

APERITIF

SARTI SPRITZ 0,2 l 7.90
fruchtiger Aperitif aus Sarti Rosa, Prosecco und Mineralwasser

APEROL SPRITZ 0,2 l 7.90
fruchtig herber Aperitif aus Aperol, Prosecco und Mineralwasser

CAMPARI SPRITZ 0,2 l 7.90
erfrischend herber Aperitif mit Campari, Prosecco, Mineralwasser und Orange

LIMONCELLO SPRITZ 0,2 l 7.90
fruchtig-spritziger Drink aus Zitronenlimoncello und Prosecco

KONKANI MANGO SPRITZ 0,2 l 8.90
mit Konkani Mango Likör, Konkani Gin, Prosecco und Mineralwasser

ALKOHOLFREIE APERITIFS

CRODINO SPRITZ 0,2 l 6.90
fruchtig-würziger Aperitif aus Crodino mit Orangenscheibe und Mineralwasser

SPRITZ DI LAVANDA 0,2 l 6.90
Erfrischender Cocktail mit Bio-Lavendel, Tonic Water, frischer Minze und Limettenstücken

ALKOHOLFREIER ROSÉ HUGO 0,2 l 6.90
Aperitif aus Fabbri Holunder und Beere, Limette, Minze, Soda und alkoholfreiem Prosecco – spritzig und belebend!

»MEYLE LOVES 34«

SECCO „BISOUS“ 0,1 l 5.90 0,75 l 29.00
GREGOR MEYLE
Pfalz

ALKOHOLFREIER SECCO 0,1 l 4.90 0,75 l 26.00
„INDIVIDUALITÄT“
GREGOR MEYLE
Restalkohol 0,5 % VOL
Pfalz

That's Amore
Gregor Meyle



UNSERE WEINE

WEISSWEINE

WEISSWEINSCHORLE 0,2 l 0,75 l 6.00
mit Weissburgunder

WEISSBURGUNDER Bio 7.00 34.00
trocken / Dreissigacker / Rheinhessen
Aromen von Äpfeln und Zitrusfrucht, sehr feine Würze (1,0 l)

ZIBOMARE ZIBIBBO TERRE IGP 8.00 28.50
trocken / Terre Collina / Sizilien
würziges Bouquet mit Aromen von reifen Zitrusfrüchten und weißen Blüten

CHARDONNAY Bio 8.50 29.50
trocken / Dreissigacker / Rheinhessen
Tiefe, Struktur und feine Aromatik – eleganter Wein mit zarter Holzwürze.

SAUVIGNON BLANC 8.00 28.50
trocken / Buitenvervachting / Südafrika
Bouquet von reifen Stachelbeeren und tropischen Früchten – vielseitiger Begleiter

ROSÉWEINE

ROSÉ - GREGOR MEYLE 8.50 31.00
feinherb / Cabernet Franc / Pfalz
Nuancen von Johannisbeeren, Himbeeren & Erdbeeren, zarte Paprikanoten – fruchtig, vollsaftig & erfrischend

GIARDINO TOSCANA IGT ROSATO 7.00 27.50
trocken / Sangiovese, Merlot / Toskana
duftig und elegant mit Noten von rosa Pampelmuse, Walderdbeeren, reifem Apfel & Rose

ROTWEINE

PRIMITIVO PUGLIA 8.00 28.50
trocken / Neprica / Tormaresca / Italien
Aromen von Zwetschgen, mit zarten Noten von Schokolade und Vanille mit fruchtigem Finale

PINOT NOIR 7.50 27.50
trocken / Earthgarden / Villa Maria / Neuseeland
fruchtige Aromen von Kirschen und dunklen Waldbeeren

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 7.00 49.00
trocken / Passo Adagio / Italien (1,5 l)
fruchtig-frisch, kräftige Aromen von Beeren, vollmundig mit weichen Tanninen

BIERE

FASSBIER 0,3 l 0,5 l
AUGUSTINER HELL 3.60 5.50
ALSTERWASSER 3.60 5.50

FLASCHENBIER

PERONI NASTRO AZZURRO 0,33 l 3.50
MAISELS WEISSE ORIGINAL 0,5 l 5.50
PERONI ALKOHOLFREI 0,33 l 3.50
MAISELS WEISSE ALKOHOLFREI 0,5 l 5.50

