



Marettimo

RISTORANTE · TRATTORIA · PIZZERIA




Menù e Bevande

Speisen & Getränke



Antipasti

- Antipasto carpaccio** ^(A, G) € 14,90
Rindsfilet, dünn geschnitten und fein mariniert mit Parmesan, Rucola, Kirschtomaten, Kalamata-Oliven, wird mit Brot serviert
- Antipasto caprese** ^(G) € 12,90
Mozzarella mit Tomaten, Kalamata-Oliven, Basilikum, Pesto, Olivenöl und Balsamico
- Bruschetta** ^(A) € 8,90
Bruschetta mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Knoblauch, Kalamata-Oliven, Pesto und Olivenöl
- Antipasto piatto misto per uno** ^(A, G) € 15,90
Gemischter Vorspeisenteller für eine Person, wird mit Brot serviert
- Antipasto piatto misto per due** ^(A, G) € 31,80
Gemischter Vorspeisenteller für zwei, wird mit Brot serviert
- Antipasto burrata mozzarella** ^(G) € 13,90
Burrata-Mozzarella mit frischen Kirschtomaten, Zwiebeln, Oliven und Pesto
- Piccola porzione di scampi alla casa** ^(B, D) € 14,90
Gegrillte Scampi und Garnelen nach Art des Hauses*
- Piccola porzione di cozze alla casa** (wenn vorrätig) ^(B, D) € 14,90
Kleine Portion Miesmuscheln nach Art des Hauses*



Bruschetta: Einfach, aber genial!

Bruschetta ist ein klassisches italienisches Gericht, das ursprünglich aus der Toskana stammt. Es besteht aus geröstetem Brot, das mit Knoblauch eingerieben und mit einer Mischung aus frischen Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Salz und Pfeffer belegt wird. Die einfach zubereitete Vorspeise hat sich weltweit verbreitet und es gibt viele Varianten. Bruschetta ist besonders in den Sommermonaten beliebt, da sie leicht und erfrischend ist.



Zuppe

- Crema di aglio** ^(G) € 8,10
Knoblauchcremesuppe
- Zuppa di mare** ^(B, D) € 12,90
Meeressuppe nach Art des Hauses*
- Crema di parmigiano con gamberetti** ^(B, G) € 11,90
Parmesancremesuppe mit Garnelen
- Zuppa di pomodoro** ^(G) € 8,10
Frische Tomatensuppe
- Zuppa di calamari** ^(B, D) € 10,90
Tintenfischsuppe nach Art des Hauses*
- 

Insalate

- Insalata mista** ^(M) € 6,90
Gemischter Salat nach Saison
- Insalata verde** ^(M) € 5,90
Grüner Salat
- Insalata di pomodori con cipolle** ^(M) € 7,90
Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum und frischem Pesto
- Insalata di rucola con pomodorini e parmigiano** ^(G, M) € 8,70
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Kalamata-Oliven und Parmesan
- Insalata di tacchino alla griglia** ^(G, M) € 13,90
Bunter Salatteller nach Saison mit gegrilltem Putenfleisch
- Insalata di patrone** ^(G, M) € 13,90
Gemischter Salat nach Saison mit Zwiebeln, Oliven und Schafskäse
- Insalata di tonno** ^(D, M) € 13,90
Bunter Salatteller mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven
- Insalata rustica** ^(G, M) € 13,90
Gemischter Salat mit gebratenem Speck, Pilzen, Putenfleisch
- Insalata gamberetti** ^(B, D, M) € 14,90
Gemischter Salatteller mit gebratenen Garnelen und Muscheln
- Insalata scampi e gamberetti** ^(B, D, M) € 18,90
Gemischter Salatteller mit gebratenen Scampi und Garnelen nach Art des Hauses*
- + Portion Brot (hausgemacht)** ^(A) € 2,50



Variazioni di Pasta

Spaghetti carbonara (A, C, G) € 12,60
Spaghetti mit Speck, Knoblauch und Ei in Rahmsauce

Spaghetti bolognese (A, C) € 13,10
Spaghetti mit Fleischsauce, Knoblauch und Pesto
Unsere Fleischsauce wird aus 100% BIO-Rindfleisch hergestellt.

