

FOODGARAGE MOTO59®

TIME TO ENJOY THE TASTE OF MOTO59

GÜTERSLOH

FOODGARAGE
MOTO59
DEIN GENIESSER-
GUTSCHEIN

ERHÄLTICH HIER IM RESTAURANT
ODER ONLINE UNTER MOTO59.DE

MOTO59 =
EVENT-LOCATION
FÜR EURE VERANSTALTUNGEN
KÖNNT IHR DAS MOTO59 MIETEN!

04 *Burger*
BEEF,
CHICKEN & VEGGIE

04 *PASTA*
CON AMORE

05 **BEST**
PIZZA
NEAPOLITAN STYLE

08 *DOLCI &*
GELATI

FAST ALLE GERICHTE KÖNNT IHR AUCH
LIEBEVOLL VERPACKT MITNEHMEN UND
ZU HAUSE GENIESSEN – FRAGT NACH
UNSERER AUSSER-HAUS-SPEISEKARTE!

moto to go

anrufen und selbst abholen

05241 - 504 29 90

ÖFFNUNGSZEITEN

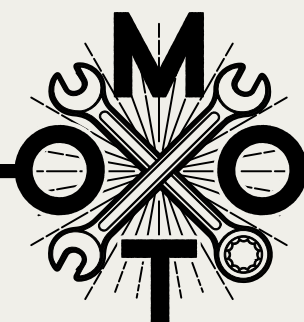
Mo bis Fr 11.30–23.00 Uhr
Samstag, Sonn- & Feiertage
9.00–23.00 Uhr

Eickhoffstraße 30
33330 Gütersloh

Tel.: 05241 - 504 29 90
info@guetersloh.moto59.de



[www.instagram.com/
moto59_guetersloh](https://www.instagram.com/moto59_guetersloh)



Buon Giorno al dente

FRÜHSTÜCK

WOCHENEND-FRÜHSTÜCKS-BUFFET 14,9

jeden Samstag und an Sonn- und Feiertagen
von 9.00-13.00 Uhr

☛ ALLES WAS DEIN HERZ BEGEHRT:

Brötchenauswahl, ofenfrische Landbrote, Croissants, Cerealien, Milch und Hafertrunk, Konfitüren, Schokocreme, Joghurt und Quark, frische Eierspeisen, Pancakes, Wurst- und Schinkenvariationen, Käseauswahl, Obst, Räucherlachs, knackfrische Salate, süße Naschereien und noch vieles mehr!

MIT VOLLGAS
IN DEINEN
GUTEN MORGEN!

MATTINATA VELOCE 6,5

» der schnelle Morgen «

Croissant mit Erdbeerkonfitüre, Butter und einem
Heißgetränk nach Wahl - nur am Wochenende

FRÜHSTÜCKS-SECCO 2,8

jedes 0,1 l Glas Vino Frizzante zum Frühstück

IL BUONGIORNO
SI VEDE DAL
MATTINO



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

CAFFÈ & TÈ

Caffè Espresso	2,6
Espresso Doppio	4,4
Espresso Macchiato	2,9
Caffè Crema	3,4
Caffè Crema groß	5,4
Cappuccino	3,8
Latte Macchiato	3,9
Caffè Macchiato / Milchkaffee	3,9
Heiße Schokolade	3,9

Alle Kaffee-
spezialitäten
auch
koffeinfrei!

Alle Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch erhältlich +0,5

MOTO59-KAFFEE UND -ESPRESSO JETZT AUCH ZUHAUSE GENIESSEN

Espressobohnen » Rocketfuel «	1 kg ganze Bohne	22,5
Kaffeebohnen » Morning Glory «	1 kg ganze Bohne	22,5

Tee im Glas	3,8
Darjeeling Earl Grey Kamille Grüner Tee Waldbeere	
Frischer Minztee mit Honig	4,2
Frischer Ingwertee mit Honig und frischer Zitrone	4,2

Bibite

Afri Cola / Afri Cola ohne Zucker	Fl. 0,33 l	3,9
Bluna Orange	Fl. 0,33 l	3,9
Bluna Zitrone	Fl. 0,33 l	3,9
Afri Cola Mix	Fl. 0,33 l	3,9
Vitalmalz	Fl. 0,33 l	3,9
Schweppes	Fl. 0,2 l	3,4
Bitter Lemon Ginger Ale Indian Dry Tonic Water		
Rhodium Classic Gourmet	Fl. 0,25 l	3,0
	Fl. 0,75 l	6,6
Rhodium Naturelle Gourmet	Fl. 0,25 l	3,0
	Fl. 0,75 l	6,6
Tafelwasser mit/ohne Kohlensäure	1,0 l	5,4
Vaihinger Säfte	0,3 l	4,5
Apfel Ananas Banane Johannisbeere Kirsche Maracuja Orange Rhabarber		
Alle Säfte als Schorle	0,3 l	4,2

