

FOODGARAGE

MOTO 59[®]

GÜTERSLOH

TIME TO ENJOY THE TASTE OF MOTO 59



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 &
BEEFLESS

04 **PASTA**
CON AMORE

04 **PIZZA**
FRITTA
FANTASTICO

04 *Schnitzel*
BEST IN TOWN

08 **DOLCI & GELATI**

ALLE GERICHTE KÖNNT IHR AUCH -
LIEBEVOLL VERPACKT - MITNEHMEN
UND ZU HAUSE GENIESSEN!

moto to go

*Lieferservice 16.00 - 21.00 Uhr
oder selbst abholen*

MENU MOTO 59

Eickhoffstr. 30, 33330 Gütersloh
Tel.: 05241 - 504 2990
info@guetersloh.moto59.de

Öffnungszeiten:
Mo-So // 9.00-24.00 Uhr

www.facebook.com/MOTO59Guetersloh
www.instagram.com/moto59_guetersloh



Buon Giorno *al dente*

ZUM START INS WOCHENENDE
GENIESST UNSER LECKERES:

FRÜHSTÜCKSBUFFET

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Jeden Samstag, Sonntag und an Feiertagen **15,9**
9.00–13.00 Uhr

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!

Italienisches "Buon Giorno" Frühstück **6,5**

2 Croissants mit Butter und Konfitüre, dazu ein Heißgetränk nach Wahl

Jedes Glas Prosecco zum Frühstück **2,3**

**IL BUONGIORNO
SI VEDE DAL
MATTINO**



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

ALLE PREISE IN EURO.

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 koffeinfrei!

Alle Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch erhältlich +0,5

Eilles Tee im Glas	3,6
Darjeeling Royal Second Flush Earl Grey Kamillentee Sonne Asiens (Grüner Tee) Sommerbeeren	
Frischer Minztee mit Honig	3,9
Frischer Ingwertee mit Honig	3,9

KAFFEE & KUCHEN SPECIAL 6,9

1 Stück Kuchen und eine unserer kleinen Kaffeespezialitäten



Bibite

Afri Cola / Afri Cola ohne Zucker Flasche	0,33 l	3,9
Bluna Orange Flasche	0,33 l	3,9
Bluna Zitrone Flasche	0,33 l	3,9
Afri Cola Mix Flasche	0,33 l	3,9
Fassbrause Zitrone Flasche	0,33 l	3,9
Red Bull Dose	0,25 l	4,9
Schweppes	0,2 l	3,2
Bitter Lemon Ginger Ale Indian Tonic Water		
Rhodium Classic Gourmet	0,25 l	2,9
	0,75 l	6,4
Rhodium Naturelle Gourmet	0,25 l	2,9
	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

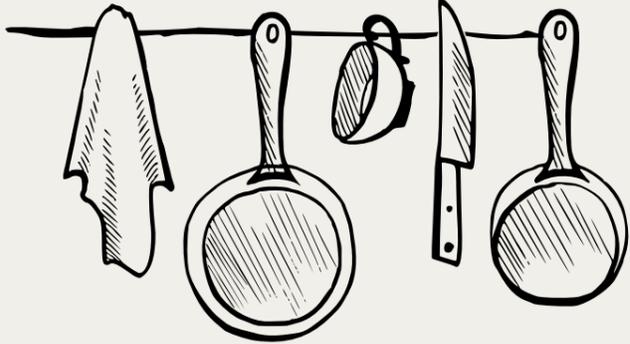
Limonade

Lemon Splash	0,4 l	6,1
Zitronensaft, brauner Zucker, Sprite und Soda		
Maracuja-Heidelbeer-Limonade	0,4 l	6,1
Heidelbeersirup, Zitronensaft, Maracujanektar 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		

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

DATTELN DI PANCETTA

Datteln im Speckmantel,
serviert mit ofenfrischem Pizzabrot

6,3

SCAMPI AGLIO

Gebratene Garnelen mit bestem Olivenöl,
Chili, Knoblauch, Kräutern und geröstetem Brot

8,8

SPARE RIB BITES

gezupfte Spare Ribs, mariniert mit BBQ-Sauce,
im Pankomantel

8,4

PATATAS BRAVAS

marinierte und frittierte Kartoffelwürfel,
serviert mit unserer Haus Aioli

6,0

VERDURE FRITTI

knuspriges Gemüse der Saison, in Tempura
ausgebacken mit Moto59 Salsa Picante und
Zitronen-Aioli

9,9

OLIVE AL FORNO

Schälchen gemischte Ofenoliven,
mariniert mit feiner Orangenschale und Petersilie

