

FOODGARAGE

MOTO 59[®]

KÖLN

TIME TO ENJOY THE TASTE OF MOTO 59



RESERVIERT BEI UNS
DAMIT WIR EUCH EUREN LIEBLINGS-
PLATZ FREIHALTEN KÖNNEN!

MOTO 59 =
EVENT-LOCATION
FÜR EURE VERANSTALTUNGEN
KÖNNT IHR DAS MOTO MIETEN!

BEST
PIZZA
NEAPOLITAN STYLE
05

Burger
BEEF &
BEEFLESS
04

PASTA
CON AMORE
04

DOLCI &
GELATI
08

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

moto to go

*anrufen 0221 42 91 49 69
und selbst abholen*



**MOTORSPORT.
ESSEN. WEIN. UND
100% LEIDENSCHAFT.**

Es gibt ein Land auf dieser Welt, das alle diese Begriffe besser in sich vereint als jedes andere: ... Italien!

Deshalb kochen wir bei MOTO59® italienisch. Das bedeutet für uns vor allem: kein Chichi, kein Schnickschnack oder Firlefanz. Stattdessen einfache, ehrliche Gerichte – diese dafür aber so perfekt wie irgend möglich. Mit den besten Zutaten, die man bekommen kann. Deshalb stammen unser Mehl und unsere Öfen aus der Welthauptstadt der Pizza: Neapel. Deshalb ist unsere Pasta frisch. Deshalb kaufen wir den Thunfisch für unsere Gerichte frisch und garen ihn selbst. Und deshalb backen wir unser eigenes Brot. Das gilt natürlich auch für unsere Getränke: Der Kaffee für unseren Espresso wird extra für uns geröstet, die Liste unserer Weine ist handverlesen.



*Dröhnende Motoren und der
Duft von Benzin und frisch
verbranntem Gummi ...*

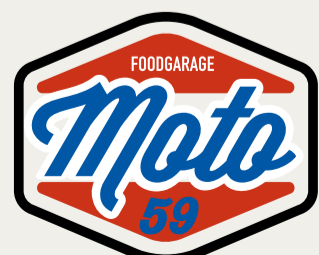
Wir bewundern die unbändige Kraft der Maschinen, uns begeistert ihr Tempo. Das ist der Spirit, der uns auch hier bei MOTO59® antreibt.

Denn mit der gleichen Leidenschaft, mit der wir die Fahrer auf der Rennstrecke verfolgen, sind wir hier eure Gastgeber. Wir lieben gutes Essen, wir lieben feine Getränke und wir wollen sie mit euch teilen.

**HERZLICH WILLKOMMEN!
EUER MOTO 59-VERWÖHNTEAM**



MOTO59
FOODGARAGE



CAFFÈ & TÈ

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



Alle Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch erhältlich +0,5

Eilles Tee im Glas	3,6
Darjeeling Royal Second Flush Earl Grey Kamillentee Sonne Asiens (Grüner Tee) Sommerbeeren	
Frischer Minztee mit Honig	3,9
Frischer Ingwertee mit Honig	3,9

Bibite

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

Limonade

Lemon Splash	0,4 l	6,1
Zitronensaft, brauner Zucker, Sprite und Soda		
Maracuja-Grapefruit-Limonade	0,4 l	6,1
Pink-Grapefruit-Sirup, Zitronensaft, Maracujasaft und Soda		
Minz-Limonade	0,4 l	6,1
Minzsirup, frische Minze, Limettensaft und Soda		
Apfel-Maracuja Limonade	0,4 l	6,1
Apfelsirup, Maracujasaft und Soda		

Eistee

Maracuja Eistee	0,4 l	6,1
Schwarzer Tee, Maracujanektar und Limette		
Pfirsich Eistee	0,4 l	6,1
Schwarzer Tee, Pfirsichnektar und Zitrone		

VORSPEISEN, SUPPEN & SALATE

Vorspeisen

BRUSCHETTA AL POMODORO	8,7
Amuse-Kirschtomaten mit Balsamico, Basilikum, Parmesan und Olivenöl auf unserem gerösteten, selbstgebackenen Brot	
TRE TIPI DE BRUSCHETTE	11,6
Drei verschiedene Bruschettas: mit Amuse Tomaten, Zwiebeln, Knoblauchöl und Rucola mit karamelisierter Ziegenkäsecreme, Tymian-Honig und Feigen mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	
ASPARAGI VERDE	11,4
Grüner Spargel mit Parmesan gratiniert, Guacamole, Rucola und marinierte halbtrocknete Kirschtomaten, Pizzabrot	

