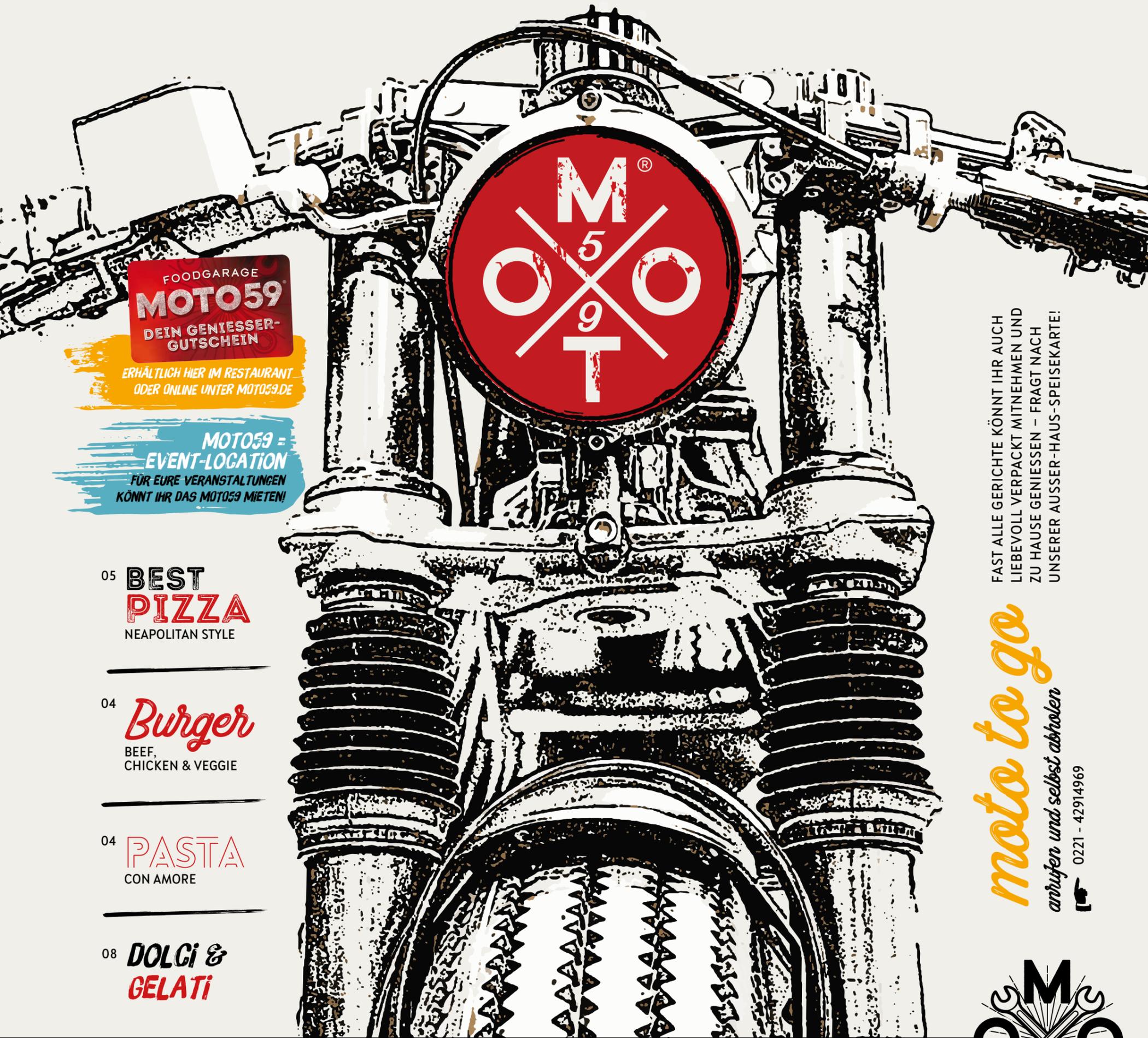


FOODGARAGE

MOTO59®

KÖLN

TIME TO ENJOY THE TASTE OF MOTO59



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!