5,7

„POLPETTE DELLA NONNA“

2 NY-Meatballs, Pomodoro, Parmesan und
ofenfrisches Ciabatta

7,6

SALUMI MISTI PER UNO 16,2 // PER DUE 25,4

Gemischter Vorspeisenteller mit Salami, Parmaschinken,
Ventrechina Piccante Salami, Ofenoliven, Burrata,
Parmigiano Reggiano, Mozzarella Affumicata (geräuchert),
Grillgemüse, dazu ofenfrisches Pizzabrot

☘ **MOTO-Tipp dazu:** „Der alkoholfreie Spritz“ 7,9

BRUSCHETTA AL POMODORO

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

8,7

MOZZARELLA DI BUFALA IN CARROZZA

Im Kräuter-Knusper-Mantel gebackener
Büffel Mozzarella, marinierte Cherry Tomaten,
Rucola und Zitronen-Aioli

12,7

BURATA A LA CAPRESE

Sahniger Burrata, Rucola, Kirschtomaten,
Pesto, dazu ofenfrisches Pizzabrot

12,7

GANZES PIZZABROT

frisch gebacken, warm aus dem Ofen

6,4

WÄHLE DEINEN LIEBLINGS-GENUSS-DIP

- ☘ + Moto59 Salsa Picante **vegan** 3,4
- ☘ + Olivenpesto **vegan** 3,4
- ☘ + Zitronen-Aioli **vegan** 3,4
- ☘ + Guacamole **vegan** 3,4

SUPPEN

PARMESANSUPPE

mit Rucola-Öl und Pizzabrot

8,1

FRUCHTIGE TOMATENSUPPE

mit Basilikum und Pizzabrot  **vegan**

7,6

Insalate

**FRESCO &
DELIZIOSO**

KLEINER HAUSSALAT

Knackige Blattsalate, Balsamico-Dressing,
Bruschetta-Tomaten und ofenfrisches Pizzabrot

8,1

BARBABIETOLE AL FORNO CON FORMAGGIO DI CAPRA

Bunte Bete aus dem Ofen, Balsamico-Karamell-
Dressing, karamellisierte Walnüsse,
cremiger Ziegenkäse und Olivenöl

13,8

INSALATA A LA „CESARE“

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

12,9

WILDKRÄUTERSALAT „I BUFALINA“

Mit Balsamico-Karamell-Dressing,
gezupftem Büffelmozzarella, Bruschetta-Tomaten,
Basilikum Pesto und Pizzabrot

14,9

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

☞ FIOR DI LATTE ...

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

 **vegan**





THE MOTO59-SPECIAL

PASTA INGRESSO LA PRIMA

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

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

RAVIOLI FORMAGGIO 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 (besten 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

SCHNITZEL

... best in Town!

TACCHINO ...

... A LA PICCATA MILANESE 16,9
Saftiges **Truthahn-Schnitzel** in Parmesan-Ei-Panade, mit Marinara-Sauce, Rucola-Salat, Kirschtomaten und Parmesan

... DIPPERS-STYLE 17,8
Saftiges **Truthahn-Schnitzel** in Parmesan-Ei-Panade, mit Marinara-Sauce und Potato-Dippers mit Aioli

... AL DENTE 17,8
Saftiges **Truthahn-Schnitzel** in Parmesan-Ei-Panade, mit Marinara-Sauce und Spaghetti al Burro (Butter-Spaghetti)

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

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

great Burgers

MOTO59-BURGER 19,4
Patty aus 200 g Angus Beef, gebuttertes Brioche Bun, ewig gekochte Tomatensauce, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, dazu Potato-Dippers-Pommes

GOAT CHEESE-BURGER 19,9
200 g Angus Beef, Ziegenkäse, Birnen-Ingwer-Chutney, Brioche Bun, Chili-Honig, Potato-Dippers-Pommes

VEGGIE-BURGER 19,6
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
OHNE BUN AUCH VEGAN

CRISPY CHICKEN-BURGER 19,4
Knusper-Hähnchen, Sweet-Chili-Remo, Guacamole im Brioche Bun und Süßkartoffel-Pommes

PIZZA FRITTA FANTASTICO

+ + FRITTIERTE NEAPOLITANISCHE PIZZA + +

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 8,4
frittierter Pizzateig bestrichen mit Tomatensauce, Rucola, Basilikum und belegt mit hausgegrilltem Gemüse und Parmesan, darüber ein Schuss Olivenöl

BUFFALINA FRITTA 9,2
frittierter Pizzateig bestrichen mit fruchtiger Tomatensauce, Rucola, Basilikum und belegt mit Büffelmozzarella, darüber noch ein Schuss von unserem Olivenöl