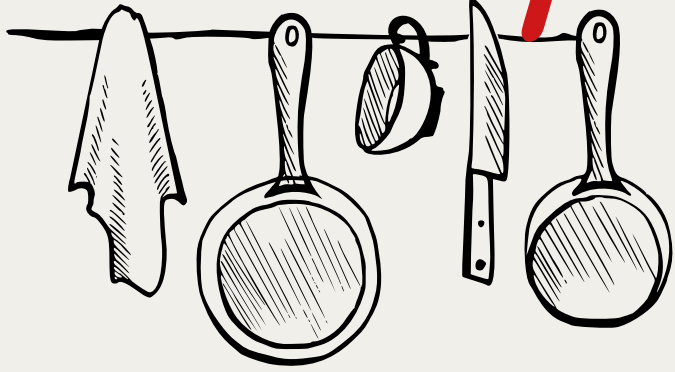
hausgemachte Limonaden

Lemon Splash	0,4 l	5,9
Zitronensaft und -sirup, Soda		
MARACUJA-HEIDELBEER-LIMONADE	0,4 l	5,9
Heidelbeer-Sirup, Zitronensaft, Maracujanektar und Soda		
Minz-Limonade	0,4 l	5,9
Minzsirup, frische Minze, Limettensaft und Soda		
Apfel-Maracuja Limonade	0,4 l	5,9
Apfelsirup, Maracujanektar und Soda		

MOTO59 Eistee

Maracuja Eistee	0,4 l	5,9
schwarzer Tee, Maracujanektar und Zitronensaft		
Zitronen Eistee	0,4 l	5,9
schwarzer Tee, Zitronensaft und -sirup		

Mangiare Speisen



☞ Fragt nach unserer
wechselnden **WOCHENKARTE**

☞ **UNSERE SAUCEN
SIND HAUSGEMACHT**

MOTO59 Ketchup, unsere leckere Mayonnaise,
Zitronen-Aioli und Trüffelmayo ... alles mit
viel Liebe für Euch hausgemacht.

MOTO-TIPP:
Unsere Getränke-Tipps zu den Gerichten.
Probiert es mal aus!

VORSPEISEN PICCOLI PIATTI

- BRUSCHETTA AL POMODORO**  8,2
Amuse-Kirschtomaten mit Balsamico, Basilikum, Rucola, Parmesan
und Olivenöl auf unserem gerösteten, selbstgebackenen Brot
- TRE TIPI DI BRUSCHETTE** 10,6
drei verschiedene Bruschettas:
- mit marinierten Amuse-Kirschtomaten und Rucola
- mit karamelisierter Ziegenkäsecreme, Honig und Feigen
- mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan

SALUMI MISTI PERFEKT ZUM TEILEN 19,8
gemischter Vorspeisenteller mit Salami, Parmaschinken, Ventrecina
Piccante Salami, Ofenoliven, Burrata, Parmigiano Reggiano, Mozzarella
Affumicata (geräuchert), Grillgemüse, dazu ofenfrisches Pizzabrot
 **MOTO-Tipp dazu:** „Der alkoholfreie Spritz“ 8,5

- OLIVE AL FORNO**  5,9
Schälchen gemischte Ofenoliven mit Petersilie
- »POLPETTE DELLA NONNA«** 9,3
2 NY-Meatballs, Pomodoro, Parmesan und ofenfrisches Ciabatta
- CAPRESE BURRATA**  13,4
cremige Burrata, Rucola, Amuse-Kirschtomaten,
Pesto, dazu ofenfrisches Pizzabrot
- SCAMPI AGLIO** 9,8
gebratene Garnelen mit bestem Olivenöl,
Chili, Knoblauch, Kräutern und geröstetem Brot

- PIZZABROT**  6,8
frisch gebacken, warm aus dem Ofen
- WÄHLE DEINEN LIEBLINGS-GENUSS-DIP ZUM PIZZABROT**
- + Zitronen-Aioli  2,9
+ Guacamole  2,9
+ MOTO59 Salsa Picante  2,9

SUPPEN

- PARMESANSUPPE**  8,6
mit Rucola-Öl und ofenfrischem Pizzabrot
- FRUCHTIGE TOMATENSUPPE**  7,4
mit Basilikum und ofenfrischem Pizzabrot