05 **BEST**
PIZZA
NEAPOLITAN STYLE

04 *Burger*
BEEF,
CHICKEN & VEGGIE

04 **PASTA**
CON AMORE

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

0221 - 42914969

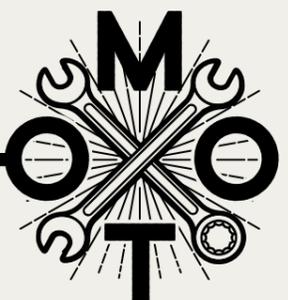
ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Sonntag
11.30–0.00 Uhr

Butzweilerstraße 35-39
50829 Köln

Tel.: 0221 - 42914969
www.moto59.de

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





**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 Firlefanzen. 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 in der MOTO59® FOODGARAGE 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 MOTO59-VERWÖHN-TEAM**

CAFFÈ & TÈ

Caffè Espresso	2,6
Espresso Doppio	4,4
Espresso Macchiato	2,9
Caffè Crema	3,2
Cappuccino	3,6
Latte Macchiato	3,9
Caffè Macchiato /Milchkaffee	3,9
Heiße Schokolade	3,9
Alle Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch erhältlich	+0,5

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei!

**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	3,6
Darjeeling Earl Grey Kamille Grüner Tee Waldfrucht	
Frischer Minztee mit Honig	3,9
Frischer Ingwertee mit Honig	3,9

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
Fassbrause Zitrone	Fl. 0,33 l	3,9
Vitamalz alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,2
Schweppes	Fl. 0,2 l	3,2
Bitter Lemon Ginger Ale Indian Dry Tonic Water		
Rhodium Classic Gourmet	Fl. 0,25 l	2,9
	Fl. 0,75 l	6,4
Rhodium Naturelle Gourmet	Fl. 0,25 l	2,9
	Fl. 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

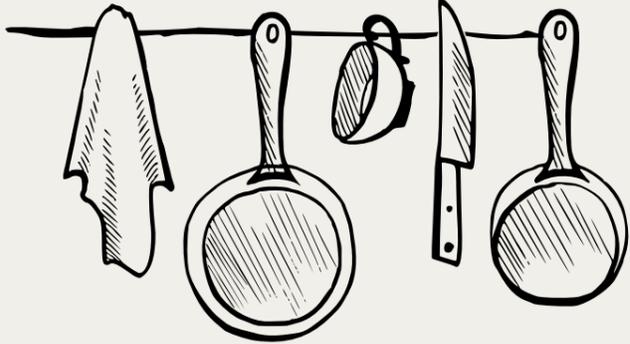
hausgemachte Limonaden

Lemon Splash	0,4 l	5,9
Zitronensirup, Zitronensaft und 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 Limette		
Pfirsich Eistee	0,4 l	5,9
schwarzer Tee, Pfirsichnektar und Zitrone		

Mangiare Speisen



☞ Fragt nach unserer
ständig wechselnden
WOCHENKARTE

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

VORSPEISEN PICCOLI PIATTI

BRUSCHETTA AL POMODORO **vegetarisch** 8,7
Amuse-Kirschtomaten mit Balsamico, Basilikum, Rucola, Parmesan und Olivenöl auf unserem gerösteten, selbstgebackenen Brot

TRE TIPI DI BRUSCHETTE 11,6
drei verschiedene Bruschettas:
- mit marinierten Amuse-Kirschtomaten und Rucola
- mit karamelisierter Ziegenkäsecreme, Honig und Feigen
- mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan

ASPARAGI VERDI **vegetarisch** 11,4
Grüner Spargel mit Parmesan gratiniert, Guacamole, Rucola und marinierten halbtrockneten Kirschtomaten, dazu Pizzabrot