SALUMI MISTI PER UNO 16,2 // PER DUE 25,4

Gemischter Vorspeiseteller mit Salami, Parmaschinken,
Ventrecina Piccante Salami, Ofenoliven, Burrata, Parmigiano Reggiano,
Mozzarella Affumicata (geräuchert), Grillgemüse, dazu ofenfrisches Pizzabrot
MOTO-Tipp dazu: „Der alkoholfreie Spritz“ 7,9

OLIVE AL FORNO	5,7
Schälchen gemischte Ofenoliven, mariniert mit feiner Orangenschale und Petersilie	
„POLPETTE DELLA NONNA“	7,6
2 NY-Meatballs, Pomodoro, Parmesan und ofenfrisches Ciabatta	
CAPRESE	12,7
Sahniger Burrata, Rucola, Amuse Tomaten, Pesto, dazu ofenfrisches Pizzabrot	
PIZZABROT	6,4
frisch gebacken, warm aus dem Ofen	
WÄHLE DEINEN LIEBLINGS-GENUSS-DIPP	
+ Zitronen Aioli vegan	3,4
+ Guacamole vegan	3,4
+ Olivenpesto vegan	3,4
+ MOTO59 Salsa Picante vegan	3,4

SUPPEN

PARMESANSUPPE	8,1
mit Rucola-Öl und Pizzabrot	
FRUCHTIGE TOMATENSUPPE	7,6
mit Basilikum und Pizzabrot vegan	

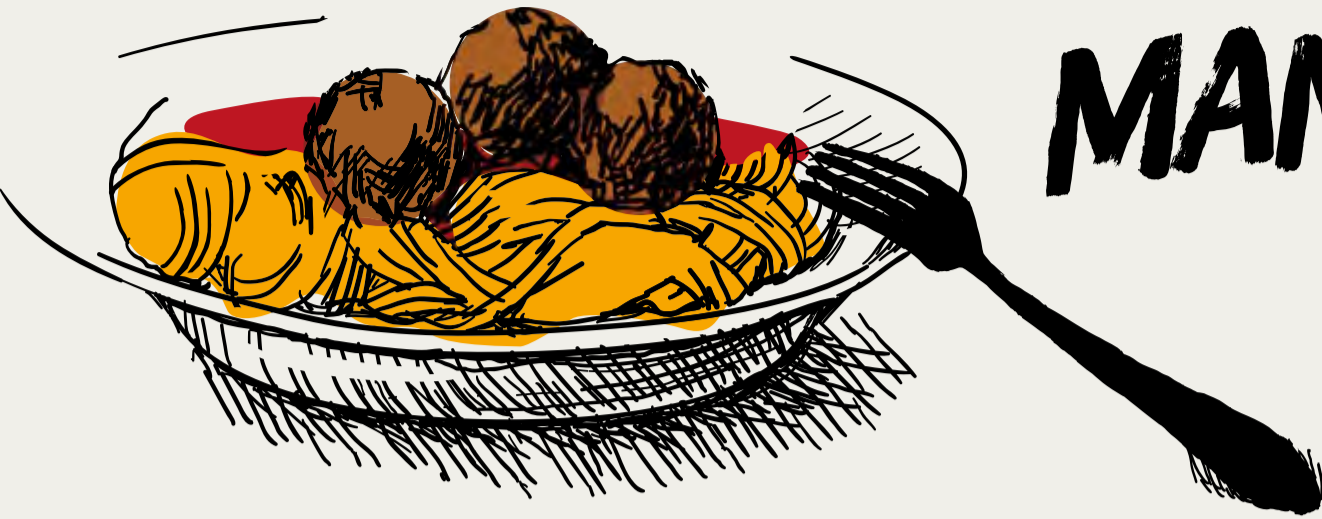
Insalate

FRESCO &
DELIZIOSO

PIMP MY SALAD

KLEINER HAUSSALAT	8,1
Knackige Blattsalate, Balsamico-Dressing, Bruschetta-Tomaten und ofenfrisches Pizzabrot	
BARBABIETOLE AL FORNO CON FORMAGGIO DI CAPRA	13,8
Bunte Bete aus dem Ofen, Balsamico-Karamell-Dressing, karamellierte Walnüsse, cremiger Ziegenkäse und Olivenöl	
INSALATA A LA „CESARE“	12,9
Romana-Salat mit cremigem Caesar-Dressing, Kirschtomaten, Croûtons, Parmigiano Reggiano, feines Olivenöl und Zitronen, dazu unser ofenfrisches Pizzabrot	
WILDKRÄUTERSALAT „I BUFALINA“	14,9
Mit Balsamico-Karamell-Dressing, gezupftem Büffelmozzarella, Bruschetta-Tomaten, Basilikum-Pesto und Pizzabrot	

