphire & Tonic Bombay Sapphire Gin, Schweppes Indian Dry Tonic, Zitrone	9,5
MATADERO & Tonic - UNSER ABSOLUTER LIEBLING - Matadero handcrafted Dry Gin, Schweppes Indian Dry Tonic und Orange	12,5
Caipiriñha Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Soda	9,5
Limoncello Tonic Limoncello, Schweppes Indian Dry Tonic, Zitronensirup, Zitrone	9,5
Cuba Libre Bacardi Cuatro, Limettensaft, Limetten und Afri Cola	9,5
Pina Colada Bacardi Carta Blanca, Ananassaft und Kokossirup	10,9
American Dream Frangelico, Zitronensaft, Rohrzuckersirup	10,9
Ladies Night Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Rohrzuckersirup	10,9
NEGRONI SBAGLIATO Campari, Martini Rosso, Prosecco	10,5

Moto Driver (ohne Alkohol) Maracujanektar, Limette, Rohrzucker, Minze und Ginger Ale	8,5
Ipanema (ohne Alkohol) Limette, Rohrzucker, Maracujanektar und Ginger Ale	8,5
Wildberry Racer (ohne Alkohol) Waldbeerenmix, Limettensaft, Minze und Soda	8,5



SPRITZ

DER ALKOHOLFREIE SPRITZ Martini Floreale, Schweppes Wild Berry, Beeren und Minze	7,5
Crodino Spritz (alkoholfrei) Crodino, Soda	7,5
MARTINI FIERO & LEMON Martini Fiero, Schweppes Bitter Lemon	8,5
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	8,5
Maracuja Aperol – der exotische Spritz Aperol, Prosecco, Maracujasirup, Mango, Soda	8,5
Hugo frische Minze, Holunderblütensirup, Limettensaft, Prosecco	8,5
Wildberry Lillet Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren und Minze	8,5
SARTI ROSA SPRITZ Sarti Rosa Aperitif, Prosecco und Soda	8,5
Campari Spritz Campari, Prosecco und Soda	8,5

L'ora dell'Aperitivo

Täglich zwischen 16.00 Uhr und 18.00 Uhr gibt's ein Schälchen unserer leckeren Ofenoliven **OLIVE AL FORNO** gratis dazu, wenn Ihr mindestens zwei Spritz bestellt.



DIGESTIVI

Borsci San Marzano Elisir (Kräuterlikör) ... unser Geheim-Tipp zum Espresso!	38%	2 cl	3,0
Amaro Della Donna Selvatica leckerer italienischer Bitterlikör auf Kräuterbasis	30%	2 cl	3,5
Limoncello Pisoni	30%	2 cl	3,0
Jägermeister	35%	2 cl	3,0
Sambuca	40%	2 cl	3,0
Ramazotti 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 6,7
0,75l 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.

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

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 6,9
0,75l 24,2

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 8,4
0,75l 29,4

WEINSCHORLE

Weiß- oder Roséweinschorle

0,2l 6,4



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 7,4
0,75l 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.

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

»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 7,9
0,75l 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.

0,75l 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 7,8
fruchtiger Mix aus 1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Limoneneis auf Mascarpone-Joghurt-Creme mit Mangowürfeln, getoppt mit Sahne und Mangosauce

ERDBEER-BECHER 7,8
süßer Genuss aus 2 Kugeln Erdbeereis auf Mascarpone-Joghurt-Creme mit Erdbeeren, getoppt mit Sahne und Erdbeersauce

TIRAMISU-BECHER 7,8
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 7,8
keksige Versuchung mit 1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Cookies-Eis und Cookiebröseln, getoppt mit Sahne und Popcorn

SPAGHETTI-EIS 7,8
DER VANILLEIS-VOLLGAS-GENUSS MIT:
- Erdbeeren, Sahne, Erdbeersauce und geraspelter weißer Schokolade, **oder**
- Mango, Sahne, Mangosauce und geraspelter weißer Schokolade, **oder**
- Cookiebröseln, Sahne, Schokosauce und geraspelter weißer Schokolade



"FREAKY HIGHWAY" Shakes

ERDBEER-SHAKE 7,5
fruchtig-frischer Mix aus 2 Kugeln Erdbeereis mit Milch und Erdbeersauce, getoppt mit Sahne und Cocktail-Kirsche

VANILLE-MANGO-SHAKE 7,5
lecker-luftiger Shake aus 2 Kugeln Vanilleeis mit Milch und Mangosauce, getoppt mit Sahne und Cocktail-Kirsche



FREAKSHAKE
Vanille-Mango



FREAKSHAKE
Erdbeer

YOUR RAGE - YOUR CHOICE

1 KUGEL EIS NACH WAHL

unsere Eissorten:

- ERDBEERE
- VANILLE
- LIMONE
- TIRAMISÙ
- SCHOKOLADE
- COOKIES

JE
BÄLLCHEN
2,3



Classics

"On the road again"

EISKAFFEE 7,5
eisgekühlter Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis, Caramelsauce und Sahne

EISSCHOKOLADE 7,5
eisgekühlter Kakao mit 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Schokosauce und Sahne

[S] POWER- [P] SWEETS

Dirittura d'arrivo

NY CHEESECAKE 6,4
mit Erdbeersauce

PIZZA NOCCIOLATA 9,2
unser Pizzateig mit traditioneller italienischer Nussnougatcreme veredelt und mit Haselnuss-Krokant bestreut

TIRAMISÙ 6,4
der absolute Klassiker

TORTA CAPRESE 9,5
feuchter Mandel-Schoko-Kuchen, nach einem alten Familienrezept ohne Mehl gebacken, von der Insel Capri mit Tiramisu-Eis und Caramelsauce

SCHOKOLADEN-FONDANTKUCHEN 9,5
Schokotraum mit viel guter Schokolade, mit Vanilleeis, Schokosauce und Haselnuss-Krokant

Homemade

Bikers CAKES

FRAG' NACH
UNSERER LECKEREN
KUCHENAUSWAHL

