

MAX
TRENTA
caffè · cucina · vini

Maximilianstr. 30 Rückgebäude
80539 München
Telefon: 089-24 204 779

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 12 – 22 Uhr
Küche bis 21 Uhr
Samstag 12 – 18 Uhr
Sonntag Ruhetag

www.maxtrenta.de

Unser Konzept ist eine Kombination aus traditionellen,
italienischen Rezepten und
moderner internationaler Esskultur.

Wir beziehen unsere Zutaten immer frisch,
direkt aus Italien und aus der Region, möglichst
von ökologischen Landwirtschaftsbetrieben und
vertrauenswürdigen Bio-Erzeugern.

Die Harmonie des Gerichts ist unser Ziel.

Genießen Sie Ihren kulinarischen Besuch bei uns!

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte
an unser Personal.

| Aperitifs | 0,1 l | 0,2 l |
|--|--------------|--------------|
| Prosecco Bortolomiol Superiore Extra Dry, Venetien | 5,00 € | 10,00 € |
| Champagne De Saint Gall, Brut Tradition, Premier Crú | 10,00 € | |
| Rotari Rosé Metodo Classico, Trentino, Südtirol | 6,00 € | |
| Negroni (<i>Gin, Campari⁽¹⁾, Vermouth Rosso</i>) | | 7,00 € |
| Campari ⁽¹⁾ Soda oder Orange | | 6,50 € |
| Spritz (<i>Prosecco, Aperol⁽¹⁾, Orange, Soda</i>) | | 6,50 € |
| Hugo (<i>Prosecco, Holundersirup, Minze, Soda</i>) | | 6,50 € |
| Lillet Mimosa (<i>Lillet, Soda, frische Minze, Limetten</i>) | | 7,00 € |
| Martini Bianco, Rosso oder Dry | | 4,50 € |
| Martini Extra Dry | | 4,50 € |
| Max Trenta (<i>Prosecco, Limette, Johannisbeersaft, frische Minze, Soda</i>) | | 6,80 € |
| Max Trenta Dry (<i>Prosecco, Limette, Rhabarber, frische Minze, Soda</i>) | | 6,80 € |

Alkoholfreie Aperitifs

0,2 l

| | |
|--|--------|
| San Bitter ⁽¹⁾ | 3,50 € |
| Crodino ⁽¹⁾ | 3,50 € |
| Ginger Mint (<i>Ginger Ale⁽¹⁾, Minze, Soda</i>) | 4,50 € |
| Crodino Spritz (<i>Crodino⁽¹⁾, Orange, Soda</i>) | 4,50 € |
| Max Trenta -alkoholfrei- (<i>Ginger Ale, Rhabarber, Minze, Limetten</i>) | 5,50 € |

PROSECCO, BRUT, CHAMPAGNE

0,75 l

| | |
|--|----------|
| Prosecco Bortolomiol Superiore Extra Dry, Venetien | 33,50 € |
| Rotari Rosé Metodo Classico, Trentino, Südtirol | 36,00 € |
| Ferrari Rosé Maximum, Riserva, Trentino, Südtirol | 46,00 € |
| Ferrari Perlé Riserva, Trentino, Südtirol | 52,00 € |
| Champagne De Saint Gall, Brut Tradition, Premier Crú | 68,00 € |
| Champagne De Saint Gall, Rosé | 68,00 € |
| Champagne Ruinart Brut, Montagne de Reims | 85,00 € |
| Champagne Ruinart Rosé | 98,00 € |
| Champagne Perrier-Jouet, Blason Rosé | 115,00 € |