Spaghetti frutti di mare (A, B, D, G) € 16,90
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Zwiebeln, Pesto, frischen Tomaten, Kapern, getrockneten Tomaten in Tomatensoße mit Weißwein, Oliven

Spaghetti gamberetti (pikant) (A, B, G) € 15,90
Spaghetti mit gebratenen Garnelen, frische Chili, Knoblauch, Pesto, Kirschtomaten, Rucola und Kalamata-Oliven – (scharf)

Spaghetti calamari (A, B, G) € 16,90
Spaghetti mit Calamari nach Art des Hauses*

Spaghetti aglio e olio (A, C, G) € 12,50
Spaghetti mit Olivenöl, frische Chili, Knoblauch, Pesto, Kalamata-Oliven, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan – (scharf)

Spaghetti burrata (A, G) € 16,90
Spaghetti mit Pesto, Knoblauch, Kirschtomaten, frischem Basilikum und Rucola, Burrata

Tagliatelle spinaci e salmone (A, D, G) € 16,90
Bandnudeln mit frischem Spinat, Knoblauch, Pesto, in Rahmsauce und gebratenem Lachs

Tagliatelle salmone affumicato (A, D, G) € 16,90
Bandnudeln mit geräuchertem Lachs, Schafkäse, frischem Spinat, Rucola, Knoblauch, Pesto, Tomaten, getrockneten Tomaten, Kirschtomaten, Kapern und Kalamata-Oliven

Tagliatelle con gamberetti (A, B, G) € 16,20
Bandnudeln mit Garnelen, Zucchini, Knoblauch in Weißwein-Rahmsauce

Tagliatelle con verdure di stagione (A, C, L) € 14,90
Bandnudeln mit saisonalem Gemüse, Pesto, Knoblauch und Olivenöl

Tagliatelle ai funghi con prosciutto e rucola (A, G) € 14,90
Bandnudeln mit Pilzen in Rahmsauce, fein garniert mit Zwiebeln, Rucola und Parmaschinken

Tagliatelle al pesto (A, G) € 14,30
Bandnudeln mit Pesto, Knoblauch und Kirschtomaten

Pasta con spinaci e gorgonzola (A, G) € 14,30
Spaghetti mit Spinat, Gorgonzola, Pesto, Knoblauch, Kirschtomaten, Zwiebeln in Rahmsauce und Parmesan

Al Dente seit der Antike

Pasta hat eine lange Geschichte, die bis in die Antike zurückreicht. Bereits die Römer kannten eine frühe Form von Nudeln. Im Mittelalter verbreitete sie sich besonders in Italien, vor allem in Sizilien, wo arabische Einflüsse zur Entwicklung von getrockneten Nudeln beitrugen. Mit der Industrialisierung im 19. Jahrhundert wurde Pasta in großen Mengen produziert und weltweit populär. Heute ist sie ein kulturelles Symbol Italiens und ein fester Bestandteil der internationalen Küche.

Gnocchi alle chef (A, C, G) € 15,90
Gnocchi mit Hühnerbrust, Zwiebeln, Knoblauch, frischem Pesto, Rahmsauce, Kirschtomaten und Parmesan, überbacken mit Käse

Gnocchi spinaci (A, G) € 14,20
Gnocchi mit frischem Spinat, Zwiebeln, Knoblauch, frischem Pesto, Rahmsauce und Parmesan, überbacken mit Käse

Penne formaggi (A, C, G) € 13,90
Rohrnudeln mit 4 Käsesorten in Rahmsauce und Knoblauch

Penne all' arrabiata (A, C) € 13,90
Rohrnudeln mit frischen Tomaten, Chili, Zwiebeln, Kapern, Oliven, getrockneten Tomaten, Pesto, Knoblauch und Tomatensauce – (scharf)

Penne amatriciana (pikant) (A, G) € 14,60
Rohrnudeln mit Zwiebel, Knoblauch, Basilikum, Oliven, Speck, frischen Tomaten, Tomatensauce, frische Chili, Pesto, Kapern und getrockneten Tomaten

Tortellini al contandino (A, C, G) € 16,50
Gefüllte Teigtaschen mit Spinat, Ricotta, Pilzen, Zwiebeln, Knoblauch, Pesto, italienischem Speck in Tomatenrahmsauce mit Mozzarella überbacken

Tortellini quattro formaggi (A, C, G) € 13,60
Gefüllte Teigtaschen mit Ricotta in Käsesauce (4 Käsesorten)

Tortellini prosciutto (A, C, G) € 13,60
Gefüllte Teigtaschen mit Schinken, Zwiebel, Knoblauch und Pesto in Rahmsauce

Lasagna all' italiana (A, C, G) € 13,60
Lasagne nach italienischer Art

Unsere Fleischsauce wird aus 100% BIO-Rindfleisch hergestellt.