Sole Pommes

POTATO-DIPPERS 5,2
Ketchup & Mayo

SÜSSKARTOFFEL-POMMES 7,5
Ketchup & Mayo



MOTO 59

PIZZA

+++ NEAPOLITANISCHE PIZZA ORIGINALE +++

- MARINARA (vegan)**  9,9
Tomaten, Knoblauch, Oregano und ein kräftiger Schuss Olivenöl - kein 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 - kein Käse + Mozzarella
 **MOTO-Tipp dazu:** „Aperol Spritz“ 8,5
- MARGHERITA (vegetarisch)** 12,7
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** 18,5
Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Rucola, Parmigiano Reggiano und ein kräftiger Schuss Olivenöl, nach dem Backen hauchdünn geschnittener Parmaschinken obendrauf
 **MOTO-Tipp dazu:** „Martini Fiero & Lemon“ 8,5

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)** 17,9
„Erste Sahne“ Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, Parmigiano Reggiano und ordentlich Olivenöl
 **MOTO-Tipp dazu:** „Bombay Sapphire & Tonic“ 10,5
- SALAME** 16,6
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** 19,6
Sous-vide gegarter Thunfisch, Tomaten, wilde Kapern, Oliven, rote Zwiebeln, Parmigiano Reggiano, ein ordentlicher Schuss Olivenöl
 **MOTO-Tipp dazu:** „Martini Fiero & Tonic“ 8,5
- CARBONARA (vegetarisch)** 13,8
„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** 16,2
Tomaten, BBQ Chicken, Fior di Latte Mozzarella, Ofenpaprika und Chili-Honig
 **MOTO-Tipp dazu:** „Limne Stelvin Lugana DOC“ // Glas 9,8 // Flasche 34,3

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.

MOTO-TIPP:

Unsere Getränke-Tipps zu Pizza & Panuozzo. Probiert es mal aus!

TESTAROSSA (scharf) 17,9
Tomaten, Ofenpaprika, scharfe Nduja-Wurst, Salsiccia, scharfer Honig, geräucherter Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Olivenöl
 **MOTO-Tipp dazu:** „Limoncello Tonic“ 10,5

GIARDINO (vegan)  17,7
Tomaten, Ofenpaprika, Baby-Artischocken, Baby-Spinat, Mandelparmesan, nach dem Backen Cashew-Ricotta-Tupfen, dazu ein ordentlicher Schuss Olivenöl
 **MOTO-Tipp dazu:** „Apfel-Maracuja Limonade“ 6,1

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.

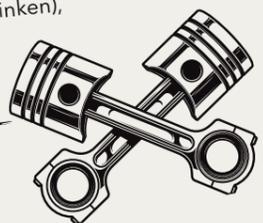


PANUOZZO

- ORTOLANO (vegetarisch)** 16,2
Panuozzo 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“** 20,8
Panuozzo gefüllt mit gegrilltem Hüftsteak, Coleslaw, Pickle-Remoulade, Cherry-Tomaten
- „CAESARE“** 17,3
Panuozzo gefüllt mit gegrilltem Hähnchen, Romanasalat, Fior di Latte Mozzarella, Caesar-Dressing, Cherry-Tomaten und Parmesan
 **MOTO-Tipp dazu:** Lillet „Berry“ 8,5
- AUTOGRILL** 17,3
Panuozzo gefüllt mit roten und gelben Kirschtomaten, geräuchertem Mozzarella, Prosciutto cotto (gekochtem Schinken), feiner Soppresina Salami, Ofenpaprika, Rucola und dem obligatorischen Schuss Olivenöl

per Bambini

- SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE** 4,9
Spaghetti, Kirschtomaten-Sauce und mildes Olivenöl
- + ein Meatball + 1,9
- KINDERPIZZA MIT SALAMI** 5,9
Salami, Tomaten-Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Parmigiano Reggiano und ein kräftiger Schuss Olivenöl
- KINDERPIZZA MARGHERITA** 4,9
Tomaten, Mozzarella
- CHICKEN NUGGETS** 6,5
Potato-Dippers und Ketchup
- KLEINE PIZZA NOCCIOLATA** 5,9
mit Nutella und Marshmallows



Cin cin

Alla vostra Salute

BIRRE

BOTTIGLIA (AUS DER FLASCHE)

Birra Peroni	0,33 l	3,9
Warsteiner Brewers Gold	0,33 l	3,9

BARILE (VOM FASS)

Warsteiner	0,3 l	3,6	0,5 l	5,2
König Ludwig Weissbier	0,3 l	3,6	0,5 l	5,2

SENZA ALGOL (ALKOHOLFREI)