Insalate

**FRESCO &
DELIZIOSO**

- INSALATA MISTA**  8,9
knackige Blattsalate, Balsamico-Dressing,
Bruschetta-Tomaten und ofenfrisches Pizzabrot
- BARBABIETOLE AL FORNO**
CON FORMAGGIO DI CAPRA  11,9
knackfrische Blattsalate, bunte Bete aus dem Ofen,
Balsamico-Dressing, karamellierte Walnüsse, cremiger
Ziegenkäse, Olivenöl und ofenfrisches Pizzabrot
- INSALATA ALLA »CESARE«**  12,2
Romanasalat mit cremigem Caesar-Dressing,
Kirschtomaten, Croûtons, Parmigiano Reggiano,
feines Olivenöl und Zitronen, dazu unser
ofenfrisches Pizzabrot
- WILDKRÄUTERSALAT »I BUFALINA«**  14,8
mit Balsamico-Karamell-Dressing, gezupftem
Büffelmozzarella, Bruschetta-Tomaten, Basilikum-Pesto
und ofenfrischem Pizzabrot

PiMP MY SALAD:

- + gegrillte Hähnchenbrust 5,4
+ knusprige Hähnchenbrust im Parmesanmantel 6,8
+ gebratene Garnelen mit Chili und Knoblauch 8,2
+ unser sous-vide gegarter Thunfisch 7,9
+ gebratene Rindfleischstreifen 8,2

☞ *Follow me to our*
ENGLISH MENU



ALLE PREISE IN EURO.





PASTA INGRESSO LA PRIMA

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO (vegetarisch) 10,7
große Portion Spaghetti, in geröstetem Knoblauch geschwenkt, dazu Kirschtomätchen und eine anständige Chili-Verschärfung

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO E GAMBERI 17,9
... zusätzlich mit gebratenen Garnelen

✿ **MOTO-Tipp dazu:** „Grillo Sicilia DOC“ // Glas 6,7 // Flasche 23,5

GNOCCHI VERDURA (vegetarisch) 14,7
luftige Gnocchi in Cherry-Tomaten-Sauce mit Grillgemüse, Basilikum und Parmesan

PACCHERI SORRENTINA (vegetarisch) 15,2
frische Paccheri, Kirschtomaten-Sauce und unser legendärer Fior di Latte Mozzarella, dazu Olivenöl und Basilikum

SPAGHETTI POMODORO E BURRATA (vegetarisch) 16,5
Spaghetti in fruchtiger Kirschtomaten-Basilikum-Sauce mit Burrata, Rucola und Olivenöl

PACCHERI MIT FENCHEL-SALSICCIA
»All'Amatriciana« 17,8
frische Paccheri mit italienischer Fenchel-Bratwurst in scharfer Tomaten-Guanciale-Sauce und Parmigiano Reggiano

SPAGHETTI BOLOGNESE 13,2
Spaghetti mit Rindfleisch-Bolognese, knackfrischem Rucola und gehobeltem Parmesan

SPAGHETTI & MEATBALLS 17,8
drei große „Polpette“-Meatballs vom Landschwein und Weiderind, in Marinara-Tomatensauce geschmurgelt, auf Spaghetti mit Parmigiano Reggiano und Olivenöl

✿ **MOTO-Tipp dazu:** „Primitivo Puglia IGT“ // Glas 7,9 // Flasche 27,8

CARBONARA TARTUFATA 16,9
Spaghetti in Trüffelbutter und Guanciale (bester Speck) geschwenkt, klassisch mit Ei, schwarzem Pfeffer und extra viel Parmigiano Reggiano

✿ **MOTO-Tipp dazu:** „Chardonnay Venezia DOC“ // Glas 6,9 // Flasche 24,2

GNOCCHI MIT ZITRONEN-PESTO (vegetarisch) 13,8
zarte Gnocchi, Basilikum-Pesto mit feinen Zitronen, frischen Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano und einem kräftigen Schuss Olivenöl

👉 FIOR DI LATTE ...

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



ALLE PREISE IN EURO.