+ Extra Portion Parmesan (G) € 2,90

Piatti di riso



Risotto frutti di mare (B, D, G) € 17,90
Italienisches Reisgericht mit Meeresfrüchten nach Art des Hauses*, Knoblauch und Pesto

Risotto con carne di tacchino e zafferano (G) € 16,90
Italienisches Reisgericht mit Putenfleisch, Zucchini, Kirschtomaten, Safran, Parmesan, Knoblauch und Pesto

Risotto di verdura (G) € 15,90
Italienisches Reisgericht mit Gemüse nach Saison, Parmesan, Knoblauch und Pesto

Risotto di funghi (G) € 15,60
Italienisches Reisgericht mit frischen Pilzen, Kirschtomaten, Zwiebeln, Parmesan, Knoblauch und Pesto

Der italienische Reis, der keine Eile kennt

Risotto ist ein traditionelles italienisches Reisgericht, das aus Norditalien stammt, besonders aus der Region Lombardei. Es wird seit dem Mittelalter zubereitet und zeichnet sich durch seine cremige Konsistenz aus, die durch langsames Garen in Brühe entsteht. Wichtige Zutaten sind Arborio-, Carnaroli- oder Vialone-Nano-Reis, Butter, Weißwein, Brühe und Parmesan.



Pizza

	Standard	Klein
Pizza Marinara ^(A) Tomatensauce, Oregano	€ 9,90	€ 8,90
Pizza Margaritha ^(A, G) Tomatensauce, Käse, Oregano	€ 10,50	€ 9,50
Pizza Capricciosa ^(A, G) Tomatensauce, Käse, Schinken, Artischocken, Champignon, Oliven, Pfefferoni, Oregano, Pesto und Zitronenscheiben	€ 13,50	€ 12,50
Pizza Diavola ^(A, G) Tomatensauce, Käse, Salami, Knoblauch, Pfefferoni scharf, Chilipulver, Oregano	€ 13,20	€ 12,20
Pizza Tonno ^(A, D, G) Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oliven, Oregano	€ 14,90	€ 13,90
Pizza Spinaci ^(A, G) Tomatensauce, Käse, frischer Spinat, Gorgonzola, Knoblauch, Oregano	€ 14,90	€ 13,90
Pizza Verdura ^(A, G) Tomatensauce, Käse, frisches Gemüse, Oregano	€ 14,90	€ 13,90
Pizza Calzone ^(A, G) Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignon, Oregano	€ 13,90	€ 12,90
Pizza Frutti di Mare ^(A, D, G) Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano	€ 16,30	€ 15,30
Pizza Quattro Stagione ^(A, G) Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Champignon, Artischocken	€ 14,90	€ 13,90
Pizza Salami ^(A, G) Tomatensauce, Käse, Salami, Oregano	€ 12,90	€ 11,90
Pizza Hawaii ^(A, G) Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas, Oregano	€ 13,20	€ 12,20
Pizza Cardinale ^(A, G) Tomatensauce, Käse, Schinken, Oregano	€ 12,90	€ 11,90
Pizza Quattro Formaggi ^(A, G) Tomatensauce, Käse, 4 Käsesorten, Oregano	€ 14,60	€ 13,60
Pizza Hadrian ^(A, G) Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Speck, Ei, milde Pfefferoni	€ 14,90	€ 13,90
Pizza Venezia ^(A, G) Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni, Gorgonzola, Rucola, Oregano	€ 14,90	€ 13,90
Pizza Rustica ^(A, G) Tomatensauce, Käse, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni, Oregano	€ 13,90	€ 12,90
Pizza Mafiosa ^(A, G) Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Zwiebeln, Oregano	€ 13,90	€ 12,90
Pizza Funghi ^(A, G) Tomatensauce, Käse, Champignon, Oregano	€ 12,60	€ 11,60
Pizza Prosciutto e Rucola ^(A, G) Tomatensauce, Käse, Parma Schinken, Rucola, Parmesan, Oregano	€ 15,90	€ 14,90
Pizza Capo ^(A, G) Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Champignon, Zwiebeln, Oregano	€ 14,50	€ 13,50



+ Zutatenänderungen bei den Pizzen werden zusätzlich berechnet!