HAUSGEMACHTE LIMONATA

TROPICALE 0,4 l 5.40
Fruchtige Mango, Passionsfrucht, Amarena Kirsche & Minze

FLAMINGO 0,4 l 5.40
Zarte Holunderblüte & Beere lieben spicy Ingwer, Limette und Minze

FRAGOLINA 0,4 l 5.40
Erdbeere trifft auf frische Eisminze

VIVA 0,4 l 5.40
Limette & Ingwer zischt mit Zitrone und Amarena Kirsche

ALKOHOL-FREIES

34 WASSER IN DER KARAFFE 0,5 l 3.90
laut/leise 1,0 l 4.90

SAN PELLEGRINO/AQUA PANNA 0,5 l 5.20

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO 0,33 l 3.90

PAULANER SPEZI 0,33 l 3.90
PAULANER ORANGE 0,33 l 3.90

SCHWEPPE 0,2 l 3.90
Tonic Water, Bitter Lemon

SÄFTE VON GRANINI / SAFTSCHORLEN 0,2 l 2.90
Apfel, Rhabarber, Maracuja 0,4 l 4.90

GIN AND TONIC MIT 4 CL GIN

GIN SUL & TONIC 9.50
Gin Sul ist der Hamburger Gin mit portugiesischen Wurzeln – eine hochprozentige Liebeserklärung an das kleine Land am Rande Europas

GIN KONKANI 34 & TONIC 10.50
saftige Mango untermalt mit von einer frischen Zitrusnote und abgerundet mit einem Hauch von Wacholder

GIN HENDRICKS „FLORA ADORA“ 11.00
Blumiger Gin mit frischer Kräuternote und einer süßlichen Blumennote, abgerundet mit einer perfekten Balance aus Wacholder und Koriander

SPIRITUOSEN

WINDSTÄRKE 13 RUM 38% vol 4 cl 5.00
RAMAZZOTTI AMARO 30% vol 4 cl 6.00
AVERNA AMARO 29% vol 4 cl 5.00
GLENMORANGIE 10 YO 40% vol 4 cl 7.50
SAMBUCA MOLINARI 40% vol 4 cl 5.00
WILLIAMS CHRIST 40% vol 4 cl 5.50
PAMPERO ESPECIAL 40% vol 4 cl 4.50
PAMPERO ANIVERSARIO 40% vol 4 cl 6.00
SARPA DI POLI GRAPPA 40% vol 4 cl 9.00
FRANGELICO 20% vol 4 cl 5.00
DISARONNO VELVET 17% vol 4 cl 5.00