MOTO59-SPECIALS

RIB EYE STEAK (350 GRAMM) 32,5
mit unserer Rucola-Pfeffer-Butter, Potato-Dippers-Pommes, Trüffelmayonnaise, Parmesan und einem kleinen Haussalat

✿ **MOTO-Tipp dazu:** „NERD Nero d'Avola Sicilia DOC“ // Glas 7,9 // Flasche 27,8

COTOLETTA DI POLLO MILANESE 19,4
saftiges Hähnchenschnitzel in Parmesan-Ei-Panade, dazu Marinara-Tomatensauce, Spaghetti, Trüffelbutter und Parmesan

DUROC-KOTELETT 29,9
gegrilltes Kotelett vom Duroc-Schwein min. 420 g Rohgewicht, Chimichurri, Grillgemüse und Potato-Dippers-Pommes

BBQ KALBS-SPARE-RIBS 25,8
Kalbs-Spare-Ribs ca. 400 g mit Coleslaw, BBQ Sauce und Süßkartoffel-Pommes

✿ **MOTO-Tipp dazu:** „König Ludwig Weißbier“ 5,3 // Glas 0,5 l

BISTECCA DI MANZO 23,8
Minuten-Steak von der Rinderhüfte auf Grillgemüse in Tomatensauce, dazu Potato-Dippers-Pommes

POLLO & PATATE 18,8
Hähnchenschnitzel Piccata mit Tomatensauce, Potato-Dippers-Pommes und Zitronen-Aioli



GREAT BURGERS

unsere Burger gehen mit Potato-Dippers Pommes mit Ketchup und Mayonnaise und leckerem Picklestick an den Start

MOTO59-BURGER 20,5
grob gewolfte Beef-Patty, gebuttertes Brioche Bun, Tomaten- und Dirty Umami-Sauce, Mozzarella und Parmigiano Reggiano

BBQ-CHILI CHEESE-BURGER 22,5
Beef-Patty, BBQ-Sauce, Jalapeños, Pink Onions, Cheddar, Dirty Umami-Sauce und Blattsalate im Brioche Bun

GOAT CHEESE-BURGER 21,8
Beef-Patty, Tomaten- und Dirty Umami-Sauce, Ziegenkäse, Brioche Bun, Birnen-Ingwer-Chutney und Chili-Honig

CRISPY CHICKEN-BURGER 20,5
Knusper-Hähnchen, Sweet-Chili-Remo und Guacamole im Brioche Bun

VEGGIE-BURGER

ALLE BURGER AUCH MIT VEGANEM PATTY – STATT BEEF ODER HÄHNCHEN – OHNE AUFPREIS ERHÄLTICH

- YOUR STYLE, YOUR BURGER -

SÜSSKARTOFFEL-POMMES mit Ketchup und Mayonnaise
oder ein kleiner BEILAGENSALAT statt
POTATO DIPPERS POMMES + 2,0

MOTO59 PIZZA

+++ NEAPOLITANISCHE PIZZA ORIGINALE +++

- MARINARA  (vegan)

Tomaten, Knoblauch, Oregano und ein kräftiger Schuss Olivenöl - ohne Käse

MOTO-Tipp dazu: „Moto Driver“ 8,5
- MARINARA PIMPED

Tomaten, Alici aus Cetara (Sardellen), Knoblauch, Oliven, Oregano und ein kräftiger Schuss Olivenöl - ohne Käse + Mozzarella

MOTO-Tipp dazu: „Aperol Spritz“ 8,5
- MARGHERITA (vegetarisch)

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

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Rucola, Parmigiano Reggiano und ein kräftiger Schuss Olivenöl, nach dem Backen hauchdünn geschnittener Parmaschinken obendrauf

MOTO-Tipp dazu: „Sarti Rosa Spritz“ 8,5

POLPETTE NAPOLETANE (Neapolitanische Meatballs)

- 18,2

ewig gekochte Tomatensauce, gerupfte Meatballs aus Landschwein und Weiderind, Knoblauch, Fior di Latte Mozzarella, Parmigiano Reggiano und ein kräftiger Schuss Olivenöl

MOTO-Tipp dazu: „Sauvignon Blanc I.G.T. Lazio“ Glas 7,9 // Flasche 27,8
- 17,8

»Erste Sahne« Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, Parmigiano Reggiano und ordentlich Olivenöl

MOTO-Tipp dazu: „Bombay Sapphire & Tonic“ 9,8
- 15,9

SALAME
Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Olivenöl und erst nach dem Backen: dünn geschnittene Mailänder Salami

MOTO-Tipp dazu: „Peroni Nastro Azzurro“ 4,0 // Flasche 0,33 l
- 18,9

TONNO VENTRESCA
sous-vide gegarter Thunfisch, Tomaten, wilde Kapern, Oliven, rote Zwiebeln, Parmigiano Reggiano, ein ordentlicher Schuss Olivenöl

MOTO-Tipp dazu: „Martini Fiero & Lemon“ 8,5
- 14,5

CARBONARA (vegetarisch)
„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)

+ 3,0

für den original Carbonara-Kick
- 16,8

PIZZA BBQ-CHICKEN
Cherry-Tomaten, BBQ Sauce, gegrilltes Hähnchen, Fior di Latte Mozzarella und Ofenpaprika