Knoblauch, Mais, Zwiebeln, Paprika, Artischocken, scharfe Chili, Champignons, Oliven, Kapern, Ananas, Ei je € 1,90
 Schafkäse, Gorgonzola, frischer Parmesan, frischer Spinat, Rucola, frische Tomaten, Broccoli, frische scharfe Chili, je € 2,90
 Salami, Schinken, Speck, Zucchini, Kirschtomaten, geriebener Pizza-Mozzarella
 Garnelen, Lachs, Parmaschinken, scharfe Salami, frischer Mozzarella, Frutti di Mare, Sardellen, Thunfisch je € 4,10
 per Stück € 3,50
 Extra Scampi

	Standard	Klein
Pizza Pescatore (A, D, G) Tomatensauce, Käse, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano	€ 14,30	€ 13,30
Pizza Gamberetti (A, D, G) Tomatensauce, Käse, Garnelen, Knoblauch, Oregano	€ 15,30	€ 14,30
Pizza Romanum (A, G) Tomatensauce, Käse, scharfe Salami, frische Chili, Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Chilipulver	€ 15,90	€ 14,90
Pizza Caprese (A, G) Tomatensauce, Käse, frische Tomaten und Kirschtomaten, Mozzarella, frischer Basilikum, frischem Pesto	€ 14,90	€ 13,90
Pizza Greca (A, G) Tomatensauce, Käse, scharfe Salami, Schafkäse, frischen Tomaten, Oliven, Oregano	€ 15,90	€ 14,90
Pizza Palatin (A, G) Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Speck, Mais, Zwiebeln, Ei	€ 15,90	€ 14,90
Pizza Marettimo (A, D, G) Tomatensauce, Käse, gebratene Calamari nach Art des Hauses*, frischer Rucola und Zitronenscheiben	€ 17,90	€ 16,90
Pizza Carpaccio (A, G) Tomatensauce, Käse, Rindsfilet dünn geschnitten, Rucola, Parmesan, Oregano, Pesto, Oliven und Zitronenscheiben	€ 16,30	€ 15,30
Pizza Scampi (A, D, G) Tomatensauce, Käse, gebratene Scampi nach Art des Hauses*, frischer Rucola und Zitronenscheiben	€ 17,90	€ 16,90
Pizza Mezzo (A, G) (ausgenommen Pizza Marettimo und Scampi)	€ 17,90	€ 16,90
Pizza Burrata (A, G) Tomatensauce, Kirschtomaten, Käse, frisches Basilikum, Rucola, Burrata, Pesto und Olivenöl	€ 17,30	€ 16,30

Pizza Pane

Focaccia di aglio (A) Pizzabrot mit Knoblauch	€ 8,50
Focaccia con pomodoro, rosmarino, olive (A) Pizzabrot mit frischen Tomaten, getrockneten Tomaten, Rosmarin, Oliven	€ 9,50





Secondi di Carne

- Tacchino caprese** ^(G) € 16,90
Hühnerfleisch mit Tomaten und Basilikum, mit Käse überbacken,
garniert mit mediterranem, gebratenem Gemüse
- Filetto di manzo alla griglia** € 36,90
Rindsfilet gegrillt mit gebratenem Gemüse

Pesce

- Filetto di branzino** ^(D) € 29,90
2 Stück Wolfsbarschfilet mit mediterranem Gemüse,
Knoblauch, Pesto und Zitronensaft
- Calamari alla griglia** ^(B, D) € 20,30
Gegrillte Calamari mit saisonalem Gemüse,
Knoblauch, Pesto und Zitronensaft
- Scampi alla griglia** ^(B, D) € 29,90
Gegrillte Scampi mit saisonalem Gemüse
8/12, mit Schale, ohne Kopf und Garnelen,
Knoblauch, Pesto und Zitronensaft
- Cozze alla casa** (wenn vorrätig) ^(B, D, A) € 29,80
Miesmuscheln nach Art des Hauses*, Knoblauch,
Pesto und Zitronensaft, serviert mit hausgemachtem Brot



*Fragen Sie gerne unser
Servicepersonal nach weiteren
tagesfrischen Fischspezialitäten
und erkundigen Sie sich, ob
frische Muscheln im Haus sind!*