| VINI BIANCHI (<i>Weißweine</i>) | 0,1 l | 0,2 l | 0,75 l |
|---|--------------|--------------|---------------|
| Bianco della Casa | 3,50 € | 6,00 € | 19,50 € |
| Vermentino di Gallura, Sabbialuce, Cantina Monte Spada, Sardinien | 3,50 € | 7,00 € | 23,50 € |
| Sauvignon, Tramin, Trentino Südtirol | 4,00 € | 7,50 € | 24,50 € |
| Roero Arneis, Cantina Silvano Nizza, Piemont | 3,50 € | 7,00 € | 23,50 € |
| Lugana, Pratello, "Catulliano", Padenghe Sul Garda, Lombardei | 4,00 € | 8,00 € | 26,00 € |
| Rosé, Cantina Silvano Nizza, Piemont | 3,50 € | 7,00 € | 24,50 € |
| VINI ROSSI (<i>Rotweine</i>) | 0,1 l | 0,2 l | 0,75 l |
| Thálei, Cannonau di Sardegna, Cantina Bingiateris, Sardinien | 4,50 € | 9,00 € | 31,00 € |
| Lollóre, Bovale sardo, Cantina Bingiateris, Sardinien | 4,90 € | 9,00 € | 36,00 € |
| Rosso della Casa | 3,50 € | 6,00 € | 19,50 € |
| Neprica (Negroamaro-Primitivo- Cabernet), Cantina Tormaresca, Apulien | 3,50 € | 7,00 € | 23,50 € |
| Barbera d'Alba Barrique, G. Burlotto, Piemont | 4,50 € | 8,50 € | 28,00 € |

VINI BOTTIGLIA BIANCHI

(Weißweine)

0,75 l

| | |
|---|---------|
| Chardonnay Tramin, Cantina di Tramin, Trentino, Südtirol | 25,00 € |
| Angimbé Insolia-Chardonnay IGT, Cusumano, Sizilien | 26,00 € |
| Verdicchio di Jesi, le Vaglie, S. Antonucci, Marken | 26,00 € |
| Chardonnay San Bonifacio Inama, Veneto | 32,00 € |
| Lugana Ca' dei Frati, Lombardei | 32,00 € |
| Just Molamatta, Collio, Friaul, Marco Felluga | 32,00 € |
| Vermentino di Gallura, Arvali, Ferruccio Deiana, Sardinien | 32,00 € |

| VINI BOTTIGLIA ROSSI <i>(Rotweine)</i> | 0,75 l |
|--|---------------|
| Thálei, Cannonau di Sardegna, Cantina Bingiateris, Sardinien | 31,00 € |
| Lollóre, Bovale sardo, Cantina Bingiateris, Sardinien | 36,00 € |
| Rocca Rubia Ris., Cantina di Santadi, Sardinien | 32,00 € |
| Nebbiolo, Carlin, Cantina Burlotto Giancarlo, Piemont | 38,00 € |
| Firriato Santagostino, Baglio Soria Rosso, Cuvée aus Nero-d'Avola und Shiraz, Sizilien | 38,00 € |
| Terre Brune Ris., Cantina di Santadi, Sardinien | 58,00 € |
| Korem Ris., Cantina di Argiolas, Sardinien | 46,00 € |
| Brunello di Montalcino, Tenuta Argiano, 2011, Toskana | 68,00 € |
| Turriga Ris., Cantina di Argiolas, Sardinien | 68,00 € |
| Il Bruciato, Bolgheri, Tenuta Guado al Sasso, Marchesi Antinori, Toskana | 38,00 € |

VINI BOTTIGLIA ROSSI (*Rotweine*) **0,75l**

Insoglio del Cinghiale, Tenuta di Biserno, Toscana 38,00 €

Barolo, Le Coste di Monforte, Parusso, Piemont 68,00 €

Château Peyreau Saint'Emilion Grand Cru, Vignobles Graf von Neipperg 52,00 €

DESSERT WEIN **0,1 l** **0,50 l**

Moscato di Cagliari 6,50 € 30,00 €

Softdrinks

0,2 l

| | |
|--|---------------------|
| Aranciata San Pellegrino ⁽¹⁾ | 3,20 € |
| afri Cola ^(1,3) | 3,20 € |
| afri Cola light ^(1,3,5) | 3,20 € |
| Thomas Henry - Ginger Ale ⁽¹⁾ | 3,50 € |
| Thomas Henry - Bitter Lemon ^(1,2) | 3,50 € |
| Thomas Henry - Tonic ⁽²⁾ | 3,50 € |
| Spezi ⁽¹⁾ | 0,4 l 3,50 € |