MOTO-Tipp dazu: „Lugana Limne Stelvin DOC“ // Glas 9,8 // Flasche 34,3
- 17,8

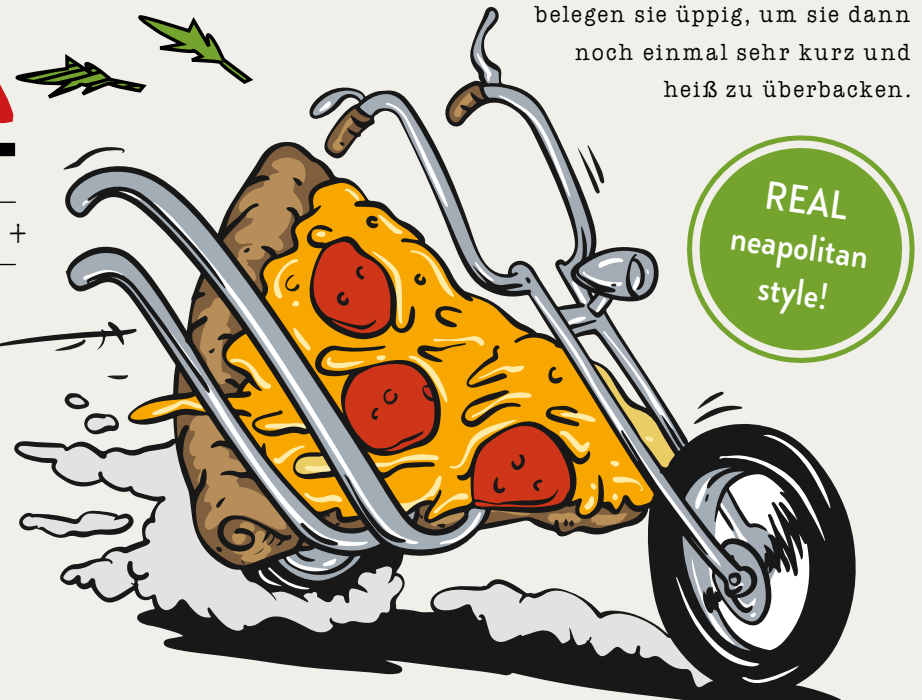
TESTAROSSA (scharf)
Tomaten, Ofenpaprika, scharfe Nduja-Wurst, Salsiccia, scharfer Honig, geräucherter Mozzarella, Parmigiano Reggiano und Olivenöl

MOTO-Tipp dazu: „Matadero & Tonic“ 11,8
- 17,2

GIARDINO  (vegan)
Tomaten, Ofenpaprika, Grillgemüse, bunte Bete, Cherry-Tomaten, Oliven und Mandelparmesan - nach dem Backen Zitronenaioli, dazu ein ordentlicher Schuss Olivenöl

PANUOZZO ... FANTASTICO

Panuzzo 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

- 16,3

ORTOLANO (vegetarisch)
gefüllt mit Ofengemüse und geräuchertem Mozzarella, frischem Rucola, Parmigiano Reggiano, dem extra Schlückchen Olivenöl und schwarzem Pfeffer

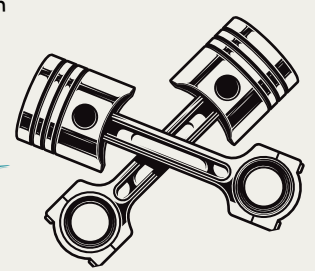
MOTO-Tipp dazu: „Wildberry Racer“ 8,5
- 21,3

»PANUOZZO AMERICANO«
gefüllt mit gegrilltem Hüftsteak, Coleslaw, Sweet-Chili-Remoulade und Cherry-Tomaten
- 17,9

»CAESARE«
gefüllt mit gegrilltem Hähnchen, Romanasalat, Fior di Latte Mozzarella, Caesar-Dressing, Cherry-Tomaten und Parmesan

MOTO-Tipp dazu: „Limoncello Spritz“ 8,5
- 17,9

AUTOGRILL
gefüllt mit roten und gelben Kirschtomaten, geräuchertem Mozzarella, Prosciutto cotto (gekochtem Schinken), feiner Soppressina Salami, Ofenpaprika, Rucola und dem obligatorischen Schuss Olivenöl



BAMBINI

- 4,9

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE (vegetarisch)
Spaghetti, Kirschtomaten-Sauce und mildes Olivenöl

+ 1,9

+ ein Meatball
- 8,9

BAMBINI BURGER
Beef Patty mit Ketchup auf Brioche Bun, dazu eine kleine Portion Potato-Dippers-Pommes mit Ketchup und Mayo