KAFFEE, ESPRESSO UND TEE

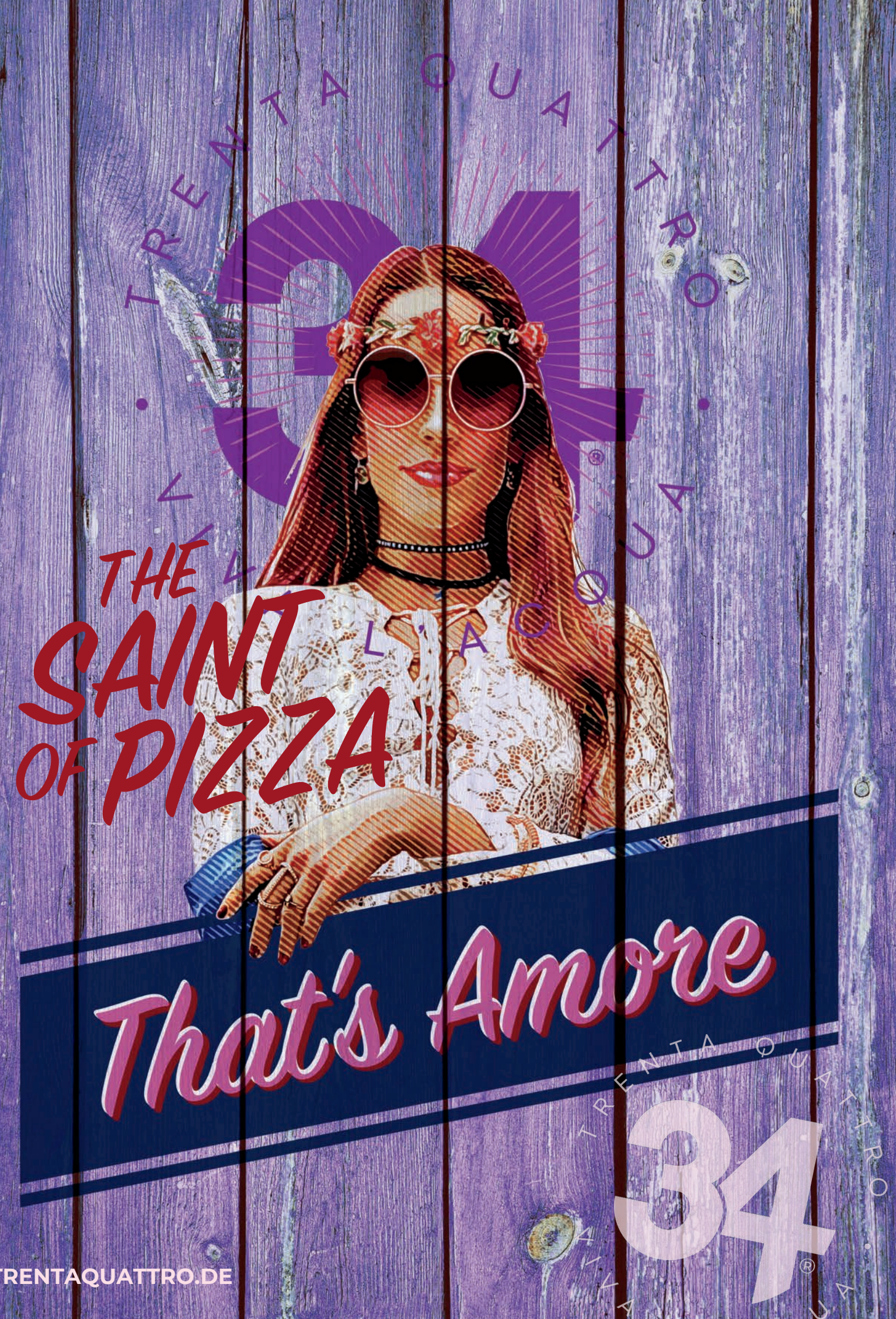
Espressobohnen von illy.
Gerne servieren wir Ihnen unsere Heißgetränke auch koffeinfrei.



Becher Filterkaffee 3.00
Café Americano 3.60
Espresso 2.70
Espresso Doppio 3.60
Espresso Macchiato 2.90
Cappuccino 3.90
Latte Macchiato 4.50
Extra Shot +1.00
lactosefrei + 0.50

Heiße Schokolade 3.90
Cocaya Premium Bio Fairtrade Kakao
Heiße Schokolade mit Sahne 4.40

Tasse Tee von Eilles 3.90



VORSPEISEN UND SALATE

BRUSCHETTA 8.90
Marinierte Tomaten, Basilikum, Rucola und Parmigiano auf zwei Scheiben geröstetem Ciabattabrot

PIZZABROT 7.90
Pizzabrot mit bestem Olivenöl und Parmigiano, dazu unsere hausgemachte Aioli

CAPRESE DI BURRATA 14.90
Cremiger Burrata, Tomatensugo, halbgetrocknete Tomaten, Pistazien-crumble und Oliven, dazu ofenfrisches Pizzabrot

BURRATA DI LIMONE 15.90
Cremiger Burrata, Zucchini, Amalfi-Zitrone, Olivenöl, Mandeln und Fleur de Sel, dazu ofenfrisches Pizzabrot

VORSPEISENVARIATION PER DUE (FÜR 2 PERSONEN) 29.90
Hausgemachte Antipasti, Parmaschinken, marinierte Oliven, Bruschetta-Tomaten, cremiger Burrata, Garnelen, ofenfrisches Pizzabrot mit Dip

INSALATA DI CAPRA 16.90
Blattsalat mit Balsamico-Dressing, karamellisierter Ziegenkäse, Birne, Rote Beete, Feigensenf und geröstete Walnüsse, dazu ofenfrisches Pizzabrot

CAESAR SALAD 14.90
Romana-Salatherzen mit Caesar-Dressing, Parmigiano, Bruschetta-Tomaten und Parmesanchip, dazu ofenfrisches Pizzabrot

EXTRAS ZUM SALAT
HÄHNCHENSTREIFEN + 5.50

GARNELEN AGLIO + 8.50



PIZZA 34

MARGHERITA 13.90
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, frischer Basilikum, Parmigiano und bestes Olivenöl

LA PERLA 17.90
Crème fraîche, Bruschetta-Tomaten, cremiger Burrata, Rucola und Pesto

SALAME 15.90
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Mailänder Salami, Basilikum und bestes Olivenöl

