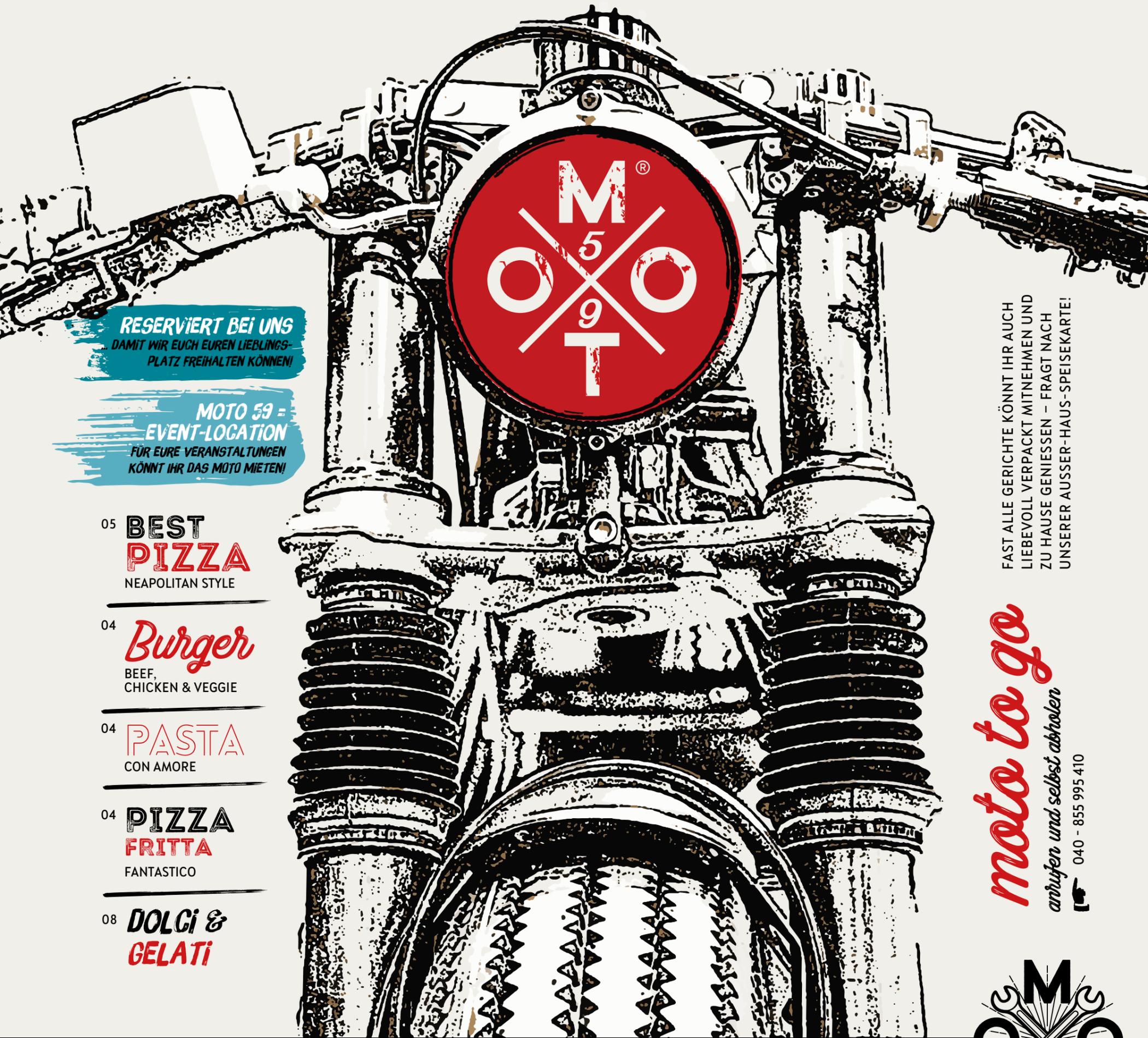


FOODGARAGE

MOTO 59[®]

TIME TO ENJOY THE TASTE OF MOTO 59

HAMBURG



RESERVIERT BEI UNS
DAMIT WIR EUCH EUREN LIEBLINGS-
PLATZ FREIHALTEN KÖNNEN!

