

MOTUS

Contemporary Bistrot

di Michele Lugnan

Una continua ricerca che nasce dalla tradizione

Aus der Tradition geborene kontinuierliche Suche

Grado, Isola del Sole

Viale Europa Unita, 34

T. +39 380 212 5299 - info@motusbistrot.it

LEGENDA / ERKLÄRUNG

 **SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE**

 **VEGETARIANO / VEGETARISCH**

 **VEGANO / VEGAN**

 **SENZA LATTOSIO / LACTOSEFREI**

 **CONSIGLIATO DALLO CHEF / VOM CHEF EMPFOHLEN**

Coperto / Service

€ 2,00

SUPPLEMENTI / ZUSCHLÄGE

Primo abbondante / Reichhaltiges erstes Gericht € 3,00

Aggiunta di pane / Zugabe von Brot € 0,40

* **ABBATTUTO O CONGELATO / SCHOCKGEKÜHLT ODER TIEFGEFROREN**

Prodotti congelati/surgelati all'origine o freschi ma abbattuti a temperatura negativa in loco per una corretta conservazione o per l'abbattimento dei batteri in caso di somministrazione cruda.

Produkte im Ursprung tiefgefroren/gefroren oder schockgekühlt bei einer Minustemperatur vor Ort für die richtige Konservierung.

ALLERGENI / ALLERGIEN

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO. SI PRECISA CHE, IN OGNI CASO, A PRESCINDERE DAGLI INGREDIENTI, OGNI PIETANZA PUÒ CONTENERE TRACCE DI QUALSIASI ALLERGENE PRESENTE NELLA LISTA.

IN CONFORMITÀ ALLE DISPOSIZIONI IN MATERIA DI ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI CONTENUTE NEL REGOLAMENTO 2011/1169CE, AVVERTIAMO I SIGNORI CLIENTI CHE TUTTI GLI ALIMENTI SERVITI IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI:

- 1) Cereali contenenti glutine, cioè: grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati;
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- 3) Uova e prodotti a base di uova;
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce;
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- 6) Soia e prodotti a base di soia;
- 7) Latte e prodotti a base di latte;
- 8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di Acagiu (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*) e i loro prodotti;
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano;
- 10) Senape e prodotti a base di senape;
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l in termini di SO₂ totale;
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini;
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

FÜR INFORMATIONEN ÜBER STOFFE UND ALLERGENE KONSULTIEREN SIE BITTE DIE ENTSPRECHENDEN UNTERLAGEN, DIE AUF ANFRAGE VOM DIENSTHABENDEN PERSONAL ZUR VERFÜGUNG GESTELLT WERDEN. BITTE BEACHTEN SIE, DASS JEDES GERICHT, UNABHÄNGIG VON DEN ZUTATEN, SPUREN EINES DER IN DER LISTE AUFGEFÜHRTEN ALLERGENE ENTHALTEN KANN.

IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN BESTIMMUNGEN ÜBER DIE KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELN IN DER VERORDNUNG 2011 / 1169CE, WIR MÖCHTEN UNSEREN KUNDEN WARNEN, DASS ALLE IN DIESEN RESTAURANT EINE ODER MEHRERE DER FOLGENDEN ALLERGENE ENTHALTEN:

- 1) Gluten haltiges Getreide, namentlich Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme und Produkte;
- 2) Krebs- und Produkte auf Basis Krebstiere;
- 3) Eier und Eiprodukte;
- 4) Fische und Produkte auf Basis von Fisch;
- 5) Erdnüsse und Erdnussbasis;
- 6) Sojabohnen und Soja-Produkte;
- 7) Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis;
- 8) Nüsse, nämlich: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), die Cashew-Nüssen (*Anacardium occidentale*), Pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch) Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*) und ihre Produkte;
- 9) Sellerie und Produkte auf Basis von Sellerie;
- 10) Senf und Produkte mit Senf;
- 11) Sesamsamen und Produkte auf Basis von Sesamsamen;
- 12) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l in Bezug auf den gesamten SO₂;
- 13) Lupin und Produkte auf Basis von Lupinen;
- 14) Weichtiere und Schalentiere basierten Produkten.

MENÙ DEGUSTAZIONE PER I VOSTRI EVENTI

solo su prenotazione / nur auf Bestellung - MIN. 2 PERS.