SALUMI MISTI PICCOLA 16,2 // GRANDE 25,4
gemischter Vorspeiseteller mit Salami, Parmaschinken, Ofenoliven, Ventrecina Piccante Salami, Burrata, Parmigiano Reggiano, Grillgemüse, Mozzarella Affumicata (geräuchert), dazu ofenfrisches Pizzabrot
☞ **MOTO-Tipp** dazu: „Der alkoholfreie Spritz“ 7,9

OLIVE AL FORNO **vegan** 5,7
Schälchen gemischte Ofenoliven, mariniert mit feiner Orangenschale und Petersilie

»POLPETTE DELLA NONNA« 7,6
zwei Meatballs, Pomodoro, Parmesan und ofenfrisches Ciabatta

CAPRESE BURRATA **vegetarisch** 12,7
cremige Burrata, Rucola, Amuse-Kirschtomaten und Basilikum-Pesto, dazu ofenfrisches Pizzabrot

PIZZABROT **vegan** 6,4
frisch gebacken, warm aus dem Ofen

WÄHLE DEINEN LIEBLINGS-GENUSS-DIP ZUM PIZZABROT

+ Zitronen-Aioli vegan	3,4
+ Guacamole vegan	3,4
+ MOTO59 Salsa Picante vegan	3,4

SUPPEN

PARMESANSUPPE **vegetarisch** 8,1
mit Rucola-Öl und ofenfrischem Pizzabrot

FRUCHTIGE TOMATENSUPPE **vegan** 7,6
mit Basilikum und ofenfrischem Pizzabrot

Insalate

**FRESCO &
DELIZIOSO**

INSALATA MISTA **vegan** 8,5
knackige Blattsalate, Balsamico-Dressing, Bruschetta-Tomaten und ofenfrisches Pizzabrot

**BARBABIETOLE AL FORNO
CON FORMAGGIO DI CAPRA** **vegetarisch** 13,8
knackfrische Blattsalate, bunte Bete aus dem Ofen, Balsamico-Dressing, karamellierte Walnüsse, Olivenöl, cremiger Ziegenkäse und ofenfrisches Pizzabrot

INSALATA ALLA »CESARE« **vegetarisch** 12,9
Romanasalat mit cremigem Caesar-Dressing, Kirschtomaten, Croûtons, Parmigiano Reggiano, feines Olivenöl und Zitronen, dazu unser ofenfrisches Pizzabrot

WILDKRÄUTERSALAT »I BUFALINA« **vegetarisch** 14,9
mit Balsamico-Karamell-Dressing, gezupftem Büffelmozzarella, Bruschetta-Tomaten, Basilikum-Pesto und ofenfrischem Pizzabrot

PiMP MY SALAD:

+ gegrillte Hähnchenbrust	5,6
+ knusprige Hähnchenbrust im Parmesanmantel	6,4
+ gebratene Garnelen mit Chili und Knoblauch	7,8
+ unser sous-vide gegarter Thunfisch	7,3
+ gebratene Rindfleischstreifen	7,8

☞ Follow me to our
ENGLISH MENU





PASTA INGRESSO LA PRIMA

- SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO (vegetarisch)** 11,9
große Portion Spaghetti, in geröstetem Knoblauch geschwenkt, dazu Kirschtomaten und eine anständige Chili-Verschärfung
- SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO E GAMBERI** 19,6
... zusätzlich mit gebratenen Garnelen
- MOTO-Tipp dazu: „Grillo Sicilia DOC“ // Glas 6,9 // Flasche 24,2**
- RAVIOLI FORMAGGIO (vegetarisch)** 16,2
feinste Ravioli, mit Ricotta und Blattspinat gefüllt, dazu Amuse-Kirschtomaten, 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** 17,3
»All'Amatriciana«
frische Paccheri mit italienischer Fenchel-Bratwurst in scharfer Tomaten-Speck-Sauce und Parmigiano Reggiano
- SPAGHETTI BOLOGNESE** 13,9
Spaghetti mit Rindfleisch-Bolognese, knackfrischem Rucola und gehobeltem Parmesan
- SPAGHETTI & MEATBALLS** 17,3
drei große „Polpetta“-Meatballs aus Landschwein und Weiderind, in Marinara-Tomatensauce 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 (bester 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