PIMP MY SALAD:	5,6
+ gegrillte Hähnchenbrust	6,4
+ knusprige Hähnchenbrust im Parmesanmantel	7,8
+ gebratene Garnelen mit Chili und Knoblauch	7,3
+ unser Sous-vide gegarter Thunfisch	



MANGIARE SPEISEN



PASTA INGRESSO LA PRIMA

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO E GAMBERI 19,6

Spaghetti mit gebratenen Garnelen in geröstetem Knoblauch geschwenkt, dazu Kirschtomaten und eine anständige Chili-Verschärfung

MOTO-Tipp dazu: „Grillo Sicilia DOC“ // Glas 6,9 // Flasche 24,2

RAVIOLI FORMAGGIO 16,2

Feinste Ravioli mit Ricotta und Blattspinat gefüllt, Amuse-Tomaten, Gemüse-Butter-Sugo, Parmigiano Reggiano und Rucola

GNOCCHI VERDURA (vegetarisch) 15,8

Luftige Gnocchi in Cherry-Tomaten-Sauce mit Grillgemüse, Basilikum und Parmesan

PACCHERI SORRENTINA (vegetarisch) 15,6

Frische Paccheri, Kirschtomaten-Sauce und unser legendärer Fior di Latte Mozzarella, dazu Olivenöl und Basilikum

SPAGHETTI POMODORO E BURRATA (vegetarisch) 16,7

Spaghetti in fruchtiger Kirschtomaten-Basilikum-Sauce mit Burrata, Rucola und Olivenöl

PACCHERI MIT FENCHEL-SALSICCIA „All'Amatriciana“ 17,3

Frische Paccheri mit italienischer Fenchel-Bratwurst in scharfer Tomaten-Speck-Sauce und Parmigiano Reggiano

SPAGHETTI BOLOGNESE 13,9

Spaghetti mit Rindfleisch-Bolognese, crispy Rucola und gehobeltem Parmesan

SPAGHETTI & MEATBALLS 17,3

Drei fette „Polpette“-Meatballs aus Landschwein und Weiderind in Marinara-Sauce geschmurgelt, auf frischen Spaghetti mit Parmigiano Reggiano und Olivenöl

MOTO-Tipp dazu: „Primitivo Puglia IGT“ // Glas 8,1 // Flasche 28,5

CARBONARA TARTUFATA 18,5

Spaghetti in Trüffelbutter und Guanciale (besten Speck) geschwenkt, klassisch mit Ei, schwarzem Pfeffer und extra viel Parmigiano Reggiano

MOTO-Tipp dazu: „Chardonnay Venezia DOC“ // Glas 7,9 // Flasche 27,8

GNOCCHI MIT ZITRONEN-PESTO (vegetarisch) 14,9

Zarte Gnocchi, Basilikum-Pesto mit feinen Zitronen, frischen Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano und einem kräftigen Schuss Olivenöl

THE MOTO59-SPECIAL



RIB EYE STEAK (350 GRAMM) 33,5

Mit unserer Rucola-Pfeffer-Butter, Potato-Dippers-Pommes, Trüffelmayonnaise, Parmesan und Salatgarnitur

MOTO-Tipp dazu: „NERO Nero d'Avola Sicilia DOC“ // Glas 8,7 // Flasche 30,5

DUROC-KOTELETT 28,9

Gegrilltes Kotelett vom Duroc-Schwein min. 420 g Rohgewicht, Chimichurri, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

BBQ KALBS-SPARE-RIBS 24,5

Kalbs-Spare-Ribs ca. 500 g mit Coleslaw, BBQ Sauce und Süßkartoffel-Pommes

MOTO-Tipp dazu: „CHIARTETTO di Bardolino DOC Rosé“ // Glas 8,7 // Flasche 30,5

BISTECCA DI MANZO 22,6

Minuten-Steak von der Rinderhüfte, auf Grillgemüse in Tomatensauce und Potato Dippers

great Burgers

MOTO59-BURGER 19,4

Patty aus 200 g Angus Beef, gebuttertes Brioche Bun, ewig gekochte Tomatensauce, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, dazu Potato-Dippers-Pommes

