

APERITIVO & SPRITZ

Say Cheers! Auch ohne Alkohol mit * gekennzeichnet.

 RASPBERRY LADY* Belzasar Rose Vermouth Himbeer Minze Prosecco Soda	13.00	 CAMPARI SPRITZ Campari Prosecco Soda	13.00
 87' GIN BASIL SMASH* Gin Basilikum Zitrone Rohrzucker	15.00	 MR. MULE* (Roberto's Choice) Gin Limette Holunder Minze Thomas Henry Ginger Beer	14.00
 ESPRESSO MARTINI Ketel One Vodka Mr. Black Coffee Liqueur Espresso Rohrzucker	13.00	 LIMONCELLO YUZU MOJITO Limoncello Rum Limette Soda Zucker Minze Yuzu-Schaum	13.00
 87' PORNSTAR* (Angelo's Choice) Ketel One Vodka Aluna Passionsfrucht Kokossirup Zitrone	15.00	 SARTI SPRITZ Sarti Thomas Henry Bitter Lemon	13.00
 87' LILLET WILDBERRY Lillet Blanc infused Hibiskus Beeren Minze Thomas Henry Wildberry	13.00	 WHAT THE PEACH Tanqueray Sevilla Ramazotti Rosato Honigsirup Zitrone Pfirsich Thomas Henry Mystic Mango	15.00

STARTERS

Fancy Starters of 87 to share.

ANTIPASTI Ital. Aufschnitt Grüne Oliven Gegrilltes mediterranes Gemüse Mozzarella di Bufala Homemade Grissini Prosciutto e Melone	17.00	 CITRUS Soda 100% Fresh Citrus	8.00
VITELLO TONNATO Sous-vide gegarte Kalbshüfte Tunacreme Crunchy Capperi Geröstete Pinienkerne Parmesanchip	19.00	 INGWER Soda 100% Fresh Ingwer	8.00
BRUSCHETTA <i>veggie</i> Ital. geröstetes Brot Rucola Pesto Marinierte Tomaten Gezupfte Burrata	20.00	 BASILIKUM Soda 100% Fresh Basilikum Limone	8.00
OKTOPUS SALAD *NEU* Lauwarmer Oktopus Green Chili Koriander Minze Limettenkaviar	22.00		
CARPACCIO DI MANZO Rind, hauchdünn Trüffel & -schmand Mariniertes Rucola Kresse Brotchip	21.00		
BURRATA *NEU* <i>veggie</i> Cremiger Burrata Lauwarmer Caponata Pfeffer Homemade Rucola Pesto	18.00		

FRITTURA MISTA Calamari Gambas Sardellen Pimientos Safran Aioli	20.00
SALMON CARPACCIO Lachs, hauchdünn Yuzu Tomaten-Mango Salsa Koriander Gepickelte Rote Zwiebeln	21.00

87' Legends

BEEF TATAR *NEU* Rinderfilet (90g) Tomaten Marinade Parmiggiano Gebeiztes Eigelb Brotchip + Trüffel 5€	22.00
GAMBA SALAD Bunter Salat Gebratene Garnelen Umami Tomaten Sweet Chili Mayo Avocado Gepickelte Rote Zwiebeln	22.00
87' CEASAR SALAD *NEU* Romana Salat Chicken Ceasar Dressing Schnittlauch Parmesan Croutons	21.00

FOR TWO

Better together!

LOBSTER Spaghetti 1 Ganzer Canadian Hummer ca. 500-700g Datteltomaten Petersilie	p.P. 37.00
--	------------

LIMOS

Homemade with Love!

 CITRUS Soda 100% Fresh Citrus	8.00
 INGWER Soda 100% Fresh Ingwer	8.00
 BASILIKUM Soda 100% Fresh Basilikum Limone	8.00

PASTA

We love Pasta like Napoli. (*auch glutenfrei +2€)

LASAGNE 2.0 Gebratene Lasagne Rinderhack Parmesan Petersilie	20.00
RAVIOLI <i>veggie</i> Homemade Ravioli Ricotta Spinat San Marzano Sugo Mariniertes Ricotta Parmiggiano	19.00
THE MODERN BOLOGNESE* Mezze Rigate Rinderhack Ricotta Salata Petersilienöl	19.00
GAMBERONI* Spaghetti San Marzano Tomaten Gamba Petersilienöl	25.00
VONGOLE *NEU* Spaghetti Vongole Datteltomaten Petersilie	25.00
RAGOUT GENOVESE* Spaghetti Kalbsragout Weißwein Parmesanchip Helle Geflügelvelouté Petersilienöl	22.00
TARTUFO IM PARMESANLEIB* <i>veggie</i> Spaghetti Trüffel Velouté Trüffel Parmigiano Reggiano D.O.P 26 M.	26.00

87' REELS

We love to entertain you!

87' VODKA *NEU* <i>veggie</i> Mezze Rigate Belvedere Vodka Mascarpone San Marzano Tomaten Smashed Burrata	21.00
NAPOLI E BURRATA *NEU* <i>veggie</i> Spaghetti San Marzano Tomatensugo Burrata Basilikum	19.00
87' CARBONARA* Spaghetti Eigelb-Pecorino Ricotta Guanciale Pfeffer	22.00

PIZZA

Enjoy the best Pizza in Town.