MOTO59 SPECIALS

- RIB EYE STEAK (350 GRAMM)** 33,5
mit unserer Rucola-Pfeffer-Butter, Potato-Dippers-Pommes, Trüffelmayonnaise, Parmesan und einem kleinen Haussalat
- MOTO-Tipp dazu: „NERD Nero d'Avola Sicilia DOC“ // Glas 8,7 // Flasche 30,5**
- DUROC-KOTELETT** 28,9
gegrilltes Kotelett vom Duroc-Schwein mit 420 g Rohgewicht, Chimichurri, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln
- BBQ KALBS-SPARE-RIBS** 24,5
Kalbs-Spare-Ribs (400 g Rohgewicht) mit Coleslaw, BBQ-Sauce und Süßkartoffel-Pommes
- MOTO-Tipp dazu: „CHIARETTO di Bardolino Rosé“ // Glas 8,7 // Flasche 30,5**
- BISTECCA DI MANZO** 22,6
Minuten-Steak von der Rinderhüfte auf Grillgemüse in Tomatensauce, dazu Potato-Dippers-Pommes



GREAT BURGERS

JETZT NEU: MOTO59 Burger-Upgrade - Picklestick zu jedem Burger!

- MOTO59-BURGER** 19,4
Patty aus **200 g Angus Beef**, gebuttertes Brioche Bun, Tomaten- und Dirty Umami-Sauce, Mozzarella und Parmigiano Reggiano, dazu Potato-Dippers-Pommes
- BBQ-CHILI CHEESE-BURGER** 19,9
200 g Angus Beef, BBQ-Sauce, Jalapeños, Pink Onions, Cheddar, Dirty Umami-Sauce und Blattsalate im Brioche Bun, dazu unsere leckeren Potato-Dippers-Pommes
- GOAT CHEESE-BURGER** 19,9
200 g Angus Beef, Tomaten- und Dirty Umami-Sauce, Ziegenkäse, Brioche Bun, Birnen-Ingwer-Chutney, Chili-Honig und Potato-Dippers-Pommes
- VEGGIE-BURGER (vegetarisch)** 19,6
fleischloser „Fleisch“-Genuss: Patty auf Bohnen-Champignon-Basis im Brioche Bun mit grünem Spargel, halb getrockneten Tomaten, Dirty Umami-Sauce und Guacamole, dazu Potato-Dippers-Pommes mit unserer veganen Trüffelmayonnaise
- OHNE BUN AUCH** **VEGAN**
- CRISPY CHICKEN-BURGER** 19,4
Knusper-Hähnchen, Sweet-Chili-Remo und Guacamole im Brioche Bun, dazu Süßkartoffel-Pommes

FIOR DI LATTE ...

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

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)

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

 **MOTO-Tipp dazu:** „Merlot delle Venezie DOC“ Glas 7,9 // Flasche 27,8

BUFALINA (vegetarisch)

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

 **MOTO-Tipp dazu:** „Birra Peroni“ 3,9 // Flasche 0,33 l

SALAME

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

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

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

CARBONARA (vegetarisch)

»Pizza Bianca« mit feiner Creme aus Eiern, Parmigiano Reggiano und Sahne, Schnittlauch, nach dem Backen noch mehr Parmigiano Reggiano und schwarzer Pfeffer on top

+ Crispy Guanciale (bester Speck)

für den original Carbonara-Kick

PIZZA BBQ-CHICKEN

bunte Kirschtomaten, BBQ-Sauce, gegrilltes Hähnchen, Fior di Latte Mozzarella und Ofenpaprika

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

TESTAROSSA (scharf)

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

 **MOTO-Tipp dazu:** „Pinot Grigio delle Venezie“ // Glas 6,9 // Flasche 24,2

GIARDINO (vegan)