GOAT CHEESE-BURGER 19,9

200 g Angus Beef, Ziegenkäse, Birnen-Ingwer-Chutney, Brioche Bun, Chili-Honig, Potato-Dippers-Pommes

VEGGIE-BURGER 19,6

Patty auf Bohnen-Champignon-Basis aus regionalem Anbau, fleischloser „Fleisch“-Genuss im Brioche Bun mit grünem Spargel, halb getrockneten Tomaten und Guacamole, dazu Potato-Dippers-Pommes mit Trüffelmayonnaise

OHNE BUN AUCH VEGAN

CRISPY CHICKEN-BURGER 19,4

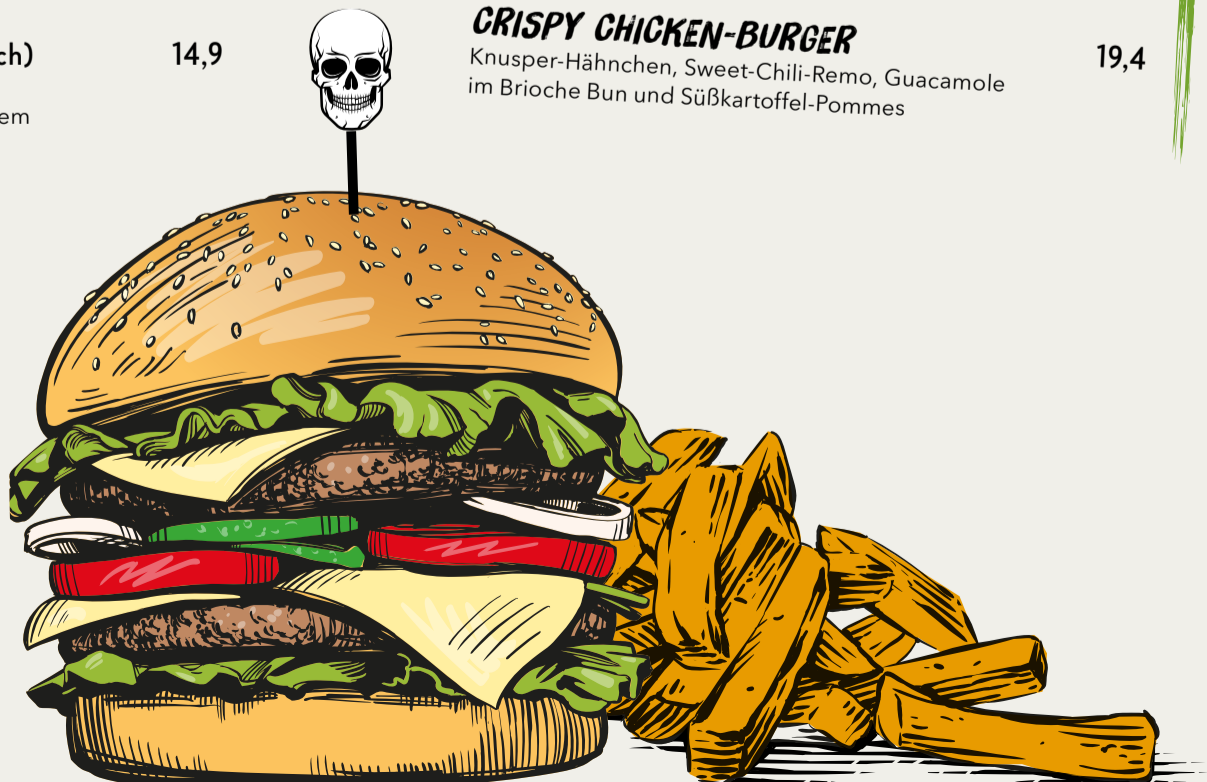
Knusper-Hähnchen, Sweet-Chili-Remo, Guacamole im Brioche Bun und Süßkartoffel-Pommes

MOTO59

👉 FIOR DI LATTE ...

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

ALLE PREISE IN EURO.