Menù da 6 portate ideato a mano libera secondo il mercato e le esigenze del cliente.

6-GÄNGE-MENÜ, DAS JE NACH MARKT- UND KUNDENANFORDERUNGEN FREI GESTALTET WIRD

LE SCELTE SONO ESCLUSIVE MARCHIATE MOTUS E POSSONO VARIARE IN BASE AGLI ACCORDI, RIVISITANDO CLASSICI OPPURE PERCORRENDO UN VIAGGIO CREATIVO PERSONALE.

DIE AUSWAHL IST EXKLUSIV MOTUS UND KANN JE NACH ABSPRACHE VARIIEREN, KLASSIKER WIEDER AUFLEBEN LASSEN ODER EINER PERSÖNLICHEN KREATIVEN REISE FOLGEN.

Degustazione “In cammino con lo Chef”

VERKOSTUNG “IN CAMMINO CON LO CHEF” (BEGLEITET MIT DEM CHEFKOCH)

€ 65,00 a persona / Pro Person

Bottiglia di vino in abbinamento -20% rispetto al prezzo di listino

Passende Flasche Wein -20 % auf den Listenpreis

MENÙ DEGUSTAZIONE GIORNALIERA

tutti i giorni / Jeden Tag - MIN. 2 PERS.

Menu da 4 o 5 portate scelte dal cliente tra le proposte del menù che segue.

4- ODER 5-GÄNGE-MENÜ NACH WAHL DES KUNDEN AUS DEM NACHSTEHENDEN MENÜ.

Degustazione “Fai da te”

DO-IT-YOURSELF-VERKOSTUNG

4 portate € 35,00 a persona / 4 Gänge € 35,00 pro Person

5 portate € 45,00 a persona / 5 Gänge € 45,00 pro Person

Per eventuale abbinamento vini consultare la lista chiedendo ad un nostro gentile collaboratore. La scelta del menù dovrà essere uguale per tutti i componenti del tavolo in modo tale da garantire un servizio efficace e creare affinità sensoriale.

Grazie.

Für mögliche Weinkombinationen konsultieren Sie bitte die Liste und fragen Sie einen unserer freundlichen Mitarbeiter.

Die Auswahl des Menüs sollte für alle Tischmitglieder gleich sein, um einen guten Service zu gewährleisten und eine schöne Atmosphäre zu schaffen.

Wir danken Ihnen.

● **COMPOSIZIONE DI MARE GOURMET** 2-4-14



ALLA PIASTRA: POLIPO, GAMBERO, CAPASANTA, TONNO* E CALAMARO*

GEGRILLTER OKTOPUS, GARNELEN, JAKOBSMUSCHELN, THUNFISCH* UND TINTENFISCH*



€ 13,50

● **POLIPO SCOTTATO** 4-8



POLIPO* IN DOPPIA COTTURA, CREMA DI PEPERONE, INSALATA DI PATATE, PINOLI TOSTATI, OLIVE

DOPPELT GEBRATENER TINTENFISCH*, PFEFFERCREME, KARTOFFELSALAT, GERÖSTETE PINIENKERNE, OLIVEN

€ 14,00

● **GRATIN DI CAPESANTE** 1-4-14

CAPESANTE* CON PANATURA GRATINATA E SALSA "MOTUS"