Tomaten, Ofenpaprika, Baby-Artischocken, Baby-Spinat, Mandelparmesan, nach dem Backen Cashewcreme-Tupfen, 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

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

»PANUOZZO AMERICANO«

gefüllt mit gegrilltem Hühftsteak, Coleslaw, Pickle-Remoulade, Cherry-Tomaten, Cheddar und Mozzarella

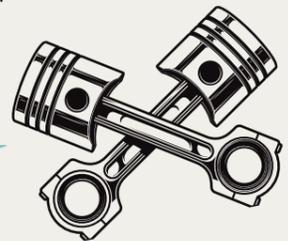
»CAESARE«

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

 **MOTO-Tipp dazu:** „Wildberry Lillet“ 8,5

AUTOGRILL

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



BAMBINI

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE (vegetarisch)

Spaghetti, Kirschtomaten-Sauce und mildes Olivenöl

+ ein Meatball

BAMBINI BURGER

Angus Beef Patty mit Ketchup auf Brioche Bun, dazu eine kleine Portion Potato-Dippers-Pommes mit Ketchup und Mayo + Cheddar-Käse

KINDERPIZZA MIT SALAMI

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

KINDERPIZZA MARGHERITA (vegetarisch)

Tomaten, Mozzarella

PIZZA NOCCIOLATA (vegetarisch)

unser Pizzateig mit Nutella und mit Haselnuss-Krokant

GUANCIALE (BESTER SPECK)

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



Cin cin

Alla vostra Salute

BIRRE

BOTTIGLIA (AUS DER FLASCHE)

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

APERITIVI

Martini Prosecco Spumante	Fl. 0,75 l	31,9
Prosecco Frizzante	0,1 l	3,5
Sanbitter	0,1 l	3,2
Martini Fiero / Bianco / Rosso	5 cl	4,5
Campari Soda oder Orange		6,9

LONGDRINKS & COCKTAILS

MOTO59 Mojito	10,5
Bacardi Carta Blanca, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda	
Bombay Sapphire & Tonic	10,5
Bombay Sapphire Gin, Schweppes Indian Dry Tonic, Zitrone	
MATADERO & Tonic	12,5
- UNSER ABSOLUTER LIEBLING - Matadero handcrafted Dry Gin, Schweppes Indian Dry Tonic und Orange	
Caipiriñha	9,9
Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Soda	
Limoncello Tonic	10,5
Limoncello, Schweppes Indian Dry Tonic, Zitronensirup, Zitrone	
Cuba Libre	9,9
Bacardi Cuatro, Limettensaft, Limetten und Afri Cola	
Pina Colada	10,5
Bacardi Carta Blanca, Ananassaft und Kokossirup	
American Dream	10,9
Frangelico, Zitronensaft, Rohrzuckersirup	
Ladies Night	10,9
Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Rohrzuckersirup	
NEGRONI SBAGLIATO	10,5
Campari, Martini Rosso, Prosecco	

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 und Soda	



SPRITZ

DER ALKOHOLFREIE SPRITZ

Martini Floreale, Schweppes Wild Berry, Beeren und Minze	7,9
Crodino Spritz (alkoholfrei)	7,9
Crodino, Soda	

MARTINI FIERO & LEMON

Martini Fiero, Schweppes Bitter Lemon	8,5
Aperol Spritz	8,5
Aperol, Prosecco, Soda	

Maracuja Aperol – der exotische Spritz

Aperol, Prosecco, Maracujasirup, Mango, Soda	8,9
Hugo	8,5
frische Minze, Holunderblütensirup, Limettensaft, Prosecco	

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

SARTI ROSA SPRITZ

Sarti Rosa Aperitif, Prosecco und Soda	8,5
Campari Spritz	8,5
Campari, Prosecco und Soda	

L'ora dell'Aperitivo

Täglich zwischen 16.00 Uhr und 18.00 Uhr gibt's ein Schälchen unserer leckeren Ofenoliven **OLIVE AL FORNO** gratis dazu, wenn Ihr mindestens zwei Spritz bestellt.