+ 1,0

+ Cheddarkäse
- 5,9

KINDERPIZZA MIT SALAMI
Salami auf Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Parmigiano Reggiano und ein kräftiger Schuss Olivenöl
- 4,9

KINDERPIZZA MARGHERITA (vegetarisch)
Tomaten, Mozzarella
- 5,9

PIZZA NOCCIOLATA (vegetarisch)
unser Pizzateig mit Nutella und Haselnuss-Krokant

GUANCIALE (BESTER SPECK)

... ist eine fette luftgetrocknete Schweinebacke, gewürzt mit Pfeffer oder Peperoncino. Ihr unverwechselbarer Geschmack ist die geheime Superkraft von Italo-Klassikern wie Carbonara oder All'amatriciana.

Cin cin

Alla vostra Salute

BIRRE

BARILE (VOM FASS)

Warsteiner	0,3 l	3,9	0,5 l	5,3
König Ludwig Weissbier	0,3 l	3,9	0,5 l	5,3

BOTTIGLIA (AUS DER FLASCHE)

Peroni Nastro Azzurro	Fl. 0,33 l	4,0
Warsteiner Brewers Gold	Fl. 0,33 l	4,0
Warsteiner alkoholfrei	Fl. 0,33 l	4,0
Warsteiner Radler alkoholfrei	Fl. 0,33 l	4,0
König Ludwig Weissbier alkoholfrei	Fl. 0,5 l	5,3

APERITIVI

Martini Prosecco Spumante	0,75 l	32,5
Vino Frizzante	0,1 l	3,6
Sanbitter	0,1 l	3,6
Martini Fiero / Bianco / Rosso	5 cl	4,5
Campari Soda oder Orange	5 cl	6,9

LONGDRINKS & COCKTAILS

MOTO59 Mojito 9,8
Bacardi Cuatro, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda

Bombay Sapphire & Tonic 9,8
Bombay Sapphire Gin, Schweppes Tonic und Zitrone

MATADERO & TONIC 11,8
Matadero handcrafted Dry Gin, Schweppes Tonic und Orange

UNSER
ABSOLUTER
LIEBLING

Caipiriñha 9,8
Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Soda

Limoncello Tonic 9,8
Limoncello, Schweppes Tonic, Zitronensirup, Zitrone

Cuba Libre 9,8
Bacardi Cuatro, Limettensaft, Limetten und Afri Cola

Pina Colada 9,8
Bacardi Carta Blanca, Ananassaft und Kokossirup

Blueberry Mule 9,8
42 Below Vodka, Limettensaft, Blaubeersirup, Ginger Ale und Waldbeeren

American Dream 9,8
Frangelico, Zitronensaft, Rohrzuckersirup

Ladies Night 9,8
Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Rohrzuckersirup

NEGRONI SBAGLIATO 9,8
Campari, Martini Rosso, Vino Frizzante

Moto Driver (ohne Alkohol) 8,5
Maracujanektar, Limette, Rohrzucker, Minze und Ginger Ale

Ipanema (ohne Alkohol) 8,5
Limette, Rohrzucker, Maracujanektar und Ginger Ale

Wildberry Racer (ohne Alkohol) 8,5
Waldbeerenmix, Limettensaft, Minze, Johannisbeernektar und Soda

- 06 -



SPRITZ

DER ALKOHOLFREIE SPRITZ

Martini Floreale, Schweppes Wild Berry, Beeren und Minze

Crodino Spritz (alkoholfrei) 8,5
Crodino, Soda

Martini Fiero & Lemon 8,5
Martini Fiero, Schweppes Bitter Lemon

Aperol Spritz 8,5
Aperol, Vino Frizzante, Soda

Maracuja Aperol – der exotische Spritz 8,5
Aperol, Vino Frizzante, Maracujasirup, Mango, Soda

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Zitronensirup, Schweppes Bitter Lemon

Hugo 8,5
frische Minze, Holunderblütensirup, Limettensaft, Vino Frizzante

Wildberry Lillet 8,5
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry und Beeren

SARTI ROSA SPRITZ

Sarti Rosa Aperitif, Vino Frizzante und Soda

Campari Spritz 8,5
Campari, Vino Frizzante und Soda



DIGESTIVI

Borsci San Marzano Elisir (Kräuterlikör) 38% 2 cl 3,0
... unser Geheim-Tipp zum Espresso!