MOTO 59

PIZZA

+++ NEAPOLITANISCHE PIZZA ORIGINALE +++

MARINARA (vegan) 9,9

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

MOTO-Tipp dazu: „Moto Driver“ 8,5

MARINARA PIMPED 11,5

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

MOTO-Tipp dazu: „Aperol Spritz“ 8,5

MARGHERITA (vegetarisch) 12,7

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 18,5

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

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

POLPETTE NAPOLETANE (Neapolitanische Meatballs) 16,2

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

MOTO-Tipp dazu: „Primitivo Puglia IGT“ Glas 8,1 // Flasche 28,5

BUFALINA (vegetarisch) 17,9

„Erste Sahne“ Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, Parmigiano Reggiano und ordentlich Olivenöl

MOTO-Tipp dazu: „Bombay Sapphire & Tonic“ 10,5

SALAME 16,6

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

MOTO-Tipp dazu: „Maracuja Aperol“ 8,9

TONNO VENTRESCA 19,6

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

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

CARBONARA (vegetarisch) 13,8

„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) + 2,9 für den original Carbonara-Kick

MOTO-Tipp dazu: „Grauburgunder Mathis“ // Glas 6,9 // Flasche 24,2

PIZZA COSTINE DI POLLO 16,2

Tomaten, BBQ Chicken, Fior di Latte Mozzarella, Ofenpaprika und Chili-Honig

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

GUANGIALE (BESTER SPECK)

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

MOTO-TIPP:

Unsere Getränke-Tipps zu Pizza & Panuozzo. Probiert es mal aus!

TESTAROSSA (scharf) 17,9

Tomaten, Ofenpaprika, scharfe Nduja-Wurst, Salsiccia, scharfer Honig, geräucherter Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Olivenöl

MOTO-Tipp dazu: „Limoncello Tonic“ 10,5

GIARDINO (vegan) 17,7

Tomaten, Ofenpaprika, Baby-Artischocken, Baby-Spinat, Mandelparmesan, nach dem Backen Cashew-Ricotta-Tupfen, dazu ein ordentlicher Schuss Olivenöl

MOTO-Tipp dazu: „Apfel-Maracuja Limonade“ 6,1

PANUOZZO ... FANTASTICO



Panuozzo 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.

REAL neapolitan style!

PANUOZZO

ORTOLANO (vegetarisch) 16,2

Panuozzo gefüllt mit Ofengemüse und geräuchertem Mozzarella, frischem Rucola, Parmigiano Reggiano, dem extra Schlückchen Olivenöl und schwarzem Pfeffer

MOTO-Tipp dazu: „Wildberry Racer“ 8,5

„PANUOZZO AMERICANO“ 20,8

Panuozzo gefüllt mit gegrilltem Hühftsteak, Coleslaw, Pickle-Remoulade, Cherry-Tomaten

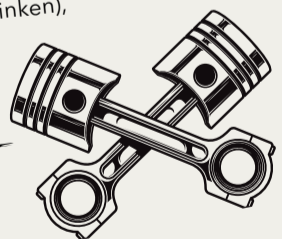
„CAESARE“ 17,3

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

MOTO-Tipp dazu: Lillet „Berry“ 8,5

AUTOGRILL 17,3

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



BAMBINI

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE 4,9

Spaghetti, Kirschtomaten-Sauce und mildes Olivenöl

+ ein Meatball + 1,9

KINDERPIZZA MIT SALAMI 5,9

Salami auf Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Parmigiano Reggiano und ein kräftiger Schuss Olivenöl

KINDERPIZZA MARGHERITA 4,9

Tomaten, Mozzarella

KLEINE PIZZA NOCCIOLATA 5,9

mit Nutella und Marshmallows

Cin cin

Alla vostra Salute

- 06 -

BIRRE

BOTTIGLIA (AUS DER FLASCHE)

Birra Peroni	0,33 l	3,9
Gaffel Sonnenhopfen	0,33 l	3,4
Krombacher Weizen	0,5 l	5,2

BARILE (VOM FASS)

Gaffel Kölsch	0,2 l	2,2
	0,3 l	3,3
Krombacher Pils	0,3 l	3,9
	0,5 l	6,2

SENZA ALCOL (ALKOHOLFREI)

Gaffel Kölsch alkoholfrei, Flasche	0,33 l	3,4
Krombacher Weizen alkoholfrei, Flasche	0,5 l	5,2
Vitamalz Flasche	0,33 l	3,2

