

FANCY STARTERS *to share*

ANTIPASTI	1/4/7/9/11	13.00
Vitello Tonnato grüne Oliven gegrilltes mediterranes Gemüse Smashed Burrata Homemade Grissini Prosciutto e Melone		

VITELLO TONNATO	1/11	16.00
Sous-Vide gegarte Kalbshälfte Tunacreme Crunchy Capperi geröstete Pinienkerne Parmesanchip		

BRUSCHETTONE CLASSICO	7/9/11 <i>veggie</i>	12.00
Ital. geröstetes Brot Basilikum-Aufstrich alter Balsamico marinierte San Marzano Tomate Kresse + gezupfter Burrata 4,-		

BRUSCHETTONE SALMONE	1/2/9	15.00
Radieschen Lachs Onsen-Ei Kresse alter Balsamico Avocado		

CARPACCIO DI MANZO	4/7/9/11	18.00
Rinder Carpaccio (hauchdünn) Pfeffercreme Herbsttrüffel marinierter Rucola Kresse Brotchip		

BUFALA FRITTA	1/4/7/9 <i>veggie</i>	15.00
Gebackener Büffelmozzarella San Marzano Sugo Kresse eingelegte Aubergine & Artischocke		

FRITTURA MISTA	1/2/3/7/9	16.00
Calamari Gambas Sardellen Pimientos Safran Aioli		

BEEF TATAR	1/2/7/13	21.00
Rinderfilet (110g) 87' Marinade gebackener Rundkornreis Asia Mayonnaise Forelle Kresse		

THE GREEN GAMBA BOWL	3/6/7/9	16.00
Bunter Salat Guacamole gebratene Gambas Sesam gebackene Avocado Spicy Edamame		

THE CRISPY CHICKEN BOWL	1/9	16.00
Romana Crispy Chicken Kapernmayo Parmesanchip Crunchy Capperi		

87' ARANCINO	1/4/9/13	17.00
Gebackene Reiskällchen Safran Rinderhackfleisch Fior di Latte Sojamayonnaise Kartoffelstroh		

ZUPPA ZUCCA	4 <i>veggie</i>	11.00
Geschmorter Kürbis Kokossschaum Kernöl Kürbiskerne		

PASTA * & RISOTTO **auch glutenfrei*

MARE	2/3/7/14	17.00
Ringförmige Pasta San Marzano Tomaten Calamari Meeresfrüchte Muscheln		

RAGU	1/4/9	18.00
Breite Bandnudeln helles Kalbsragout Weißweinsud Parmesan Petersilienöl		

VONGOLE VERACI	2/4/5/9/14	19.00
Frische Linguine Pasta Datteltomaten Weißweinsud Petersilie		

GAMBERONI	3/9	19.00
Frische Linguine San Marzano Tomaten Gamba Petersilienöl		

PARPPADELLE PORCINI	4/9 <i>veggie</i>	18.00
Breite Bandnudeln Steinpilze Datteltomaten Parmesan Chip Kresse San Marzano Tomaten Petersilie		

RAVIOLI	1/4/7/9 <i>veggie</i>	17.00
Homemade Ravioli Ricotta Spinat San Marzano Sugo marinierter Ricotta Parmesanchip		

TARTUFO IM PARMESANLEIB	4/7/9 <i>veggie</i>	24.00
Frische Linguine Trüffelveloute Sommertrüffel Parmiggiano Reggiano D.O.P. 36 Monate (als Vorspeise 16,-)		

RAVIOLI CON ZUCCA	1/4/7/9 <i>veggie</i>	17.00
Teigtaschen mit Kürbis gefüllt Salbei Butter Kürbiscreme Kürbiskerne geschmorter Kürbis Kresse Kernöl		

RISOTTO ZUCCA	4 <i>veggie</i>	16.00
Ital. Rundkornreis Kürbiscreme geschmorter Kürbis Parmesan Kürbiskerne marinierter Ricotta Kernöl Kresse		

PESCE & CARNE

SALMONE	2/4/5/7	28.00
Gebratenes Lachsfilet gebackener grüner Spargel Kartoffel Spinat Püree Ratatouille Beurre Blanc		

POLPO	2/4/5/9	29.00
Gegrillter Oktopus geschmorter Kürbis Kürbis Püree marinierter Kürbis Pimientos de Padrón Safran Schaum		

ASTICE	2/3/4/5/9/14	32.00
1/2 kanadischer Hummer frische Linguine Pasta Hummer-Bisque Datteltomaten Petersilie		

PIZZA

87'	4/9	14.00
Fior di Latte Mozzarella San Marzano Tomate San Daniele Crudo		

GIALLO	4/9	16.00
Büffelmozzarella Spicy Salami Rucola gelbe Tomatensauce		

MALAFEMMENA	4/7/9	18.00
Fior di Latte Mozzarella Parmesanraspel San Daniele Crudo Rucola San Marzano Tomaten alter Balsamico		

BUFALINA	4/9 <i>veggie</i>	14.00
Büffelmozzarella San Marzano Tomate Basilikum Parmesan		

META META	4/7/9	19.00
Halb gefüllt mit Ricotta Fiort di Latte Datteltomaten San Daniele		