MOTO 59 =
EVENT-LOCATION
FÜR EURE VERANSTALTUNGEN
KÖNNT IHR DAS MOTO 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
☎ 040 - 855 995 410

ÖFFNUNGSZEITEN

So bis Do 9.00-23.00 Uhr,
Fr bis Sa 9.00-23.00 Uhr

Eppendorfer Weg 204
20251 Hamburg

Tel.: 040 - 855 995 410
reservierung@hamburg.moto59.de

📷 [www.instagram.com/
moto59_hamburg](https://www.instagram.com/moto59_hamburg)



Buon Giorno al dente

FRÜHSTÜCK

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Jeden Sonntag und an Feiertagen
9.00-13.00 Uhr

17,9

Lasst Euch genußvoll am Frühstücksbuffet mit frisch zubereiteten Eiern und Pancakes verwöhnen!

ALLES WAS DEIN HERZ BEGEHRT:

Brötchenauswahl, Landbrote, Croissants, Cerealien, Milchvariationen (laktosefrei, Hafermilch), frische Eier- und Pancake-Station à la Minute zubereitet, Wurst- und Schinkenvariationen, Käseauswahl, Räucherlachs, Obst, Salate, süße Naschereien und noch vieles mehr!

MIT VOLLGAS
IN DEINEN
GUTEN MORGEN!

UNSER MOTO59 FRÜHSTÜCK

Montag bis Freitag 9.00-11.30 Uhr,
Samstag bis 12.00 Uhr

Frisch zubereitet und mit ganz viel Amore auf den Teller gezaubert. Finde Deinen Turbostarter in den Tag in unserer MOTO 59 Frühstückskarte.

MATTINATA VELCONE

6,5

» der schnelle Morgen «

Croissant mit Erdbeerkonfitüre, Butter und einem kleinen Heißgetränk nach Wahl

Jedes 0,1l Glas Prosecco 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
Heiße Schokolade mit Sahne	4,4
Heiße weiße Schokolade mit Sahne	4,4
Alle Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch erhältlich	+0,5
Tee im Glas	3,6
Darjeeling Earl Grey Kamille Grüner Tee Waldfrucht	
Frischer Minztee mit Honig	3,9
Frischer Ingwertee mit Honig	3,9

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei!

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

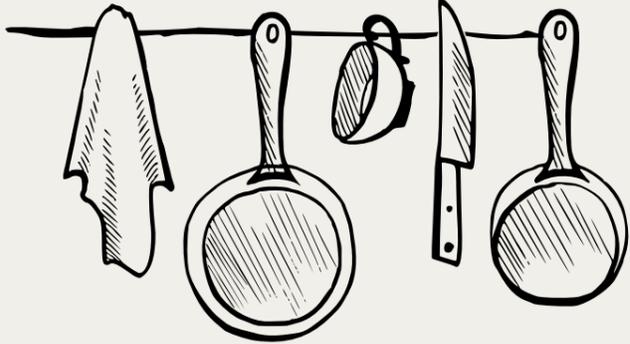
hausgemachte Limonaden

Lemon Splash	0,4 l	6,1
Zitronensaft, brauner Zucker, Bluna Zitrone und Soda		
Maracuja-Heidelbeer-Limonade	0,4 l	6,1
Heidelbeer-Sirup, Zitronensaft, Maracujasaft und Soda		
Minz-Limonade	0,4 l	6,1
Minzsirup, frische Minze, Limettensaft und Soda		
Apfel-Maracuja Limonade	0,4 l	6,1
Apfelsirup, Maracujanektar und Soda		

MOTO 59 Eistee

Maracuja Eistee	0,4 l	6,1
schwarzer Tee, Maracujanektar und Limette		
Pfirsich Eistee	0,4 l	6,1
schwarzer Tee, Pfirsichnektar und Zitrone		

Mangiare Speisen



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

MOTO-TIPP:

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

VORSPEISEN

PICCOLI PIATTI

BRUSCHETTA AL POMODORO **vegetarisch** 8,7
Amuse-Kirschtomaten mit Balsamico, Basilikum, Parmesan und Olivenöl auf unserem gerösteten, selbstgebackenen Brot

TRE TIPI DI BRUSCHETTE 11,6
drei verschiedene Bruschettas:
mit Amuse Tomaten, Zwiebeln, Knoblauchöl und Rucola
mit karamelisierter Ziegenkäsecreme, Tymian-Honig und Feigen
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan

ASPARAGI VERDI **vegetarisch** 11,4
Grüner Spargel mit Parmesan gratiniert, Guacamole, Rucola und marinierte halbtrocknete Kirschtomaten, Pizzabrot

SALUMI MISTI PER UNO 16,2 // PER DUE 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“ 7,9

OLIVE AL FORNO **vegan** 5,7
Schälchen gemischte Ofenoliven, mariniert mit feiner Orangenschale und Petersilie

„POLPETTE DELLA NONNA“ 7,6
2 NY-Meatballs, Pomodoro, Parmesan und ofenfrisches Ciabatta

CAPRESE **vegetarisch** 12,7
sahniger Burrata, Rucola, Amuse Tomaten, Pesto, dazu ofenfrisches Pizzabrot

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

PATATAS BRAVAS **vegan** 6,0
marinierte und frittierte Kartoffelwürfel, serviert mit unserer Haus Aioli

VERDURE FRITTA **vegan** 9,9
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-DIPP

- + Zitronen Aioli **vegan** 3,4
- + Guacamole **vegan** 3,4
- + Olivenpesto **vegan** 3,4
- + MOTO59 Salsa Picante **vegan** 3,4

SUPPEN

PARMESANSUPPE **vegetarisch** 8,1
mit Rucola-Öl und Pizzabrot

FRUCHTIGE TOMATENSUPPE **vegan** 7,6
mit Basilikum und Pizzabrot

Insalate

FRESCO & DELIZIOSO

KLEINER HAUSSALAT **vegan** 8,1
knackige Blattsalate, Balsamico-Dressing, Bruschetta-Tomaten und ofenfrisches Pizzabrot

BARBABIETOLE AL FORNO
CON FORMAGGIO DI CAPRA **vegetarisch** 13,8
bunte Bete aus dem Ofen, Balsamico-Karamell-Dressing, karamellierte Walnüsse, cremiger Ziegenkäse und Olivenöl

INSALATA ALLA „CESARE“ **vegetarisch** 12,9
Romana-Salat mit cremigem Caesar-Dressing, Kirschtomaten, Croûtons, Parmigiano Reggiano, feines Olivenöl und Zitronen, dazu unser ofenfrisches Pizzabrot

WILDKRÄUTERSALAT „I BUFALINA“ **vegetarisch** 14,9
mit Balsamico-Karamell-Dressing, gezupftem Büffelmozzarella, Bruschetta-Tomaten, Basilikum Pesto und Pizzabrot

PIMP MY SALAD:

- + gegrillte Hähnchenbrust 5,6
- + knusprige Hähnchenbrust im Parmesanmantel 6,4
- + gebratene Garnelen mit Chili und Knoblauch 7,8
- + unser Sous-vide gegarter Thunfisch 7,3
- + gebratene Rindfleischstreifen 7,8





THE MOTO59-SPECIAL

PASTA INGRESSO LA PRIMA

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO E GAMBERI 19,6
Spaghetti mit gebratenen Garnelen in geröstetem Knoblauch geschwenkt, dazu Kirschtomäten und eine anständige Chili-Verschärfung

MOTO-Tipp dazu: „Grillo Sicilia DOC“ // Glas 6,9 // Flasche 24,2

RAVIOLI FORMAGGIO (vegetarisch) 16,2
feinste Ravioli mit Ricotta und Blattspinat gefüllt, Amuse-Tomaten, Gemüse-Butter-Sugo, Parmigiano Reggiano und Rucola

GNOCCHI VERDURA (vegetarisch) 15,8
luftige Gnocchi in Cherry-Tomaten-Sauce mit Grillgemüse, Basilikum und Parmesan

PACCHERI SORRENTINA (vegetarisch) 15,6
frische Paccheri, Kirschtomaten-Sauce und unser legendärer Fior di Latte Mozzarella, dazu Olivenöl und Basilikum

SPAGHETTI POMODORO E BURRATA (vegetarisch) 16,7
Spaghetti in fruchtiger Kirschtomaten-Basilikum-Sauce mit Burrata, Rucola und Olivenöl

PACCHERI MIT FENCHEL-SALSICCIA „All'Amatriciana“ 17,3
frische Paccheri mit italienischer Fenchel-Bratwurst in scharfer Tomaten-Speck-Sauce und Parmigiano Reggiano

