

ANTIPASTI -TO SHARE-

ANTIPASTI 12.00
Vitello Tonnato | Prosciutto e Melone | grüne Oliven | Smashed Burrata | San Marzano Tomaten | gegrillte Paprika & Aubergine

VITELLO TONNATO 13.00
Sous-Vide gegarte Kalbshüfte | Thunfischcreme | geröstete Pinienkerne | Parmesanchip | Crunchy Capperi

BRUSCHETTA 8.00
Geröstetes Brot | Basilikum Aufstrich | San Marzano Tomaten | Cantaloupe Melone | Kresse + gezupfte Burrata 2,-

CARPACCIO DI MANZO 16.00
Hauchdünn geschnittenes Rindercarpaccio | Sauerrahm-Trüffelcreme | Sommer-Trüffel | Kresse | Brotchip

BUFOLA FRITTA E PISELLI 15.00
Gebackener Büffelmozzarella | Panco | marinierter Ricotta | Pomodoro Staub | Erbsen | gelbe San Marzano Tomaten

THE GREEN GAMBA BOWL 14.00
Kräutersalat | Guacamole | sautierte Gambas | gebratene Avocado | Spicy Edamame | Sesam

CRUNCHY CHICKEN BOWL 15.00
Romana | Crispy Chicken | Kapernmayo | Parmesanchip | Crunchy Capperi | Pecorino

THE MODERN PARMIGIANA 13.00
Auberginen Auflauf | Napoli Tomatensugo | Crunchy Basilico | Büffelmozzarella | marinierter Ricotta

CALAMARI E GAMBERI FRITTI 13.00
Frittierte Calamari | Gamba | Kresse | Safran Aioli

PIZZA -NAPOLI 2.0-

DON DIABLO 14.00
San Marzano Tomato | Spicy Salami | Jalapeños | Pfeffer | gezupfte Burrata | Basilikum

META E META 14.00
Halbe Calzone gefüllt mit Ricotta & halbe Pizza mit gebackenen Kartoffeln | San Daniele Crudo | Parmesanspäne

NONNA LINAS PARMIGGIANA 15.00
San Marzano Tomato | gezupfte Burrata | frittierte Aubergine | Parmesan | Basilikum

BUSINESS LUNCH

Zu jedem Business Lunch Gericht laden wir Sie gerne auf ein Espresso ein.

BOWLS

PULPO BOWL 12.00
Kräutersalat | glasierter Pulpo | gebackene Kartoffel | marinierte Bohnen

FISH AND CHIPS BOWL 14.00
Kräutersalat | frittierte Fisch Variation | Gamba | Safran Aioli | gebackene Kartoffel

THE ITALIAN BOWL 11.00
Kräutersalat | Safran Fenchel | Smashed Burrata | San Marzano Tomato | Kresse

FISCH

ORATA 15.00
Gebratenes Doradenfilet | Balsamico Linsen | Beurre Blanc | mariniter Ricotta

POLIPO 15.00
Gegrillter Oktopus | Pfifferlinge | Risotto | Salzzitrone | Kresse

4 STAGIONI 17.00
Giallo | Mamma Lina | Speciale | Tartufo

PIZZA -NEW GENERATION-

JAMES BOND 18.00
Pizzafolie | Trüffel | marinierter Ricotta | San Daniele Crudo | Caprese con Burrata

SOPHIA LOREN 14.00
Fior di Latte Mozzarella | Avocado | Smoked Salmon | Rucola | San Marzano Tomato | Crème Fraîche

GIALLO 15.00
Büffelmozzarella | Sauce aus gelben San Marzano Tomaten | Spicy Salami | Rucola

TARTUFO 19.00
Fior di Latte Mozzarella | Trüffelcreme | Rucola | Parmesanraspeln | frischer Trüffel

PIZZA

THE SMOKED JOE 13.00
Fior di Latte Mozzarella | Pizzarand gefüllt mit Ricotta | ital. Schinken | Basilikum | Parmesancreme

PICANTE 13.00
Fior di Latte Mozzarella | San Marzano Tomaten | marinierter Ricotta | Spicy Salami

PISTACCHIO 14.00
Fior di Latte Mozzarella | feinste Mortadella | Pistaziencreme | geschrotete Pistazien | Smased Burrata

FLEISCH

BOLOGNA BURGER 16.00
250g Rinderfleisch | Cheddar | Bolognese Hugo | Basilikum | Büffelmozzarella | Ricotta | gebackene Kartoffel

SCALLOPPINE 14.00
Dünne Kalbfleischscheiben | Limonencreme | Salzzitrone | Nussbutter Kartoffelstampf | Kresse

MARGHERITA 2.0 2.0 14.00
San Marzano Tomato | Basilikumpesto | Basilikum | gezupfte Burrata

THE BUD SPENCER 15.00
San Marzano Tomato | Rinderhackbällchen | Basilikum | gezupfte Burrata | Parmesan

THE TORTORA BROTHERS 19.00
Fritta | Bud Spencer | Pistacchio | Patate e Crudo

PASTA

VONGOLE E PISTACCHIO 15.00
Kleine Penne | Pistaziencreme | Venusmuscheln | Kresse | geschrotete Pistazien

RAGU 14.00
Breite Bandnudeln | Kalbsragout | Oregano | Veloute | Petersilienöl | Parmesanchip

MARE 14.00
Ringförmige Pasta | San Marzano Tomaten | Meeresfrüchte | Calamari | Muscheln

GAMBERONI 16.00
Spaghettoni | San Marzano Tomaten | Gamba | Kresse | Petersilienöl

RAVIOLI 13.00
Teigtasche | Spinat | Büffelmozzarella | marinierter Ricotta | San Marzano Tomaten

PISELI E GUANCIALE 14.00
Kleine Penne | Erbsencreme | marinierter Ricotta | Crunchy Guanciale | Kresse

TARTUFO 23.00
Breite Bandnudeln | Trüffel-Veloute | Sommer Trüffel | Parmiggiano D.O.P. 36 Monate

SEASON

CANTARELLI 14.00
Breite Bandnudeln | Parmesancreme | San Marzano Tomaten | Pfifferlinge | Petersilienöl | Chip

VONGOLE 15.00
Spaghettoni | Venusmuscheln | Weißwein | Petersilie | San Marzano Tomaten | Kresse

VINO

LUGANA 0,1l 4.10
Gardasee 2018, Casale Largo

PINOT GRIGIO 0,1l 3.60
Terreza Reiz, 2018

ROSE 0,1l 3.80
San Marzano, 2018

PRIMITIVO 0,1l 4.10
San Marzano, 2018

'87 MAMMA LINA
by Tortora Brother's.