APERITIVI

Martini Prosecco Spumante Rosé	0,1 l	4,5
	0,75 l	31,9
Bitterino	0,1 l	3,2
Martini Fiero	5 cl	4,5
Martini Speciale Ambrato	5 cl	4,5
Martini Speciale Rubino	5 cl	4,5
Martini Bianco	5 cl	4,5
Campari Orange	5 cl	6,9

LONGDRINKS & COCKTAILS

MOTO59 Mojito Bacardi Carta Blanca, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda	10,5
Bombay Mule Bombay Sapphire Gin, Limettensaft, Rohrzucker, Ginger Ale und Minze	10,5
Bombay Sapphire & Tonic Bombay Sapphire Gin, Schweppes Indian Tonic, Zitrone, Rosmarinzweig	10,5
Caipiriñha Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Soda	9,9
Limoncello Tonic Limoncello, Schweppes Indian Tonic, Zitronensaft, Zitrone	10,5
Cuba Libre Bacardi Cuatro, Limettensaft, Limetten und Afri Cola	9,9
Piña Colada „Ein Klassiker ist zurück“ Bacardi Carta Blanca, Ananassaft, Kokossirup und Sahne	10,5
Moto Driver (virgin) Maracujanektar, Limette, Rohrzucker, Minze und Ginger Ale	8,5
Wildberry Racer (virgin) Waldbeerenmix, Limettensaft, Minze und Soda	8,5



ALLE PREISE IN EURO.



SPRITZ

DER ALKOHOLFREIE SPRITZ

Martini Floreale, Schweppes Wild Berry, Beeren und Minze

Aperol Spritz 8,5
Aperol, Prosecco, Soda

Hugo 8,5
Frische Minze, Holundersirup, Limettensaft, Prosecco

Lillet „Berry“ 8,5
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren, Minze

Martini Fiero & Tonic 8,5
Martini Fiero, Schweppes Indian Tonic

MARTINI FIERO & LEMON 8,5
Martini Fiero, Schweppes Bitter Lemon

Maracuja Aperol „der exotische Spritz“ 8,9
Aperol, Prosecco, Maracujasirup, Mango, Soda



DIGESTIVI

Borsci San Marzano Elisir (Kräuterlikör) 38% 2 cl 3,0

... der Geheim-Tipp zum Espresso!

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

Limoncello 26% 2 cl 3,0

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 3,9

Grey Goose Vodka 40% 2 cl 3,9

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

Bunnahabhain Single Malt Scotch 12 Jahre 40% 4 cl 7,5

GRAPPE

Nardini Grappa 40% 2 cl 4,5

Nardini Grappa alla Mandorla 50% 2 cl 4,9

Nardini Grappa Riserva 15 Jahre 50% 2 cl 6,9

VINO NONIA



BIANCHI

Grillo Sicilia DOC

Terre di Campo Sasso | Sizilien

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.

0,2l 6,9
0,75l 24,2

IL CLASSICO

Grauburgunder

Mathis | Pfalz

Einladend, zart und duftend zeigt sich dieser Grauburgunder aus der Pfalz. Aromen von Zitrusfrüchten, einem Hauch Quitte und dem typischen Schmelz dieser Rebsorte.

0,2l 6,9
0,75l 24,2

Limne Stelvin Lugana DOC

Tenuta Rovaglia | Lombardei

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

0,2l 9,8
0,75l 34,3

„Der trockene Mathis“ Cuvée

Mathis | Pfalz

Der Schmelz des Silvaners vermählt mit der intensiven Aromatik des Muskatellers. Betörend opulent.

0,2l 6,7

„Der milde Mathis“ Cuvée

Mathis | Pfalz

Ein Wein-Barok und füllig wie ein Rubens-Gemälde.

0,2l 6,7

Chardonnay Venezia DOC

Cantine Borga | Venetien

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

0,2l 7,9
0,75l 27,8

Rosati

„Early Bird“ Rosé

Mathis | Pfalz

Süße Himbeerfrucht gibt diesem milden Wein seine elegante und runde Erscheinung.

0,2l 6,9
0,75l 24,2

CHIARTETTO die Bardolino DOC

Azienda Agricola Gorgo | Gardasee

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

0,2l 8,7
0,75l 30,5

ROSSI

Rosso Vigneti delle Dolomiti IGT

Monti Pallidi | Trentino

Easy-Drinking Wein, erstaunlich intensive und lang. Top-Empfehlung aus der spannenden Region Trentino.