SPAGHETTI BOLOGNESE 13,9
Spaghetti mit Rindfleisch-Bolognese, crispy Rucola und gehobeltem Parmesan

SPAGHETTI & MEATBALLS 17,3
drei fette „Polpette“-Meatballs aus Landschwein und Weiderind in Marinara-Sauce geschmurgelt, auf frischen Spaghetti mit Parmigiano Reggiano und Olivenöl

MOTO-Tipp dazu: „Primitivo Puglia IGT“ // Glas 8,1 // Flasche 28,5

CARBONARA TARTUFATA 18,5
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) 14,9
zarte Gnocchi, Basilikum-Pesto mit feinen Zitronen, frischen Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano und einem kräftigen Schuss Olivenöl

RIB EYE STEAK (350 GRAMM)

33,5

mit unserer Rucola-Pfeffer-Butter, Potato-Dippers-Pommes, Trüffelmayonnaise, Parmesan und Salatgarnitur

MOTO-Tipp dazu: „NERO Nero d'Avola Sicilia DOC“ // Glas 8,7 // Flasche 30,5

COTOLETTA DI POLLO MILANESE

17,8

saftiges Hähnchen Schnitzel in Parmesan-Ei-Panade, Marinara Sauce, 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. 500 g mit Coleslaw, BBQ Sauce und Süßkartoffel-Pommes

MOTO-Tipp dazu: „CHIARTETTO di Bardolino DOC Rosé“ // Glas 8,7 // Flasche 30,5

BISTECCA DI MANZO

22,6

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

POLLO & PATATE

17,8

Hähnchen Schnitzel Piccata mit Marinara Tomatensauce, unseren Potato Dipper's und Zitronen-Aioli

PIZZA FRITTA FANTASTICO

KLEINE FRITTIERTE NEAPOLITANISCHE PIZZA PERFEKTE VORSPEISE ODER FÜR ZWISCHENDURCH

PARMA FRITTA

9,9

frittierter Pizzateig bestrichen mit unserer Tomatensauce, Rucola, Basilikum und belegt mit feinsten Parmaschinken, zum Schluss noch ein Schuss bestes Olivenöl

VERDURE FRITTA (vegetarisch)

8,4

frittierter Pizzateig bestrichen mit Tomatensauce, Rucola, Basilikum und belegt mit hausgegrilltem Gemüse und Parmesan, darüber ein Schuss Olivenöl

BUFFALINA FRITTA (vegetarisch)

9,2

frittierter Pizzateig bestrichen mit fruchtiger Tomatensauce, Rucola, Basilikum und belegt mit Büffelmozzarella, darüber noch ein Schuss von unserem Olivenöl

Great Burgers

MOTO59-BURGER

Patty aus 200 g Angus Beef, gebuttertes Brioche Bun, ewig gekochte Tomatensauce, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, dazu Potato-Dippers-Pommes

19,4

GOAT CHEESE-BURGER

200 g Angus Beef, Ziegenkäse, Birnen-Ingwer-Chutney, Brioche Bun, Chili-Honig, Potato-Dippers-Pommes

19,9

VEGGIE-BURGER (vegetarisch)

Patty auf Bohnen-Champignon-Basis aus regionalem Anbau, fleischloser „Fleisch“-Genuss im Brioche Bun mit grünem Spargel, halb getrockneten Tomaten und Guacamole, dazu Potato-Dippers-Pommes mit Trüffelmayonnaise

19,6

OHNE BUN AUCH VEGAN

CRISPY CHICKEN-BURGER

Knusper-Hähnchen, Sweet-Chili-Remo, Guacamole im Brioche Bun und Süßkartoffel-Pommes

19,4

Solo Pommes

POTATO-DIPPERS

5,2

Ketchup & Mayo

SÜSSKARTOFFEL-POMMES

7,5

Ketchup & Mayo



FIOR DI LATTE ...