Saftschorlen

0,4 l

| | |
|------------------------|--------|
| Apfelschorle naturtrüb | 3,50 € |
| Johannisbeerschorle | 3,50 € |
| Rhabarberschorle | 3,50 € |
| Orangenschorle | 3,50 € |

Säfte (von Wolfra)

0,2 l

| | |
|--|--------|
| Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Orange | 3,00 € |
|--|--------|

Frischgepresste Säfte

0,3 l

| | |
|----------------------------|--------|
| Apfel-Karotten-Ingwer-Saft | 5,50 € |
| Orangensaft | 4,50 € |

Wasser

| | | |
|-----------------------------|---------------|--------|
| Fiordilino mit Kohlensäure | 0,25 l | 2,50 € |
| Fiordilino mit Kohlensäure | 0,5 l | 5,00 € |
| Fiordilino mit Kohlensäure | 0,75 l | 6,00 € |
| Fiordilino ohne Kohlensäure | 0,25 l | 2,50 € |
| Fiordilino ohne Kohlensäure | 0,75 l | 6,00 € |
| Tafelwasser | 0,3 l | 2,50 € |

Bier

0,33 l

| | |
|----------------------------|--------|
| Tegernseer Hell | 3,50 € |
| Bitburger Zero Alkoholfrei | 3,50 € |

Longdrinks

0,2 l

| | |
|--|--------|
| Vodka Tonic (<i>Russian Standard</i> <i>Vodka, Tonic Water</i> ⁽²⁾) | 9,00 € |
| Vodka Lemon (<i>Russian Standard</i> <i>Vodka, Bitter Lemon</i> ⁽²⁾) | 9,00 € |
| Gin Tonic (<i>Bombay Sapphire, Tonic</i> <i>Water</i> ⁽²⁾) | 9,00 € |
| Gin Lemon (<i>Bombay Sapphire, Bitter</i> <i>Lemon</i> ⁽²⁾) | 9,00 € |

Digestifs

4 cl

| | |
|------------------------------------|---------|
| Averna | 4,50 € |
| Ramazotti | 4,50 € |
| Fernet Branca | 4,50 € |
| Cynar ⁽¹⁾ | 4,50 € |
| Jägermeister | 4,50 € |
| Mirto di Sardegna | 4,50 € |
| Limoncello | 4,50 € |
| Amaro Lucano | 4,50 € |
| Grappa Monovitigno G. Poli Moscato | 6,00 € |
| Grappa Monovitigno G. Poli Nosiola | 6,00 € |
| Grappa Vecchia G. Poli | 7,00 € |
| Vecchia Romagna | 6,00 € |
| Vodka Russian Standard | 6,00 € |
| Vodka Grey Goose | 10,00 € |
| Gin Bombay Sapphire | 7,00 € |
| Gin Hendrick's | 8,00 € |

CAFFÈ - KAFFEE - TEE

| | |
|---|--------|
| Espresso ⁽³⁾ | 2,00 € |
| Doppelter Espresso ⁽³⁾ | 3,50 € |
| Cappuccino mit Milch, laktosefreier Milch oder Sojamilch ^(3,5) | 3,00 € |
| Latte Macchiato mit Milch, laktosefreier Milch oder Sojamilch ^(3,5) | 3,50 € |
| Tazza di Caffè ⁽³⁾ | 2,50 € |
| Espresso Corretto ⁽³⁾ | 4,50 € |
| Ciocolata italiana Ció Bar | 3,50 € |
| Heiße Zitrone | 3,50 € |
| Espresso entkoffeiniert | 2,00 € |

Tee (von Tea & More)

| | |
|--|--------|
| Grüner Tee Limone Ingwer (Bio) | 4,50 € |
| Grüner Tee Japan Sencha Uchiyama (Bio) | 4,80 € |
| Darjeeling ⁽⁶⁾ Hausmischung First Flush (Bio) | 4,00 € |
| Pfefferminze Pyramidenbeutel (Bio) | 4,00 € |
| Kamillenblüten Pyramidenbeutel (Bio) | 4,00 € |
| Maracuja Orange (Bio) | 4,50 € |
| Detox Tee Kusmi | 5,00 € |