Amaro Della Donna Selvatica 30% 2 cl 3,5
leckerer italienischer Bitterlikör auf Kräuterbasis

Limoncello Pisoni 30% 2 cl 3,0

Baileys Irish Cream auf Eis 17% 4 cl 4,5

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 5,6

Grey Goose Vodka 40% 2 cl 4,9

Maker's Mark Bourbon Whiskey 45% 4 cl 6,5

Talisker 10 yo Single Malt Scotch 47,8% 4 cl 7,9

Frangelico Haselnusslikör 20% 2 cl 3,2

GRAPPE

Nardini Grappa 50% 2 cl 4,5

Nardini Grappa Riserva 3 Jahre 50% 2 cl 6,9

VINO ONIA

BIANCHI

Grillo Sicilia DOC 0,2 l 6,7
Terre di Campo Sasso | Sizilien 0,75 l 23,5

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.

Pinot Grigio delle Venezie D. O. C. 0,2 l 6,9
Gorgo | Venetien 0,75 l 24,2

Frische Aromatik von Birne und Quitte, frischen Kräutern und Zitrusfrüchten - spritziger und erfrischend fruchtiger Grauburgunder vom Gardasee.

Lugana Limne Stelvin DOC 0,2 l 9,8
Tenuta Roveglia | Lombardei 0,75 l 34,3

Frisch und mit einer wunderbaren Süffigkeit erzeugt dieser Lugana ganz einfach Urlaubsgefühle. Milde Frucht und feine Säure machen ihn zum idealen Begleiter leichter Gerichte.

Sauvignon Blanc I.G.T. Lazio 0,2 l 7,9
Vannelli Vino | Latium, Mittelitalien 0,75 l 27,8

Typische Sauvignon-Aromen mit tollem Duft und schöner Fruchtigkeit - ausbalanciert, weich und frisch im Geschmack.

Chardonnay Venezia DOC 0,2 l 6,9
Cantine Borgia | Venetien 0,75 l 24,2

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

Rosati

Roséveryday 0,2 l 7,2
Cantine Borgia | Venetien 0,75 l 25,2

Weißer Pfirsich und zarte Aromen von Waldbeeren und Zitrusfrüchten - ausgewogen mit einer frischen Säure und Saftigkeit - einfach für jeden Tag!

CHIARETTO DI BARDOLINO DOC 0,2 l 8,4
Azienda Agricola Gorgo | Gardasee 0,75 l 29,4

Junge, unkomplizierte Leichtigkeit trifft auf volle Kirsch- und Beerenaromen. Einer der besten Weine für laue Sommerabende, der einfach gute Stimmung verbreitet.

WEINSCHORLE

Weiß- oder Roséweinschorle 0,2 l 6,5

- 07 -



ROSSI

Merlot delle Venezie DOC 0,2 l 7,4
Cantine Borgia | Venetien 0,75 l 25,9

Der Gute-Laune Typ - weich, saftig und ein wenig würzig. Tritt das Pedal durch und mach eine Spritztour.

Primitivo Puglia IGT 0,2 l 7,9
Terre di Campo Sasso | Apulien 0,75 l 27,8

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.

»NERD« NERO D'AVOLA SICILIA DOC 0,2 l 7,9
Ferro 13 | Sizilien 0,75 l 27,8

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 Meerespiegel Trauben für diesen Nero d'Avola.

Chianti Riserva DOCG 0,75 l 42,5
Cantina Carlo Gentili | Toscana

18 Monate Reifezeit in Barrique-Fässern, sowie 4 Monate in der Flasche. Der aus den Top-Lagen von Gentili produzierte Riserva überrascht mit Aromen von Kirschkonfitüre, sowie balsamischen und kräuterwürzigen Tönen.

Montepulciano d'Abruzzo DOC 0,75 l 39,5
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.

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

DRINK & FOODGARAGE



MOTO59®

DOLCE & GELATO



"FREAKY HIGHWAY" Shakes

ERDBEER-SHAKE 7,6

fruchtig-frischer Mix aus 2 Kugeln Erdbeereis mit Milch und Erdbeersauce, getoppt mit Sahne

VANILLE-MANGO-SHAKE 7,6

lecker-luftiger Shake aus 2 Kugeln Vanilleeis mit Milch und Mangosauce, getoppt mit Sahne



FREAKSHAKE Vanille-Mango

FREAKSHAKE Erdbeer

Classics

"On the road again"

EISKAFFEE 7,6

eisgekühlter Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis, Caramelsauce und Sahne

EISSCHOKOLADE 7,6

eisgekühlter Kakao mit 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Schokosauce und Sahne

>>Cool Power<< ICE-ICE-BABY

MANGO-LIMONEN-BECHER 7,9

fruchtiger Mix aus 1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Limoneneis auf Mascarpone-Joghurt-Creme mit Mangowürfeln, getoppt mit Sahne und Mangosauce