JAKOBSMUSCHELN* MIT SEMMELBRÖSEL-GRATIN UND "MOTUS" SAUCE

€ 15,00

● **ASSAGGI MISTI DELLA TRADIZIONE GRADESE** 3-4-8-14



LUMACHE DI MARE, FILETTO DI SARDA* IN SAOR, INSALATA DI CANOCCHIE, CEFALO PANATO E ORATA MARINATA

MEERESSCHNECKEN, ZWIEBELSAOR SARDINE*, HEUSCHRECKENKREBS, PANIERTE MEERÄSCHE UND

MARINIERTE SEEBRASSE*

€ 16,50

● **CATALANA D'ASTICE SGUSCIATO A MODO MIO** 2-11



ASTICE*, BISQUE, ALGA* WAKAME, INSALATE DI PATATE, LIMONE CANDITO, POMODORINI, CIPOLLA ROSSA

HUMMER*, BISQUE, SEETANG*, KARTOFFELSALAT, KANDIERTE ZITRONE, KIRSCHTOMATEN, ROTE ZWIEBELN

€ 21,50

● **ORATA MARINATA** 4-7



ORATA* IN CEVICHE, POMODORINO GIALLO CONFIT, CREMA DI BURRATA E FINOCCHIETTO

MARINIERTE SEEBRASSE*, KONFITIERTE GELBE TOMATEN UND BURRATA-CREME

€ 11,00

● **SAUTÉ DI COZZE E VONGOLE DELLA LAGUNA** 13-14



COZZE E VONGOLE SALTATE IN PADELLA

SAUTIERTE JAKOBSMUSCHELN UND VENUSMUSCHELN

€ 12,00

ENTRÉE DI CARNE / FLEISCH VORSPEISEN

- **TARTARE DI FILETTO DI MANZO** 7-9 

TARTARE* DI MANZO, CAPRINO MORBIDO FRIULANO E RIDUZIONE DI VINO ROSSO
TARTAR* VOM RIND, ZIEGENKÄSE AUS DEM FRIAUL UND REDUKTION AUF ROTWEIN 

€ 15,00

- **VITELLO TONNATO** 3-4  

VITELLO E SALSA TONNATA
KALBFLEISCH UND THUNFISCHSAUCE

€ 11,00

- **BURRATA** 7-8 

BURRATA PUGLIESE, ERBE AROMATICHE, PINOLI TOSTATI
BURRATA AUS APULIEN, AROMATISCHE KRÄUTER, GERÖSTETE PINIENKERNE

€ 9,00

- **IL CRUDO SAN DANIELE CON MELONE** 7 

PROSCIUTTO SAN DANIELE CON MELONE
SCHINKEN SAN DANIELE MIT MELONE

€ 13,00

- **TAGLIERE DEL CONTADINO** 7 

AFFETTATI E PRODOTTI CASEARI DI ALTA QUALITÀ ESCLUSIVAMENTE FRIULANI
AUFSCHNITT UND MOLKEREIPRODUKTE AUS DEM FRIAUL

€ 13,00

● **SPAGHETTI VONGOLE VERACI** 1-13 

SPAGHETTI GRAGNANO "D&G" CON VONGOLE DELLA LAGUNA DI GRADO
SPAGHETTI GRAGNANO "D&G" MIT VENUSMUSCHELN AUS DER LAGUNE VON GRADO
€ 13,50

● **BAVETTE ALL'ASTICE** 1-2 

BAVETTE GRAGNANO "D&G" CON SUGO D'ASTICE* SGUSCIATO
BAVETTE GRAGNANO "D&G" MIT GESCHÄLTEM HUMMERSAUCE*
€ 23,00

● **SPAGHETTI ALLO SCOGLIO** 1-2-4-13-14 

SPAGHETTI GRAGNANO "D&G" GAMBERO* ROSSO, COZZE, VONGOLE E CALAMARI*
SPAGHETTI GRAGNANO "D&G" ROTE GARNELEN*, MIESMUSCHELN, VENUSMUSCHELN UND TINTENFISCH*
€ 17,00

● **RISO, MARE, ESTATE** 4-7  

RISOTTO CON ZUCCHINE E MENTA, GAMBERO* E CAPASANTE
RISOTTO MIT ZUCCHINI UND MINZE, GARNELEN* UND JAKOBSMUSCHELN*
min. 2 persone € 15,00 cad.

● **NON È LA BUSARA** 1-2-7

GNOCCHI FATTI IN CASA CON GAMBERI ROSSI*, LA SUA BISQUE, BURRATA, ZESTE DI LIME E BASILICO
GNOCCHI GRAGNANO "D&G" MIT ROTE GARNELEN*, BISQUE, BURRATA, LIMETTENZESTEN UND BASILIKUM
€ 15,50

● **PASTA COL TONNO** 1-3-4 

TAGLIATELLE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO, TONNO* FRESCO E BASILICO 
TAGLIATELLE MIT KNOBLAUCH, ÖL UND CHILI, FRISCHEM THUNFISCH* UND BASILIKUM
€ 13,00

PASTA ESPRESSA

Lavoriamo esclusivamente con pasta cotta al momento, quindi espressa
Wir arbeiten ausschließlich mit Nudeln, die im Moment gekocht und dann gepresst werden