SOPHIA LOREN	2/4/9	17.00
Fior di Latte Mozzarella Avocado Smoked Salmon Rucola San Marzano Tomate Crème Fraîche		

MARGHERITA 2.0	4/7/9 <i>veggie</i>	16.00
San Marzano Tomate Basilikumpesto Basilikum gezupfte Burrata		

THE BUD SPENCER	4/7/9	17.00
San Marzano Tomate Rinderhackbällchen Basilikum gezupfte Burrata Parmesan		

PISTACCIO	4/7/8/9/11	18.00
Fior di Latte Pistaziencreme Mortadella Pistaziengrieß Smashed Burrata		

4 SEASON	4/7/9	19.00
Giallo Mamma Lina Speciale Tartufo		

DON DIABLO	4/9	16.00
San Marzano Tomate Spicy Salami Jalapeños Pfeffer gezupfte Burrata Basilikum Pepperoni		

TERENCE HILL	4/7/9 <i>veggie</i>	17.00
Fior di Latte Kartoffel-Bohnen Püree Basilikum Parmesancreme Kartoffelchips		

NONNA LINAS PARMIGIANA	4/5/7/9 <i>veggie</i>	16.00
San Marzano Tomate gezupfte Burrata Basilikum frittierte Aubergine Parmesan		

TORTORA BROTHERS	4/7/9	22.00
Fritta Tartufo Next Level Terence Hill Pistacchio		

TARTUFO NEXT LEVEL	4/7/9	22.00
Fior Di Latte Trüffelcreme San Daniele Crudo Burrata Sommertrüffel		

MR. AMATRICIANA	4/7/9/13	16.00
Tomatensugo Rote Zwiebeln Crunchy Capperi Calamata Oliven S. Daniele Crudo Basilikum Smashed Burrata		

ZUCCA E STRACIATELLA	4/7/9 <i>veggie</i>	16.00
Stracciatella Kürbiscreme Ofenkürbis Basilikum Kernöl		

ADRIANO CELENTANO	4/7/9 <i>veggie</i>	17.00
Fior di Latte Datteltomaten gebratene Steinpilze Basilikum		

FILETO DI MANZO	4/5/7/9	36.00
Rinderfilet (ca. 220g) Kartoffelstampf grüner Pfeffer gebratene Steinpilze sautierter Babyspinat Kartoffelstroh		

COTOLETTA MILANO STYLE	1/5/7/9/12	31.00
Gebackenes Kalbskotelett am Knochen Zitrone 87' Potato Salad Barolo jus		

OSSOBUCO	1/5/7/9/12	29.00
Geschmorte Kalbsbeinscheibe by metz.krug Schmorgemüse Kartoffelpüree grüner Spargel Jus		

87' BURGERIA

TARTUFO	4/7/9	18.00
180g Rind Smashed Burrata Trüffelcreme Romanasalat marinierte rote Zwiebeln Tomate frischer Trüffel		

87' SIGNATURE	1/4/7/8/11/13	17.00
180g Rind Cheddar Romanasalat geschmorte Zwiebel San Daniele Crudo Homemade Ketchup BBQ Sauce		

NAPOLI 2.0	4/7/9/11/13	17.00
180g Rind Cheddar Romanasalat Homemade Ketchup San Marzano Tomaten gebackene Kartoffelscheiben Mortadella Pistazien Mayonnaise		

87' DOUBLE SMASHED	1/4/7/13	17.00
2 x 100g Rind Cheddar Romanasalat Homemade Ketchup Schmorzwiebeln		

DESSERT

UPPS, I DROP THE TIRAMISU	1/4/8/9	14.00
Biskuit Mascarpone Valrhona Schokolade Kakao		

87' LAVA CAKE	#banaska gibt kraftska 1/4/8	15.00
Homemade Schokotörtchen mit flüssigem Kern Bananengel Bananensorbet Quark Thymian-Honig-Crumble		

COTTA BLACK FOREST	4/7/9	13.00
Panna Cotta Texturen von der Sauerkirsche Valrhona Schokolade		

APRIKOSE	4/7/8/11	14.00
Texturen von der Aprikose Valrhona Schokolade Quark Thymian Crumble		

APERITIVO

**auch alkoholfrei*

	RASPBERRY LADY*	13.00
Belzasar Rose Vermouth Himbeer Minze Schweppes Soda Brombeer Spieß		

	CHAMPAGNER PINACOLADA*	15.00
Plantation Rum Pineapple Rum Aluna Coconut Rum Champagner Ananas Kokos Homemade Ananas Cordial		

	BANANSKAJA	14.00
Vodka Creme de banana Smashed Banana Sauerkirsche Zitrone Soda Water		

	CLOVER CLUB*	14.00
Ketel One Vodka Mr. Black Coffee Liqueur Espresso Rohrzucker		

	GIN BASIL TESTAROSSA*	15.00
Needle Gin Zitrone Rohrzucker frischer roter Basilikum		

	87' PORNSTAR* (Angelo's Choice)	15.00
Ketel One Vodka Aluna Cocount Rum Litschi frische Maracuja Zitronen Zucker		

'87 MAMMA LINA

Gerne bringen wir Ihnen auf Anfrage eine Speisekarte mit Allergenkennzeichnung .