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
Jägermeister	35%	2 cl	3,0
Sambuca	40%	2 cl	3,0
Ramazotti 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 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

Pinot Grigio delle Venezie D. O. C.

Gorgo | Venetien

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

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

Lugana Limne Stelvin 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

Sauvignon Blanc I.G.T. Lazio

Vannelli Vino | Latium, Mittelitalien

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

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

Chardonnay Venezia DOC

Cantine Borgia | Venetien

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

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

Rosati

Roséveryday

Cantine Borgia | Venetien

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

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

CHIARETTO DI 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

WEINSCHORLE

Weiß- oder Roséweinschorle

0,2l 6,4

ROSSI

Merlot delle Venezie DOC

Cantine Borgia | 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

Chianti Riserva DOCG

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.

0,75l 42,5

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 Allergen- & Zusatzstoffkarte.



MOTO59®

DOLCE & GELATO



>>Cool Power<< ICE-ICE-BABY

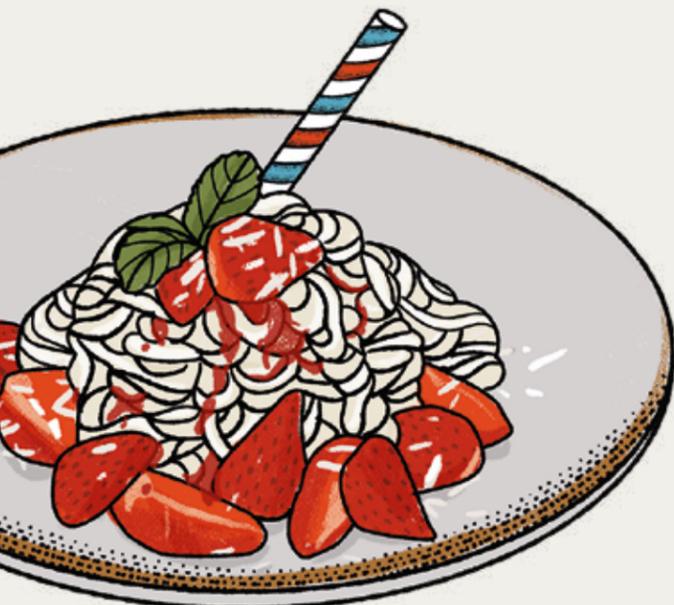
MANGO-LIMONEN-BECHER 7,8
fruchtiger Mix aus 1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Limoneneis auf Mascarpone-Joghurt-Creme mit Mangowürfeln, getoppt mit Sahne und Mangosauce

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 Tiramisu-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 VANILLEIS-VOLLGAS-GENUSS
mit Erdbeeren, Sahne, Erdbeersauce und geraspelter weißer Schokolade



"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

YOUR RAGE - YOUR CHOICE

1 KUGEL EIS NACH WAHL

unsere Eissorten:

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

JE
BÄLLCHEN
2,3



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

[S] POWER- [P] SWEETS

Dirittura d'arrivo

NY CHEESECAKE 4,9
mit Erdbeersauce

PIZZA NOCCIOLATA 5,9
unser Pizzateig mit traditioneller italienischer Nussnougatcreme veredelt und mit Haselnuss-Krokant bestreut

TIRAMISÙ 5,9
der absolute Klassiker

TORTA CAPRESE 4,9
feuchter Mandel-Schoko-Kuchen, nach einem alten Familienrezept ohne Mehl gebacken, von der Insel Capri mit Caramelsauce und Haselnuss-Krokant

SCHOKOLADEN-FONDANTKUCHEN 4,9
Schokotraum mit viel guter Schokolade, Schokosauce und Haselnuss-Krokant

Homemade

Bikers CAKES

FRAG' NACH
UNSERER LECKEREN
KUCHENAUSWAHL