● **PARMIGIANA DI MELANZANE** 7-8  

MELANZANE FRITTE, SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, GRANA, BASILICO
GEBRATENE AUBERGINEN, TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GRANA-KÄSE, BASILIKUM
€ 12,00

● **VERMICELLI ALLA CARBONARA “RICETTA ORIGINALE 1954”** 1-7 

VERMICELLI GRAGNANO “D&G”, GUANCIALE, TUORLO, PECORINO ROMANO E PEPE NERO
VERMICELLI GRAGNANO “D&G”, SPECK, EIGELB, PECORINO ROMANO UND SCHWARZER PFEFFER
€ 12,50

● **TAGLIATELLE CON VERDURE DI STAGIONE** 1-3  

TAGLIATELLE CON CUBETTI DI PEPERONE, ZUCCHINE, CAROTE, MELANZANE E POMODORINI
TAGLIATELLE MIT GEWÜRFELTEN PAPRIKA, ZUCCHINI, KAROTTEN, AUBERGINEN UND TOMATEN
€ 11,00

● **TAGLIATELLE CON IL RAGÙ DI CARNE DELLA NONNA** 1-3 

TAGLIATELLE ALL’UOVO CON RAGÙ DI CARNE* DI MANZO E MAIALE
EIERTAGLIATELLE MIT RINDER- UND SCHWEINERAGOUT*
€ 11,00

● **SPAGHETTI POMODORO E BASILICO** 1  

SPAGHETTI GRAGNANO “D&G” CON SALSA DI POMODORO E FOGLIE DI BASILICO
SPAGHETTONE GRAGNANO “D&G” MIT TOMATENSAUCE UND BASILIKUMBLÄTTERN
€ 9,50

di Michele Jugnan



SECONDI DI PESCE / FISCH-HAUPTGÄNGE

● **FRITTO MISTO CROCCANTE DAL NOSTRO MARE** 2-3-4-8  

SARDA* IMPANATA, CALAMARI*, CEFALO PANATO, MERLUZZETTI DELL'ADRIATICO, GAMBERI*, ACQUADELLE
KNUSPRIG GEBRATENER GEMISCHTER FISCH AUS UNSEREM MEER:
PANIERTE SARDINE*, TINTENFISCH*, PANIERTE MEERÄSCHE, KLEINE KABELJAU, GARNELEN*, MILCHFISCH
€ 17,00

● **CALAMARI FRITTI** 4-8  

FRITTURA DI CALAMARI*
GEBRATENER TINTENFISCH*
€ 13,50

● **AL BORETO "DE GNO PARE"** 4  

BORETO DI ROMBO, BRANZINO E CODA DI ROSPO* CON POLENTA MORBIDA
STEINBUTT, SEEBARSCH UND SEETEUFEL*-BORETO MIT WEICHER POLENTA
€ 18,00

● **CALAMARI SCOTTATI** 4  

CALAMARI* ALLA PIASTRA CON POLENTA 
GEGRILLTER TINTENFISCH* UND POLENTA
€ 14,00

● **TATAKI DI TONNO** 4-8-11  

TATAKI DI TONNO* CON SEMI E OLIO AL SESAMO, AVOCADO, CHIPS DI RISO SOFFIATO
THUNFISCH*-TATAKI MIT SAMEN UND SESAMÖL, AVOCADO, PUFFREIS-CHIPS
€ 20,00

● **DEGUSTAZIONE DI PESCE ALLA PIASTRA** 4  

GRIGLIATA DI ROMBO, BRANZINO, TONNO*, CODA DI ROSPO*, CALAMARO*
GEGRILLTER STEINBUTT, SEEBARSCH, THUNFISCH*, SEETEUFEL*, TINTENFISCH*
€ 22,00

Secondo disponibilità:

AUF BESTELLUNG:

BRANZINO O ROMBO AL FORNO CON IL SUO SUGHETTO 4-9  

OFENGEBAC SEEBARSCH ODER STEINBUTT MIT SEINER SCHMORSAUCE
all'etto / pro 100g € 6,00 / € 7,00

servizio di spinatura e contorno compreso / einschließlich Säuberung und Beilage

SECONDI DI CARNE / FLEISCH-HAUPTGÄNGE

- **POLPETTE SOFFICI** 3-7-8 

POLPETTE SOFFICI DI MANZO, COULIS DI POMODORO
WEICHE FLEISCHBÄLLCHEN AUS RINDFLEISCH, TOMATENCOULIS
€ 11,00

- **COTOLETTA ALLA MILANESE** 3-8  

BRACIOLA DI MAIALE CON OSSO (300 G) CON INSALATA DI PATATE
KOTLETT NACH MILANESE ART - SCHWEINEFLEISCH MIT KNOCHEN (300 G) UND KARTOFFELSALAT
€ 18,00