0,2l 7,2
0,75l 25,2

Merlot delle Venezie DOC

Cantine Borga | Venetien

Der Gute-Laune Typ - weich, saftig und ein wenig würzig.

Tritt das Pedal durch und mach eine Spritztour.

0,2l 7,9
0,75l 27,8

Primitivo Puglia IGT

Terre di Campo Sasso | Apulien

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.

0,2l 8,1
0,75l 28,5

„NERD“ NERO D'AVOLA SICILIA DOC

Ferro 13 | Sizilien

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 Meeresspiegel Trauben für diesen Nero d'Avola.

0,2l 8,7
0,75l 30,5

Primitivo di Manduria DOC

Terre di Campo Sasso | Apulien

Manduria ist die Region aus der mit Abstand die besten Primitivo Süditaliens kommen. Die Weine sind unglaublich dicht und tiefgründig, dabei herrlich weich und saftig. Mit Sicherheit einer der besten Weine Apuliens.

0,75l 35,9

Montepulciano d'Abruzzo DOC

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.

0,75l 39,5

DRINK & FOODGARAGE

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



MOTO 59®

DOLCE & GELATO



"FREAKY HIGHWAY" Shakes

ERDBEER-SHAKE 7,5
Fruchtig-frischer Mix aus 2 Kugeln Erdbeereis mit Milch und Erdbeersauce, getoppt mit Sahne und Cocktail-Kirsche

VANILLE-MANGO-SHAKE 7,5
Lecker-luftiger Shake aus 2 Kugeln Vanilleeis mit Milch und Mangosauce, getoppt mit Sahne und Cocktail-Kirsche



FREAKSHAKE Vanille-Mango

FREAKSHAKE Erdbeer

» Cool Power « ICE-ICE-BABY

MANGO-LIMONEN BECHER 7,8
Fruchtiger Mix aus 1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Limoneneis auf Mascarpone-Joghurt-Creme mit Mangowürfeln, getoppt mit Sahne und Mangosauce

ERDBEER BECHER 7,8
Süßer Genuss aus 2 Kugeln Erdbeereis auf Mascarpone-Joghurt-Creme mit Erdbeeren, getoppt mit Sahne und Erdbeersauce

TIRAMISU BECHER 7,8
Der italienische Genuss mit 1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Tiramisù-Eis auf Mascarpone-Joghurt-Creme und Löffelbiskuit, getoppt mit Sahne und Schokosauce

COOKIE BECHER 7,8
Keksige Versuchung mit 1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Cookies-Eis und Cookiebröseln, getoppt mit Sahne und Popcorn

SPAGHETTI-EIS 7,8
DER VANILLEEIS-VOLLGAS-GENUSS MIT:
- Erdbeeren, Sahne, Erdbeersauce und geraspelter weißer Schokolade
- Mango, Sahne, Mangosauce und geraspelter weißer Schokolade
- Cookiebröseln, Sahne, Schokosauce und geraspelter weißer Schokolade



Classics "On the road again"

EISKAFFEE 7,5
Eisgekühlter Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis, Caramelsauce und Sahne

EISSCHOKOLADE 7,5
Eisgekühlter Kakao mit 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Schokosauce und Sahne

5 POWER-SWEETS

Divittura d'arrivo

NY CHEESECAKE 6,4
mit Erdbeersauce

PIZZA NOCCIOLATA 9,2
Unser Pizzateig mit traditioneller italienischer Nussnougatcreme veredelt und mit Haselnuss-Krokant bestreut

TIRAMISÙ 6,4

TORTA CAPRESE 9,5
Feuchter Mandel-Schoko-Kuchen, nach einem alten Familienrezept ohne Mehl gebacken, von der Insel Capri mit Tiramisù-Eis und Caramelsauce

SCHOKOLADEN-FONDANTKUCHEN 9,5
Schokotraum mit viel guter Schokolade, mit Vanilleeis, Schokosauce und Haselnuss-Krokant

HOMEMADE

YOUR RAGE - YOUR CHOICE

1 KUGEL EIS NACH WAHL

unsere Eissorten:

- ERDBEERE
- VANILLE
- LIMONE
- TIRAMISÙ
- SCHOKOLADE
- COOKIES EIS

JE BÄLLCHEN 2,1



Bikers CAKES

DIE LECKERE AUSWAHL FINDET IHR IN UNSERER VITRINE!