Dolci

Dolce misti (von allem etwas) ^(G, C)	€ 28,90
Nachspeisenteller-Variation für 2–4 Personen	
Tiramisu ^(A, C, G)	€ 8,90
Hausgemachtes Tiramisu fein garniert	
Panna cotta della casa ^(G)	€ 8,90
Sahnecreme nach Art des Hauses	
Crema di cioccolato ^(G, C)	€ 9,50
Dreifarbige Schokoladenmousse	
Gelato misto (wenn vorrätig) ^(C, E, F, G)	2 Kugeln € 5,90
Gemischtes Eis	3 Kugeln € 7,60
+ Portion Schlag ^(G)	€ 0,70

Unsere Fruchtsaucen und Dolci sind alle hausgemacht!

Tiramisu: Wer hat's erfunden? Italien streitet mit vollem Mund!

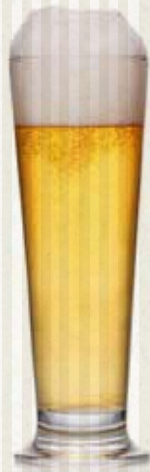
Es gibt mehrere Geschichten über die Entstehung des Namens „Tiramisu“ in Norditalien: Bereits 1939 wurde eine ähnliche Süßspeise unter dem Namen „Coppa Vetturino“ in der Trattoria „Al Vetturino“ (Zum Kutscher) in Pieris (Region Görz) serviert – damals jedoch mit Zabaione statt Mascarpone. In den 1940er Jahren soll ein Gast begeistert ausgerufen haben: „Ottimo, c'ha tirato su“ („Hervorragend, das hat mich hochgezogen“), woraufhin der Inhaber Cosolo die Nachspeise im dortigen Dialekt „Tireme su“ nannte. 1951 soll eine Variante im „Albergo Roma“ in Tolmezzo (Region Carnia) erstmals serviert worden sein. Der früheste schriftliche Beleg

findet sich auf einer Speisekarte vom 16. August 1969 unter der Bezeichnung „Tirami Su“. 1956 führte Speranza Bon in ihrem Trevisaner Restaurant „Al Camin“ eine ähnliche Süßspeise ein. Nach ihrer Hochzeit eröffnete sie mit ihrem Ehemann Ottorino Garatti das Ristorante „Al Fogher“, wo die Nachspeise unter dem Namen „Coppa Imperiale“ (Kaiserlicher Pokal) weiterhin angeboten wurde. Internationale Berühmtheit erlangte das Dessert schließlich 1970 durch einen Artikel von Giuseppe Maffioli in der Zeitschrift „Vin Veneto“. Darin wurde eine Süßspeise aus dem Restaurant Le Beccherie in Treviso mit dem Namen „Tiramesu“ beschrieben.



Bevande Calde

Espresso	€ 3,60
Espresso Macchiato	€ 4,30
Doppio Espresso	€ 5,20
Cappuccino	€ 4,90
Verlängerter	€ 4,30
Caffé Latte	€ 5,40
Tasse Tee nach Wahl	€ 4,00



Birre

	0,33 l	0,5 l	Pfiff
Obertrumer Märzen	€ 3,80	€ 4,70	€ 3,10
Radler	€ 3,80	€ 4,70	
Erdinger Urweisse	€ 4,60	€ 5,20	
Trumer Pils	€ 4,40	€ 5,20	
Trumer Freispiel alkoholfrei (Flasche)	€ 4,10		
Obertrumer Original Bio (Flasche)		€ 5,20	
Erdinger Hefe dunkel (Flasche)		€ 5,20	
Erdinger alkoholfrei (Flasche)		€ 5,20	
Obertrumer Herbstbier (saisonal, Flasche)		€ 5,20	