- **FILETTO DI MANZO**  

FILETTO DI MANZO, CREMA DI MELANZANA E PROFUMO DI TARTUFO
RINDERFILET, AUBERGINENCREME UND TRÜFFELAROMA
€ 20,00

- **AL "MASURIN"** 12  

PETTO D'ANATRA* CON VERDURE ESTIVE, MIRTILLI E RIDUZIONE DI MERLOT
ENTENBRUST* MIT SOMMERGEMÜSE, BLAUBEEREN UND MERLOT-SOSSE
€ 16,00



di Michele Paganini

CONTORNI / BEILAGEN

- **INSALATA VERDE CLASSICA**   
JULIENNE DI INSALATA GENTILE
GESCHNITTENEN GENTILE
€ 4,00
- **INSALATA CON VERDURE DI STAGIONE**   
INSALATA GENTILE, CETRIOLI, POMODORO E CAROTE
GENTILE, GURKE, TOMATE UND KAROTTE
€ 5,00
- **CONCASSÈ DI POMODORO CON CIPOLLA DI TROPEA**   
INSALATA DI POMODORO SAN MARZANO E CIPOLLA ROSSA
TOMATENCASSÉ MIT TROPEA-ZWIEBEL SALAT AUS S. MARZANO TOMATEN UND ROTEN ZWIEBELN
€ 4,00

- **RATATOUILLE DI VERDURE SALTATE**   
SAUTÈ DI PEPERONE, ZUCCHINE, MELANZANE E CAROTE
SAUTIERTE PAPRIKA, ZUCCHINI, AUBERGINEN UND KAROTTEN
€ 6,00
- **INSALATA DI PATATE AL PREZZEMOLO**   
PATATE AL VAPORE E CONDITE
GEDÄMPFTE UND GEWÜRZTE KARTOFFELN
€ 5,00
- **PATATE FRITTE* CLASSICHE** ⁸   
KLASSISCHE POMMES FRITES*
€ 5,00
- **PATATE FRITTE* DOLCI** ⁸   
SÜSSE BRATKARTOFFELN*
€ 5,00

MENÙ INSALATE / SALATMENÜ

- **CAPRESE DI BUFALA** ⁷  
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO S. MARZANO E BASILICO
BÜFFELMOZZARELLA AUS KAMPANIEN, S. MARZANO TOMATEN UND BASILIKUM
€ 10,00
- **L'INSALATA VEGANA DI "NICOLE"** ⁶   
TOFU AFFUMICATO, QUINOA, MOSTARDA DI FICHI, NOCI, PERA, CUORE DI INSALATA TOSTATA
GERÄUCHERTER TOFU, QUINOA, FEIGEN-MOSTARDA, WALNÜSSE, BIRNE, GERÖSTETER RÖMISCHER SALAT
€ 11,50



di Nicole Jagan

- **CESAR SALAD** ¹
INSALATA VERDE, PETTO DI POLLO, SCAGLIE DI GRANA, CROSTINI, MAIONESE CLASSICA FATTA IN CASA
GRÜNER SALAT, HÄHNCHENBRUST, PARMESANSCHIEBEN CROUTONS, ROTE ZWIEBELN WACHTELEI, KLASSISCHE HAUSGEMACHTE MAYONNAISE
€ 12,50

Pokè Hawaiana / Hawai-poké:

- **BOWL MARE** ²⁻⁴⁻¹¹    
RISO BASMATI, INSALATA, AVOCADO, SALMONE, TONNO*, MANGO, GAMBERO*, ALGA WAKAME*
BASMATI-REIS, SALAT, AVOCADO, LACHS THUNFISCH*, MANGO, GARNELEN*, SEETANG*
€ 15,00