PIZZA STAR Fior di Latte San Marzano Tomate Basilikum Bufola Rand gefüllt mit San Daniele Crudo	21.00
87' Fior di Latte Mozzarella San Marzano Tomate San Daniele Crudo	15.00
GIALLO Büffelmozzarella Spicy Salami Rucola Gelbe Tomatensauce	19.00
MARADONA Ricottafüllung im Rand Fior di Latte Datteltomaten Basilikum Smashed Burrata Olia di Oliva Salsiccia	21.00
4 SEASON Giallo 87' Speciale Tartufo	20.00
MALAFEMMENA Fior di Latte Mozzarella Parmesanraspel San Daniele Crudo Rucola San Marzano Tomaten Alter Balsamico	21.00
BUFALINA <i>veggie</i> Büffelmozzarella San Marzano Tomate Basilikum Parmesan	15.00
YELLOW PARMA Gelbe Tomatensauce Fior di Latte Mozzarella di Bufala Basilikum Hauchdünn geschnittener San Daniele Crudo	19.00
DON VINCENZO *NEU* Fior di Latte Smashed Burrata Rindercarpaccio Mariniertes Rucola	24.00
SMOKING JOE *NEU* Fior di Latte Gekochter Schinken Basilikum Ricottarand Parmiggiano Reggiano	20.00

PESCE & CARNE

Our Style! Pimp it with: **Pimientos de Padrón + 5€** | **Getrübzeltes Kartoffelpüree + 7€** | **Caesar Salad + 6€** | **Spaghetti Aglio e Olio + 9€**

SALMONE Gebratenes Lachsfilet Kartoffel-Spinat-Püree Ratatouille Ricotta Beurre Blanc Petersilienöl	32.00
POLIPO Gebratener Oktopus Balsamico Linsen Pimientos de Padrón Safranschaum Gebackene Kartoffel Ricotta	36.00
SCALLOPS Gebratene Jakobsmuscheln Nussbutter-Püree Wilder Brokkoli Beurre Blanc Guanciales Crunch	35.00

87' BURGERIA

Süßkartoffel-Pommes + 5€ | Trüffel- oder Chili Cheese-Fries + 6€

TARTUFO 180g Rind Smashed Burrata Trüffelcreme Romanasalat Tomate Frischer Trüffel Fleisch extra + 5€	20.00
87' SIGNATURE 180g Rind Cheddar Romanasalat BBQ Sauce Geschmorte Zwiebel San Daniele Crudo Homemade Ketchup Fleisch extra + 5€	18.00

SOPHIA LOREN Fior di Latte Avocado San Marzano Tomaten Smoked Salmon Ricotta Pfeffer	18.00
MARGHERITA 2.0 <i>veggie</i> San Marzano Tomate Basilikum & -pesto Gezupfte Burrata	18.00
THE BUD SPENCER Fior di Latte Mozzarella San Marzano Tomaten Rinderhackbällchen Basilikum Mozzarella di Bufala	21.00
PISTACCHIO <i>veggie</i> Fior di Latte Pistaziencreme & -grieß Mortadella Mozzarella di Bufala	21.00
DON DIABLO San Marzano Tomate Spicy Salami Jalapeños Pfeffer Mozzarella di Bufala Basilikum Pepperoni	19.00
JAMES BOND „Pizzafliege“ Mariniertes Ricotta San Daniele Crudo Caprese con Burrata Trüffel	21.00
NONNA LINAS PARMIGIANA <i>veggie</i> San Marzano Tomate Mozzarella di Bufala Basilikum Frittierte Aubergine Parmesan	19.00
TORTORA BROTHERS 1/3 Tartufo & Pasta 1/3 Yellow Parma 1/3 Bufalina	24.00
TARTUFO NEXT LEVEL Fior Di Latte Trüffel & -creme San Daniele Crudo Mozzarella di Bufala	24.00
PESCATORE *NEU* San Marzano Tomatensugo Meeresfrüchte Gamba Blattpetersilie Knoblauch	22.00

FILETO Rinderfilet (ca. 220g) Kartoffel-Trüffel-Püree Wilder Brokkoli Schalottenmarmelade 87' Hollandaise	38.00
#FOR TWO AND MORE CHATEAUBRIAND ab 600g - Preis pro 100g Spaghetti aus dem Parmesan Laib Trüffel Hollandaise Barolo Jus Wilder Brokkoli	19.00
TAGLIATA Tranchiertes Entrecôte Mariniertes Rucola Datteltomaten Parmesan Erdbeeren Barolo Jus	33.00

DESSERT

La dolce vita.

87' TIRAMISU DELLA CASA Biskuit Mascarpone Valrhona Schokolade Kakao Waldfrüchte	15.00
87' LAVA CAKE Homemade Schokotörtchen Waldfrüchte Crumble Crème Pâtissière	15.00
STRIZI Pizzastreifen Nutella Puderzucker Kinderschokolade M&M's	15.00
HOMEMADE SORBET Sprechen Sie uns an. Wir produzieren jeden Tag frisch.	JE KUGEL 4.00
COTTA Panna Cotta Erdbeeren Vanillecrumble	15.00

Unseren Brot- und Ölservice mit original italienischem Steinofenbrot & vollmundigen Olivenöl aus Sizilien berechnen wir mit 70 Cent pro Gast.

Unsere Speisen können Allergene enthalten.
Bitte sprechen Sie bei Rückfragen unser Service Personal an.

'87 GROUP



Menu (EN)



Menu (FR)



Business Lunch



'87 Mamma Lina by '87 Group
www.87mammalina.de

We love
CAMPARI
NEGRONI

WELCOME TO '87