ERDBEER-BECHER 7,9

süßer Genuss aus 2 Kugeln Erdbeereis auf Mascarpone-Joghurt-Creme mit Erdbeeren, getoppt mit Sahne und Erdbeersauce

TIRAMISU-BECHER 7,9

der italienische Genuss mit 1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Tiramisu-Eis auf Mascarpone-Joghurt-Creme und Löffelbiskuit, getoppt mit Sahne und Schokosauce

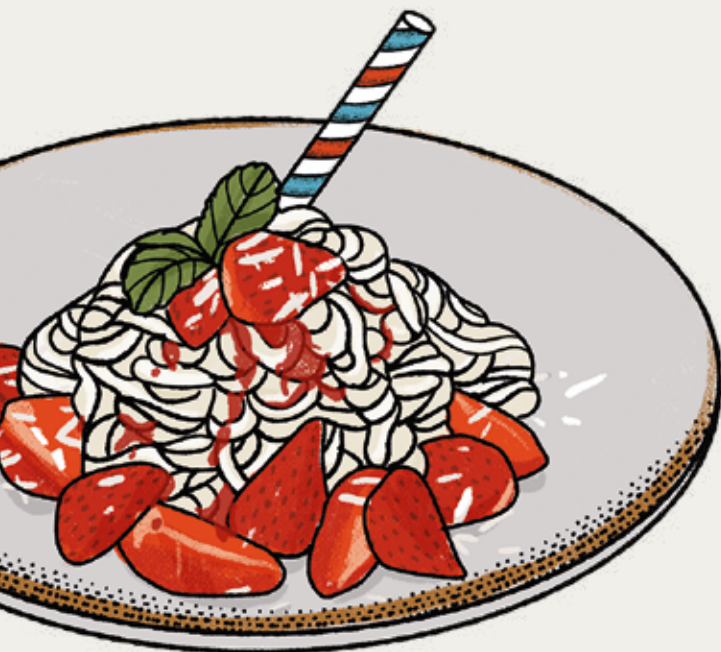
COOKIE-BECHER 7,9

keksige Versuchung mit 1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Cookies-Eis und Cookiebröseln, getoppt mit Sahne und Schokosauce

SPAGHETTI-EIS 7,9

DER VANILLEIS-VOLLGAS-GENUSS

mit Erdbeeren, Sahne, Erdbeersauce und geraspelter weißer Schokolade



YOUR RAGE - YOUR CHOICE

EIS NACH WAHL

unsere Eissorten:

ERDBEERE
VANILLE
LIMONE
TIRAMISU
SCHOKOLADE
COOKIES

JE
BÄLLCHEN
2,4



POWER-SWEETS

PIZZA NOCCIOLATA 5,9

unser Pizzateig mit traditioneller italienischer Nussnougatcreme veredelt und mit Haselnuss-Krokant bestreut

TIRAMISU 5,9

unser absolute Klassiker

RICOTTA-LIMONEN TÖRTCHEN 6,8

Rührkuchenboden mit fruchtig frischem Ricotta-Limonen Topping, Erdbeersauce und einer Kugel Vanilleeis

Hausgemachte KUCHEN

NY CHEESECAKE 4,9

mit Erdbeersauce

TORTA CAPRESE 4,9

feuchter Mandel-Schoko-Kuchen mit Caramelsauce

SCHOKOLADEN-FONDANTKUCHEN 4,9

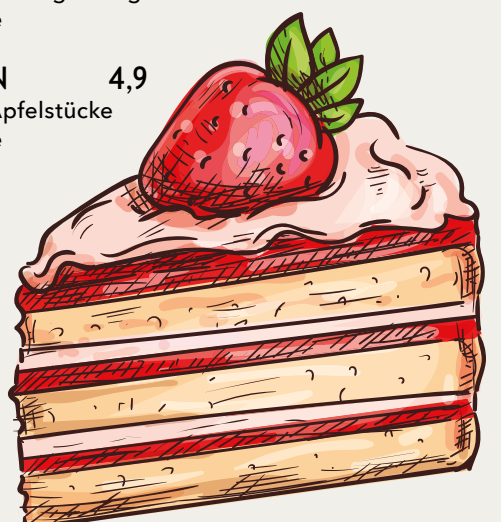
Schokotraum mit viel guter Schokolade und leckerer Schokosauce

TORTA DELLA NONNA 4,9

Rührkuchen mit Puddingfüllung und Caramelsauce

APFELKUCHEN 4,9

mit jeder Menge Apfelstücke und Caramelsauce



KAFFEE
UND KUCHEN
1 Stück Kuchen und
1 Heißgetränk
nur 6,8