● **MARITONNO XL** 1-3-7 

BOMBA DOLCE RIPIENA DI PANNA MONTATA CON ZUCCHERO VANIGLIATO
SÜSSE "BOMBE" GEFÜLLT MIT SCHLAGSAHNE MIT VANILLEZUCKER 

€ 5,00

con salsa alla vaniglia / mit Vanillesoße € 6,00

● **SEMIFREDDO SPLIT** 7  

VORTICE DI SEMIFREDDO* ALLA BANANA CON CIOCCOLATO BIANCO E MERINGHE
BANANENPARFAIT* MIT WEISSER SCHOKOLADE UND MERINGUES 

€ 5,50

● **CHEESECAKE ESOTICA** 1-7 

MONOPORZIONE DI CHEESECAKE AL MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE
EINZELPORTION MANGO-PASSIONSFRUCHT-KÄSEKUCHEN

€ 5,00

● **MACEDONIA DI FRUTTA CON GELATO** 7  

MACEDONIA DI FRUTTA CON GELATO* ARTIGIANALE "GELAGRADO"
OBSTSALAT MIT EIS* "GELAGRADO"

€ 6,00

● **TIRAMISÙ CREMOSO** 1-3-7 

SAVOIARDI AL CAFFÈ, CREMOSO AL MASCARPONE E CACAO
KAFFEE-LÖFFELBISKUIT, MASCARPONECREME UND KAKAO

€ 5,00

● **BISCOTTO MACARONS*** 1-3-7 

MACARONS*

€ 1,50 al pezzo / stückweise

● **DOLCE DEL GIORNO**

DESSERTS DES TAGES

€ 7,00



Tutti i dessert sono prodotti da noi
Alles Dessert sind produkte von uns

Prime portate / Erste Gerichte:

PASTA CORTA ¹ O GNOCCHI DI PATATE ¹⁻³⁻⁷ A SCELTA.

KURZE NUDELN ¹ ODER KARTOFFEL-GNOCCHI ¹⁻³⁻⁷
NACH WAHL.

- **SALSA DI POMODORO**  

TOMATEN-SAUCE

€ 7,50

- **TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO**

TORTELLINI MIT GEKOCHTER SCHINKEN UND SAHNE

€ 8,00

- **RAGÙ ALLA BOLOGNESE** 

BOLOGNESESAUCE

€ 8,50

- **VONGOLE** ¹³ 

VENUSMUSCHELN

€ 10,00

- **TONNO* FRESCO** ⁴ 

FRISCHER THUNFISCH*

€ 9,00

Seconde portate / Hauptgerichte:

- **MILANESE SEMPLICE** ³⁻⁸  

CARNE DI MAIALE

EINFACHES MAILÄNDER SCHNITZEL -
SCHWEINEFLEISCH

€ 11,00

- **HAMBURGER** ³ 

CARNE DI MANZO E MAIALE

RINDFLEISCH UND SCHWEINEFLEISCH

€ 11,00

- **PETTO DI POLLO**  

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST

€ 10,00

- **CEFALO IMPANATO** ³⁻⁴⁻⁸  

FRITTURA DI CEFALO* IMPANATO

PANIERTE MEERÄSCHE* FRITTIERT

€ 11,00

- **SOGLIOLA** ⁴  

SOGLIOLA* ALLA GRIGLIA

GEGRILLTE SEEZUNGE*

€ 14,00

- **CODA DI ROSPO** ⁴  

CODA DI ROSPO* ALLA GRIGLIA


SEETEUFEL* GEGRILLT

€ 12,50

Contorno compreso a scelta tra:

BEILAGE MIT EINER AUSWAHL VON:

PATATE FRITTE* CLASSICHE ⁸    € 2,50
KLASSISCHE POMMES FRITES*

PATATE FRITTE* DOLCI ⁸    € 2,50
SÜSSE POMMES FRITES*

INSALATA GENTILE    € 2,50
GENTILE



di Michele Jagnan

MENÙ STREET FOOD / STREETFOOD-MENÜ

I NOSTRI BUN SONO PANINI DI ALTA QUALITÀ PRODOTTI ARTIGIANALMENTE CON LIEVITO MADRE.
TUTTI I PANINI SONO DISPONIBILI ANCHE PER ASPORTO.

UNSERE BRÖTCHEN SIND HOCHWERTIGE HANDGEMACHTE BRÖTCHEN AUS SAUERTEIG.
ALLE BRÖTCHEN SIND AUCH ZUM MITNEHMEN ERHÄLTICH.