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

MOTO 59 PIZZA

+++ NEAPOLITANISCHE PIZZA ORIGINALE +++

MARINARA (vegan)

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

 **MOTO-Tipp dazu:** „Moto Driver“ 8,5

MARINARA PIMPED

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

 **MOTO-Tipp dazu:** „Aperol Spritz“ 8,9

MARGHERITA (vegetarisch)

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

 **MOTO-Tipp dazu:** „Hugo“ 8,9

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“ 8,9

POLPETTE NAPOLETANE (Neapolitanische Meatballs)

16,2

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

 **MOTO-Tipp dazu:** „Primitivo Puglia IGT“
Glas 8,1 // Flasche 28,5

BUFALINA (vegetarisch)

„Erste Sahne“ Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, Parmigiano Reggiano und ordentlich Olivenöl

 **MOTO-Tipp dazu:** „Bombay Sapphire & Tonic“ 10,9

SALAME

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

 **MOTO-Tipp dazu:** „Maracuja Aperol“ 8,9

TONNO VENTRESCA

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

 **MOTO-Tipp dazu:** „Martini Fiero & Lemon“ 8,9

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

+ Crispy Guanciale (bester Speck)

+ 2,9

für den original Carbonara-Kick

 **MOTO-Tipp dazu:** „Grauburgunder Mathis“ // Glas 6,9 // Flasche 24,2

PIZZA COSTINE DI POLLO

Tomaten, BBQ Chicken, Fior di Latte Mozzarella, Ofenpaprika und Chili-Honig

 **MOTO-Tipp dazu:** „Limne Stelvin Lugana 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:** „Limoncello Tonic“ 10,9

GIARDINO (vegan)

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

17,7

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)

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

 **MOTO-Tipp dazu:** „Wildberry Racer“ 8,5

16,2

„PANUOZZO AMERICANO“

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

20,8

„CAESARE“

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

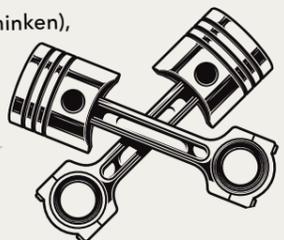
17,3

 **MOTO-Tipp dazu:** „Wildberry Lillet“ 8,9

AUTOGRILL

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

17,3



BAMBINI

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE (vegetarisch)

Spaghetti, Kirschtomaten-Sauce und mildes Olivenöl

4,9

+ ein Meatball

+ 1,9

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

KLEINE PIZZA NOCCIOLATA (vegetarisch)

mit Nutella und Marshmallows

5,9

GUANCIALE (BESTER SPECK)

... ist 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)

Carlsberg Beer	0,25 l	3,4
	0,4 l	4,9
Astra Kleine Freiheit - Helles	0,25 l	3,3
	0,4 l	4,7
Angelo Poretti	0,25 l	3,4
	0,4 l	4,9
Duckstein Weizen	0,5 l	5,8
Brooklyn Defender IPA	0,25 l	4,4
Carlsberg 0.00 (alkoholfrei)	0,25 l	3,4
	0,4 l	4,9

APERITIVI

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

LONGDRINKS & COCKTAILS

MOTO 59 Mojito	12,5
Bacardi Carta Blanca, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda	
Bombay Sapphire & Tonic	10,9
Bombay Sapphire Gin, Schweppes Indian Dry Tonic, Zitrone	
Gin Sul & Tonic	12,9
Gin Sul, Schweppes Indian Dry Tonic, Orange und Rosmarinzweig	
Caipiriñha	10,9
Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Soda	
Limoncello Tonic	10,9
Limoncello, Schweppes Indian Dry Tonic, Zitronensirup, Zitrone	
Cuba Libre	10,9
Bacardi Cuatro, Limettensaft, Limetten und Afri Cola	
Pina Colada	12,5
Bacardi Carta Blanca, Ananassaft, Kokossirup und Sahne	
American Dream	12,5
Frangelico, Zitronensaft, Rohrzuckersirup	
Ladies Night	12,5
Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Rohrzuckersirup	
NEGRONI SBAGLIATO	10,9
Campari, Martini Rosso, Prosecco	
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 und Soda	



- 06 -



SPRITZ

DER ALKOHOLFREIE SPRITZ	7,9
Martini Floreale, Schweppes Wild Berry, Beeren und Minze	
Crodino Spritz (alkoholfrei)	7,9
Crodino, Soda	
MARTINI FIERO & LEMON	8,9
Martini Fiero, Schweppes Bitter Lemon	
Aperol Spritz	8,9
Aperol, Prosecco, Soda	
Maracuja Aperol – der exotische	8,9
Aperol, Prosecco, Maracujasirup, Mango, Soda	
Hugo	8,9
frische Minze, Holunderblütensirup, Limettensaft, Prosecco	
Wildberry Lillet	8,9
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren und Minze	
SARTI ROSA SPRITZ	8,9
Sarti Rosa Aperitif, Prosecco und Soda	
Campari Spritz	8,9
Campari, Prosecco und Soda	