PIZZA CAESAR 16.90
Basilikum-Pesto, Fior di Latte Mozzarella, Bruschetta-Tomaten, Hähnchenstreifen, Romana-Salatherzen und Caesar-Dressing

PIZZA PARMA 17.90
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmigiano und bestes Olivenöl

PIZZA MORTADELLA PICCANTE E BURRATA 19.80
Scharfes grünes Chilipesto, Fior di Latte Mozzarella, Mortadella, Pistazien, Basilikum-Pesto und Burrata

PIZZA POLLO-BBQ 16.90
Tomatensauce, Hähnchenstreifen, rote Zwiebeln, Rauchkäse, Fior di Latte Mozzarella und BBQ-Sauce

PIZZA BRUSCHETTA 15.90
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Rucola, Bruschetta-Tomaten, Parmigiano, Basilikum und bestes Olivenöl

EXTRAS ZUR PIZZA
BRUSCHETTA-TOMATEN + 3.00
PARMASCHINKEN + 5.00
HÄHNCHENSTREIFEN + 5.50
GARNELEN AGLIO + 8.50
VEGANER KÄSE + 1.50

TRENTA QUATTRO
34
QUATTRO

PASTA UND BASTA

GNOCCHI ALLA GENOVESE 12.90
luftige Kartoffelgnocchi, Basilikum-Pesto, Parmigiano, Tomaten und frisch geröstete Walnüsse

ZUCCHINI CON GAMBERI 21.90
Tagliarini, Zucchini, Amalfi-Zitrone, Knoblauch, Tomaten, Petersilie und gebratene Garnelen

CARBONARA TARTUFATA 19.80
Tagliarini in Trüffelbutter und Guanciale geschwenkt, klassisch mit Ei, schwarzem Pfeffer und extra viel Parmigiano

BOLOGNESE ALLA TRENTA 18.90
Fusilloni in Sauce aus Schwein, Rind und Salsiccia mit Karotte, Zwiebel, Parmigiano und mediterranen Kräutern

TAGLIARINI SAGGIO 16.90
Tagliarini mit frischem Salbei, halbgetrockneten Tomaten und fein-würzigem Ziegenkäse

PESTO CON SPINACI 14.90
Fusilloni in Pesto-Sahnesauce mit Baby-Spinat, Tomaten, Zwiebeln, Pinienkernen und Parmigiano

FIUME & MARE 20.90
Tagliarini in Hummersauce, Flusskrebse, Karotten, Zucchini, Zuckerschoten

EXTRAS ZUR PASTA
HÄHNCHENSTREIFEN + 5.50
GARNELEN AGLIO + 8.50

FISCH UND FLEISCH

OSSOBUCCO 28.90
Geschmorte Scheibe von der Kalbshaxe mit Kartoffel-Sellerie-Stampf Schmor Gemüse und Rotweinjus

RISOTTO CON GAMBERETTI 26.90
Weißweinrisotto mit gebratenen Garnelen, Rucola und frischen Kräutern

GOURMET BURGER

TRENTA QUATTRO HOMESTYLE BURGER 18.90
160 gr. Patty Holsteiner Färsen im Bröche Bun, Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, knackiger Salat und eingelegte Rote Zwiebeln

BURGER DI CAPRA 19.80
160 gr. Patty Holsteiner Färsen im Bröche Bun mit Burger Sauce, Fior di Latte Mozzarella und Ziegenkäse, Birne, Feigensenf und knackigem Salat

CRISPY CHICKEN BURGER 17.90
Hähnchenbrust in pikanter Panade im Bröche Bun mit Tomaten Relish, Chili-Honig Sauce und frischem Rucola

ANTIPASTI BURGER 17.90
Hausgemachte Antipasti im Bröche Bun mit Aioli, knackigem Salat und gebackenem Rucola

ZU ALLEN BURGERN SERVIEREN WIR UNSERE POMMES ROT-WEISS

»DOLCE« UNSERE DESSERTS

NONNA ´S DOLCI DI MELE 9.90
Saftiger Apfelkuchen mit Karamell und Sahne

TRENTAMISU 10.90
Leckeres Tiramisu mit viel Amore

TORTINO FONDENTE 9.80
Schokolava Kuchlein mit flüssigem Kern einer Kugel Vanilleeis und Schokosauce

NY LIMONCELLO CHEESECAKE 11.90
NY Cheesecake (nicht gebacken) mit einer Kugel Vanilleeis und einem Limoncello

That's Amore

34