Warsteiner alkoholfrei, Flasche	0,33 l	3,7
Warsteiner Radler alkoholfrei, Flasche	0,33 l	3,7
König Ludwig Weissbier alkoholfrei, Flasche	0,5 l	5,2
Vitamalz Flasche	0,33 l	3,2

APERITIVI

Martini Prosecco Spumante Rosé	0,1 l	4,5
	0,75 l	31,9
Bitterino	0,1 l	3,2
Martini Fiero	5 cl	4,5
Martini Speciale Ambrato	5 cl	4,5
Martini Speciale Rubino	5 cl	4,5
Martini Bianco	5 cl	4,5
Campari Orange	5 cl	6,9

LONGDRINKS & COCKTAILS



MOTO59 Mojito	10,5
Bacardi Carta Blanca, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda	
Bombay Mule	10,5
Bombay Sapphire Gin, Limettensaft, Rohrzucker, Ginger Ale und Minze	
Bombay Sapphire & Tonic	10,5
Bombay Sapphire Gin, Schweppes Indian Tonic, Zitrone, Rosmarinzweig	
Caipiriñha	9,9
Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Soda	
Limoncello Tonic	10,5
Limoncello, Schweppes Indian Tonic, Zitronensaft, Zitrone	
Cuba Libre	9,9
Bacardi Cuatro, Limettensaft, Limetten und Afri Cola	
Piña Colada	10,5
„Ein Klassiker ist zurück“	
Bacardi Carta Blanca, Ananassaft, Kokossirup und Sahne	
Moto Driver (virgin)	8,5
Maracujanektar, Limette, Rohrzucker, Minze und Ginger Ale	
Wildberry Racer (virgin)	8,5
Waldbeerenmix, Limettensaft, Minze und Soda	



SPRITZ

DER ALKOHOLFREIE SPRITZ

Martini Floreale, Schweppes Wild Berry, Beeren und Minze

Aperol Spritz	8,5
Aperol, Prosecco, Soda	

Hugo	8,5
Frische Minze, Holundersirup, Limettensaft, Prosecco	

Lillet „Berry“	8,5
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren, Minze	

Martini Fiero & Tonic	8,5
Martini Fiero, Schweppes Indian Tonic	

MARTINI FIERO & LEMON	8,5
Martini Fiero, Schweppes Bitter Lemon	

Maracuja Aperol „der exotische Spritz“	8,9
Aperol, Prosecco, Maracujasirup, Mango, Soda	



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
-------------------------------------	-----	------	-----

Bunnahabhain Single Malt Scotch 12 Jahre	40%	4 cl	7,5
---	-----	------	-----

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

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

IL CLASSICO

Grauburgunder

Mathis | Pfalz

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

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

Limne Stelvin Lugana 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

„Der trockene Mathis“ Cuvée

Mathis | Pfalz

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

0,2l 6,7

„Der milde Mathis“ Cuvée

Mathis | Pfalz

Ein Wein-Barok und füllig wie ein Rubens-Gemälde.

0,2l 6,7

Chardonnay Venezia DOC

Cantine Borga | Venetien

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

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

Rosati

„Early Bird“ Rosé

Mathis | Pfalz

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

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

CHIARTETTO die 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

ROSSI

Rosso Vigneti delle Dolomiti IGT

Monti Pallidi | Trentino

Easy-Drinking Wein, erstaunlich intensive und lang. Top-Empfehlung aus der spannenden Region Trentino.

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

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

Primitivo di Manduria DOC

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.

0,75l 35,9

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

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

DRINK & FOODGARAGE



MOTO 59®

DOLCE & GELATO



"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



EisSchokolade

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

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 Tiramisù-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



5 POWER-SWEETS

Drittura 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

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

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

HOMEMADE

YOUR RAGE - YOUR CHOICE

1 KUGEL EIS NACH WAHL

unsere Eissorten:

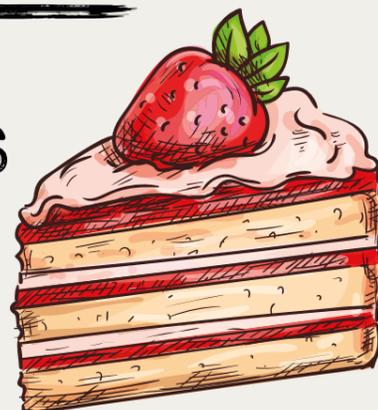
- ERDBEERE
- VANILLE
- LIMONE
- TIRAMISÙ
- SCHOKOLADE
- COOKIES EIS

JE BÄLLCHEN 2,1



Bikers CAKES

DIE LECKERE AUSWAHL FINDET IHR IN UNSERER VITRINE!



Lieferservice
16.00-21.00 Uhr