L'ora dell'Aperitivo

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



DIGESTIVI

Borsci San Marzano Elisir (Kräuterlikör)	38%	2 cl	3,0
... der Geheim-Tipp zum Espresso!			
Amaro Della Donna Selvatica	30%	2 cl	3,5
Leckerer italienischer Bitterlikör auf Kräuterbasis			
Limoncello	26%	2 cl	3,0
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	3,9
Grey Goose Vodka	40%	2 cl	3,9
Maker's Mark Bourbon Whiskey	45%	4 cl	6,5
Talisker 10 yo Single Malt Scotch	47,8%	4 cl	7,5
Frangelico Haselnusslikör	20%	2 cl	3,2
GRAPPE			
Nardini Grappa	40%	2 cl	4,5
Nardini Grappa alla Mandorla	50%	2 cl	4,9
Nardini Grappa Riserva 15 Jahre	50%	2 cl	6,9

VINO NONIA



BIANCHI

Grillo Sicilia DOC 0,2l 6,9
Terre di Campo Sasso | Sizilien 0,75l 24,2

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.

IL CLASSICO

Grauburgunder 0,2l 6,9
Mathis | Pfalz 0,75l 24,2

Einladend, zart und duftend zeigt sich dieser Grauburgunder aus der Pfalz. Aromen von Zitrusfrüchten, einem Hauch Quitte und dem typischen Schmelz dieser Rebsorte.

Limne Stelvin Lugana DOC 0,2l 9,8
Tenuta Rovaglia | Lombardei 0,75l 34,3

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

„Der trockene Mathis“ Cuvée 0,2l 6,7
Mathis | Pfalz

Der Schmelz des Silvaners vermählt mit der intensiven Aromatik des Muskatellers. Betörend opulent.

Chardonnay Venezia DOC 0,2l 7,9
Cantine Borga | Venetien 0,75l 27,8

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

Rosati

„Early Bird“ Rosé 0,2l 6,9
Mathis | Pfalz 0,75l 24,2

Süße Himbeerfrucht gibt diesem milden Wein seine elegante und runde Erscheinung.

CHIARTETTO die Bardolino DOC 0,2l 8,7
Azienda Agricola Gorgo | Gardasee 0,75l 30,5

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

ROSSI

Merlot delle Venezie DOC 0,2l 7,9
Cantine Borga | Venetien 0,75l 27,8

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

Primitivo Puglia IGT 0,2l 8,1
Terre di Campo Sasso | Apulien 0,75l 28,5

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.

„NERD“ NERO D'AVOLA SICILIA DOC 0,2l 8,7
Ferro 13 | Sizilien 0,75l 30,5

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.

Primitivo di Manduria DOC 0,75l 35,9

Terre di Campo Sasso | Apulien
Manduria ist die Region aus der mit Abstand die besten Primitivo Südtaliens kommen. Die Weine sind unglaublich dicht und tiefgründig, dabei herrlich weich und saftig. Mit Sicherheit einer der besten Weine Apuliens.

Montepulciano d'Abruzzo DOC 0,75l 39,5

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.

DRINK & FOODGARAGE

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





MOTO 59®

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
- Mango, Sahne, Mangosauce und geraspelter weißer Schokolade
- 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



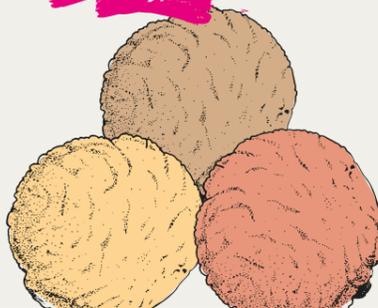
FREAKSHAKE
Erdbeer

YOUR RAGE - YOUR CHOICE

1 KUGEL EIS NACH WAHL

unsere Eissorten:

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



Eischokolade

Eiskaffee

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

[PS] POWER-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

SOGNO DI PISTACCHI 11,9

PISTAZIEN TRAUM
geeistes cremiges Pistazien-Törtchen, Pistazien Creme, Erdbeersauce und Pistazien-Crumble

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