Bibite Analcoliche

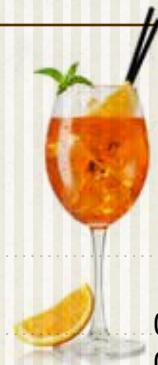
	0,33 l	0,5 l	0,75 l
Vöslauer prickelnd	€ 3,90		€ 5,90
Vöslauer still	€ 3,90		€ 5,90
Leitungswasser	€ 1,00	€ 1,20	
Leitungswasser Zitrone	€ 1,30	€ 1,90	
+ frisch gepresster Zitronensaft	€ 0,70		
Cola zero/ light	€ 4,10		
Coca Cola, Spezi,	€ 4,10	€ 5,10	
Fanta, Sprite, Almdudler			
Rauch Eistee Pesca / Lemon	€ 4,10	€ 5,10	
Sodawasser	€ 3,30	€ 4,00	
Soda Zitrone	€ 3,80	€ 4,30	
Holunder-, Himbeer-Soda	€ 3,70	€ 4,50	
Holunder-, Himbeer-Leitung	€ 3,50	€ 4,30	
Rauch Apfel-, Orangen-, Johannisbeersaft pur	€ 4,30	€ 5,50	
Rauch Apfel-, Orangen-, Johannisbeersaft gespritzt	€ 4,00	€ 5,30	
Rauch Apfel-, Orangen-, Johannisbeersaft Leitung	€ 3,90	€ 5,20	
Rauch Marille, Erdbeere,	€ 4,50	€ 5,70	
Mango pur			
Rauch Marille, Erdbeere,	€ 4,30	€ 5,60	
Mango gespritzt			
Rauch Marille, Erdbeere, Mango Leitung	€ 4,10	€ 5,40	



Aperitivi

Campari Soda	0,2 l	€ 5,90
Campari Orange	0,2 l	€ 6,20
Martini Bianco	5 cl	€ 6,50
Spritz Veneziano		€ 6,90
Lillet Wild Berry		€ 6,90
Hugo		€ 6,30

Aperol Spritzer		€ 6,50
Prosecco	0,1 l	€ 5,20
Prosecco Orange	0,1 l	€ 5,70
Prosecco Hollunder	0,1 l	€ 5,50
Prosecco	0,75 l	€ 33,90



Liquore

	2 cl	
Amaretto		€ 4,90
Limoncello		€ 5,50
Ramazotti		€ 5,50

Grappa della casa		€ 5,50
Avena		€ 5,50



Vini Sfusi

Rotwein

	1/8 l	1/4 l	Flasche 0,75 l
Vino della casa (Merlot)	€ 4,80	€ 9,60	€ 35,90
Lambrusco rot (wenn vorrätig)	€ 4,80	€ 9,60	€ 35,90
Chianti	€ 5,10	€ 10,20	€ 36,90
Nero d'Avola	€ 5,20	€ 10,40	€ 38,90
Valpolicella	€ 5,20	€ 10,40	€ 38,90
Cabernet Sauvignon	€ 5,20	€ 10,40	€ 38,90
Rot gespritzt		€ 5,20	

Weisswein

	1/8 l	1/4 l	Flasche 0,75 l
Vino della casa (Pinot Grigio)	€ 4,80	€ 9,60	€ 35,90
Lambrusco weiß	€ 4,80	€ 9,60	
Soave	€ 5,30	€ 10,60	€ 38,90
Chardonnay	€ 5,30	€ 10,60	€ 38,90
Weißwein gespritzt		€ 5,60	
Sommer-Spritzer	0,5 l	€ 5,50	
Sommer-Spritzer klein	0,25 l	€ 5,00	

Offene Weine

„Vini Sfusi“ ist italienisch und bedeutet „offene Weine“ oder „Fassweine“. Es bezeichnet Weine, die nicht in Flaschen abgefüllt, sondern lose verkauft werden.

In Italien kann man solche Weine oft direkt von Winzern oder in speziellen Geschäften kaufen, wo sie in mitgebrachte oder bereitgestellte Behälter abgefüllt werden.



Gewerbestr. 14 · 5162 Obertrum
Tel: 0677 63 31 13 26 · office@marettimo.at

ÖFFNUNGSZEITEN:
Montag, Mittwoch–Samstag: 11.30–22.00 Uhr
Sonn- und Feiertage: 11.30–21.00 Uhr
DIENSTAG RUHETAG (außer an Feiertagen)



Portare via
alle Speisen
auch zum Mitnehmen!

www.marettimo.at

A – Glutenhaltiges Getreide
B – Krebstiere
C – Ei
D – Fisch

E – Erdnüsse
F – Soja
G – Milch/Laktose
H – Schalenfrüchte

L – Sellerie
M – Senf
N – Sesam
O – Schwefeldioxid und Sulfate

P – Lupinen
R – Weichtiere

*Zutaten für „Art des Hauses“: Kalamata-Oliven, Zwiebeln, Kirschtomaten, Tomaten, Kapern, Zitronensaft