Bun Gourmet:

● THE NEW CLASSIC BURGER ¹⁻²⁻⁴⁻⁷

CRISPY BUN, INSALATA VERDE, POMODORO S. MARZANO, HAMBURGER* DI PESCE, BRESAOLA DI TONNO, AJVAR
KNUSPRIGES BRÖTCHEN, SALAT, AJVAR, TOMATEN
"S. MARZANO", FISCHBURGER*, THUNFISCHBRESAOLA



● THE OLD CLASSIC BURGER ¹⁻³⁻⁷

CRISPY BUN, INSALATA VERDE, POMODORO S. MARZANO, HAMBURGER* DI CARNE, GUANCIALE, MONTASIO, AJVAR
KNUSPRIGES BRÖTCHEN, SALAT, AJVAR, TOMATEN
"S. MARZANO", FLEISCHBURGER*, MONTASIO-KÄSE,
SCHWEINEBACKE

● GORGONZOLA UN'ECCELLENZA ¹⁻⁷⁻⁸



CRISPY BUN, MOUSSE DI GORGONZOLA DOP, INSALATA ICEBERG, MOSTARDA AI FICHI, PERA E NOCI
KNUSPRIGES BRÖTCHEN, GORGONZOLA-DOP-MOUSSE
EISBERGSALAT, FEIGENSENF, BIRNE, WALNÜSSE

● SAPORI DAL MEDITERRANEO ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹¹

BUN NERO (AL CARBONE VEGETALE), POLPO FRITTO, STRACCIATELLA DI BURRATA, CILIEGINI GIALLI CONFIT, TERRA DI OLIVE, PINOLI E CIPOLLA ROSSA IN SAOR
SCHWARZES BRÖTCHEN (MIT HOLZKOHLE), GEBRATENER OKTOPUS STRACCIATELLA AUS BURRATA-KÄSE, GELBE KIRSCHEN; CONFIT, ERDOLIVEN, PINIENKERNEN UND ROTE ZWIEBELN IN SAOR

● LA NOTTE DEGLI ASTICI ¹⁻²⁻⁷⁻¹¹

BUN NERO (AL CARBONE VEGETALE), ASTICE*, BISQUE, AVOCADO, GERMOGLI, ALGA* WAKAME, LIMONE CANDITO, CAPPUCCIO VIOLA, MAIONESE DI PESCE FATTA IN CASA
SCHWARZES BRÖTCHEN (MIT HOLZKOHLE), HUMMER*, BISQUE AVOCADO, SPROSSEN, SEETANG*, KANDIERTE ZITRONE LILA KOHL, HAUSGEMACHTE FISCHMAYONNAISE

● IL PANINO DELLO CHEF ¹⁻⁷⁻⁸

CRISPY BUN CON CUORE DI INSALATA, BURRATA, PINOLI, CRUDO SAN DANIELE E PROFUMO INTENSO DI TARTUFO
KNUSPRIGES BRÖTCHEN, SALAT, BURRATA-KÄSE, PINIENKERNEN, SCHINKEN SAN DANIELE UND TRÜFFEL

I Motus Club Sandwich's:

● CLASSIC ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

TRIPLE DECKER, VITELLO CBT, UOVO DI QUAGLIA, GUANCIALE, POMODORO, INSALATA, MAIONESE FATTA IN CASA, SALSA AL PEPPERONE
TRIPLE DECKER, KALBFLEISCH CBT, WACHTELEI BACON, TOMATE, SALAT, MAYONNAISE HAUSGEMACHT, PFEFFERSAUCE

● VEGAN ¹⁻⁶⁻⁹



TRIPLE DECKER, INSALATA, POMODORO, MAIONESE VEGANA FATTA IN CASA, SEITAN, TOFU AFFUMICATO, AVOCADO
TRIPLE DECKER, SALAT, TOMATE HAUSGEMACHTE VEGANE MAYONNAISE, SEITAN, TOFU GERÄUCHERT, AVOCADO

Menù disponibile fino alle ore 17:30. /
Menü bis 17:30 Uhr verfügbar.



di Michele Jagan

Contorni per i panini a scelta:   

SANDWICH-BEILAGEN ZUR AUSWAHL:

MISTICANZA DI INSALATE	€ 2,50
MISTICANZA -SCHNITTSALAT	
PATATE FRITTE CLASSICHE ⁸	€ 2,50
KLASSISCHE POMMES FRITES	
PATATE FRITTE DOLCI ⁸	€ 2,50
SÜSSE POMMES FRITES	
INSALATA DI PATATE	€ 2,50
KARTOFFELSALATMISTICANZA	

ACQUA / WASSER

Bottiglia vetro microfiltrata "Motus" 700ml:

GLASFLASCHE MIKROFILTRIERT „MOTUS“ 700 ML:

ACQUA NATURALE / STILLES WASSER € 2,70

ACQUA FRIZZANTE / WASSER MIT ERDGAS € 2,70

BOTTIGLIA PLASTICA "DOLOMIA" 500 ML € 2,00

disponibile per l'asporto / auch zum Mitnehmen

CAFFETTERIA / CAFÉ

HAUSBRANDT

CAFFÈ ESPRESSO € 1,50

CAPPUCCINO € 2,50

CAFFÈ ORZO - DECA € 1,80

MACCHIATO CALDO € 1,60

CAFFÈ GINSENG € 2,00

CAFFÈ CORRETTO € 2,50

LATTE MACCHIATO € 3,50

+ SOIA € 0,50

BIBITE / GETRÄNKE

BIBITE IN LATTINA 33CL € 3,00

Coca-Cola, Fanta, Sprite,
Lemon Soda, Thè limone/pesca

BIBITE IN VETRO € 4,00

SUCCHI DI FRUTTA A SCELTA € 3,00

GINGERINO / CRODINO € 3,50

ACQUA TONICA "SCHWEPPES" € 3,00

ACQUA TONICA "FEVER TREE" A SCELTA € 3,50

APERITIVI / APERITIFS

SPRITZ BIANCO / ROSSO € 2,50

PROSECCO (MESCITA BOTTIGLIA) € 4,00

APERITIVO "1X2" (GINGERINO E PROSECCO) € 8,00

APERITIVO "2X3" (GINGERINO E PROSECCO) € 12,00

SPRITZ APEROL € 5,00

SPRITZ CAMPARI € 5,00

SPRITZ HUGO € 5,00

AMERICANO € 7,00

COCKTAIL ANALCOLICI (MOCKTAIL) € 10,00

VARIETÀ COCKTAIL BAR € 8,00/15,00

" " (PORZIONE DOPPIA) € 16,00/30,00

WHISKEY / RUM € 5,00

AMARI € 4,00

GRAPPA € 4,00

GRAPPA STORICA € 6,00

"SGNAPE DAL CHECO" € 5,00

LIMONCELLO € 3,50

LIQUORI € 3,50

LIQUIRIZIA

MELA VERDE

NOCCIOLA

VINO DELLA CASA / WEINE DES HAUSES

VINO BIANCO FRIULANO DOC / WEISSWEIN:

CALICE / GLAS € 2,50

1/4 L € 5,00

1/2 L € 10,00

1 L € 18,00

VINO FRIZZANTE / PRICKELNDER WEIN:

CALICE / GLAS € 3,50

1/4 L € 7,00

1/2 L € 12,00

1 L € 20,00

VINO ROSSO / ROTWEIN:

CALICE / GLAS € 2,50

1/4 L € 5,00

1/2 L € 10,00

1 L € 18,00

BIRRA ALLA SPINA E NON SOLO / BIER VOM FASS UND VIELES MEHR

Birrificio "Spaten Bräu" Monaco di Baviera 1397:

BIRRA PICCOLA SPATEN / KLEINES € 3,00

BIRRA GRANDE SPATEN / GROSSES € 6,00

Birre in bottiglia / BIER IN FLASCHEN:

WEISSBIER FRANZISKANER - 50CL € 6,00

BIRRA ANALCOLICA "BECKS" - 33CL € 5,00

SUPERIOR DOLOMITI (SENZA GLUTINE) - 33CL € 5,00

Laß Dir raten Trinke Spaten!

Varietà di birre artigianali LZO (ecologica) /
ZAHLREICHE ÖRTLICHE BIERSORTEN LZO (ECO):

IPA € 6,00

BIANCA € 6,00

LA ROSSA € 6,00

LAGER (CIMA) € 6,00

DOUBLE IPA € 6,00