

FANCY STARTERS *to share*

ANTIPASTI	1/4/7/9/11	14.00
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>	13.00
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	20.00
Rinder-Carpaccio (hauchdünn) Trüffelschmand eingelegte Artischocken Wintertrüffel 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	17.00
Calamari Gambas Sardellen Pimientos Safran Aioli		

BEEF TATAR	1/6/9	21.00
Rinderfilet (110g) Tomaten Salsa Wintertrüffel gebackenes Eigelb Petersilienöl		

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 Reisbällchen Safran Rinderhackfleisch Fior di Latte Sojamayonnaise Kartoffelstroh		

ZUPPA ZUCCA	4 <i>veggie</i>	12.00
Geschmorter Kürbis Kokosschaum Kernöl Kürbiskerne		

PASTA **auch glutenfrei*

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

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

VONGOLE VERACI	2/4/5/9/14	20.00
Frische Linguine Datteltomaten Weißweinsud Venusmuscheln		

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

PARPPADELLE PORCINI	4/9 <i>veggie</i>	19.00
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		

RAGU	1/4/9	19.00
Breite Bandnudeln helles Kalbsragout Weißweinsud Parmesan Petersilienöl		

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

MARE	2/3/7/14	18.00
Ringförmige Pasta San Marzano Tomaten Calamari Meeresfrüchte Muscheln		

PESCE & CARNE

SALMONE	2/4/5/7	29.00
Gebratenes Lachsfilet gebackener grüner Spargel Kartoffel Spinat Püree Ratatouille Beurre Blanc		

POLPO	2/4/5/9	30.00
Gegrillter Oktopus geschmorter Kürbis Kürbis Püree marinierter Kürbis Pimientos de Padrón Safran Schaum		

RISOTTO

RISOTTO ZUCCA	4 <i>veggie</i>	17.00
Ital. Rundkornreis Kürbiscreme Parmesan Kürbiskerne marinierter Ricotta Kernöl Kresse geschmorter Kürbis		

PIZZA

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

GIALLO	4/9	17.00
Büffelmozzarella Spicy Salami Rucola gelbe Tomatensauce		

MALAFEMMENA	4/7/9	19.00
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		

GREEN GAMBA PIZZA	4/7/9	19.00
Fior di Latte Avocado Gamba Edamame Spicy Kresse		

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	18.00
San Marzano Tomate Rinderhackbällchen Basilikum gezupfte Burrata Parmesan		

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

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

DON DIABLO	4/9	17.00
San Marzano Tomate Spicy Salami Jalapeños Pfeffer gezupfte Burrata Basilikum Pepperoni		

JAMES BOND	4/9	19.00
Pizzafliege marinierter Ricotta San Daniele Crudo Caprese con Burrata Trüffel		

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	23.00
1/3 Tartufo & Pasta 1/3 Adriano Celentano 1/3 Pistaccio		

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

MR. AMATRICIANA	4/7/9/13	17.00
Tomatensugo Rote Zwiebeln Crunchy Capperi Calamata Oliven S. Daniele Crudo Basilikum Smashed Burrata		

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

COTOLETTA DI VITELLO	1/5/7/9/12	32.00
Gebackenes Kalbskotelett am Knochen ital. Rundkornreis sautierte Steinpilze Datteltomaten Barolo Jus		

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

ADRIANO CELENTANO	4/7/9 <i>veggie</i>	18.00
Fior di Latte Datteltomaten gebratene Steinpilze Basilikum		

87' BURGERIA *+ Trüffelpommes 6,00
+ Fleisch extra 5,00
+ Chilli Cheese Fries 6,00*

TARTUFO	4/7/9	19.00
180g Rind Smashed Burrata Trüffelcreme Romanasalat marinierte rote Zwiebeln Tomate frischer Trüffel		

87' SIGNATURE	1/4/7/8/11/13	16.00
180g Rind Cheddar Romanasalat geschmorte Zwiebel San Daniele Crudo Homemade Ketchup BBQ Sauce		

NAPOLI 2.0	4/7/9/11/13	18.00
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 <i>#banaska gibt kraftska</i>	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		

STRIZI	4/7/8/11	14.00
Gebackene Pizzastreifen Nutella Puderzucker Kinderschokolade M & M's		

APERITIVO **auch alkoholfrei*

 RASPBERRY LADY*	13.00
Belzasar Rose Vermouth Himbeer Minze Schweppes Soda Brombeere	

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

 ESPRESSO MARTINI	13.00
Ketel One Vodka Mr. Black Coffee Liqueur Espresso Rohrzucker	

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

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

Liebe Gäste, die Energiekrise trifft uns alle. Deshalb haben wir uns dazu entschieden eine Service Charge von 5 % einzuführen für Brot | Öl Service und die aktuelle Energiepreise. Wir haben uns bewusst für diesen Weg entschieden, da wir unsere Preise für die Getränke und Speisen nicht kontinuierlich anpassen möchten. Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Treue. Familie Tortora und Mitarbeiter*innen.