

BONDI TRATT

LUNCH & DINNER

7 Tage Mittagessen ab 12 Uhr | Abendessen ab 17 Uhr

Reservierungen dringend empfohlen

An Wochenenden fällt ein Zuschlag von 10% an

An Feiertagen fällt ein Zuschlag von 15% an

T steht für Tratts Spezialgericht

V steht für Vegetarisch, VV steht für Vegan

Bondi Tratt Weingläser 2er-Box	37
Bondi Tratt Untersetzer 4er-Set	32

ANTIPASTI

Focaccia & Rio Vista natives Olivenöl extra VV	3,5 Stk.
Türkisches Knoblauchbrot V	9,5
Marinierte Oliven, Kuhkäse & Dukkah, Focaccia V	23
Frisch geschälte Austern von der Südküste, Essig aus der Spätlese und 12 schwarzer Pfeffer	7 USD für 1 42 USD für 6 84 USD für
Tarama-Dip, Bottarga & Fenchelpollen, Kräuterfladenbrot T 23	
Mit Ziegenfeta und Zitrone gefüllte Zucchini Blüten im Teigmantel, 17 \$ Trüffelhonig, Pecorino V	für 2 34 \$ für 4
Thunfisch-Tartar, Creme fraiche, Blutorange, Zwiebel, Schnittlauch, Mandarinenöl, Chicorée, Pommes frites	35
Steak Tartar, Trüffelmayonnaise, Parmesan, Wildchips	35
Knusprige Calamari-Fritti, Aioli, Rucola	34
Gebackene Lammfleischbällchen in Tomatensugo, geräucherter 34 42 Ricotta, Kräutertoast	Scamorza,
Bugs (kleine Krustentiere) gebraten mit Knoblauch-Chili-Butter, Büffelmozzarella T 45 80	
Antipasti-Teller: Oliven, Hummus, Kuh-Feta, Kirschtomaten-Basilikum-Pesto, Serrano, milde Salami, scharfe Salami, Gewürzgurken, Zuckermelone, gegrillte Paprika, Fladenbrot	54

INSALATE & CONTORNI

Tomaten-Gurken-Panzanella, Büffelmozzarella V	32
Knuspriger Rosenkohl, Kichererbsen, Granatapfel, eingelegte Zwiebeln, Kräuter VV	28
Rucola, Fenchel, Birne, Ziegenkäse, Walnüsse, Balsamico-Dressing V	28
Gemischter Blattsalat & Kräuter, Senfdressing, Parmesan V 17	
Geröstete Auberginen, Knoblauch-Tahini-Joghurt, Haselnüsse, Kräuter V 18	
Blumenkohlblüten-Fritti, Mayo, Gremolata, Chili-Dressing V 18	
Marokkanischer & mit Honig gerösteter Kürbis, Feta, geräucherte Mandeln V18	
Gegrillter Broccolini, Prosciutto & Brot Pangrattato, Zitrone 18	
Sautierte grüne Bohnen & Knoblauchsprossen V 17	
Pommes & Aioli V	16,5

PIZZE

Alle Pizzen enthalten Käse, sofern nicht anders gewünscht, und werden von Hand ausgerollt.

Glutenfreie Basis 3 | Sardellen hinzufügen 3 | Oliven hinzufügen 3

ROSSE (Tomatenbasis)

Margherita: Fior di Latte, Basilikum V	27
Prosciutto: Fior di Latte, geräucherter Beinschinken, Ananas	32
Milde Peperoni: Fior di Latte	32
Diavola: geräucherte Scamorza, scharfe Peperoni	32
Capricciosa: Fior di Latte, Schinken, Pilze, Oliven, Artischocke 32	
Kürbis: Fior di Latte, Kürbis, Mangold, Oliven, Zwiebeln, Feta, Rucola V	31
Lamm-Kofta: Fior di Latte, karamellisierte Zwiebeln, Oliven, Mangold, Provolone, Harissa-Joghurt 32	
Garnelen: Fior di Latte, Knoblauch, Chili, Basilikumpesto,	36
BIANCHI Rucola (Mascarpone-Basis)	
Kartoffeln & gerösteter Knoblauch mit Honig: Fior di Latte, karamellisierte Zwiebeln, Rosmarin & Ziegenkäse V	30
Vier getrüffelte Käsesorten: Fior di Latte, Gorgonzola, Provolone, Parmesan, Rucola, Zitrone VT	31
Italienische Wurst und Broccolini: geräucherter Fior di Latte, Pesto, halbgetrocknete Tomaten	32

PASTA

Pasta wird im Haus gemacht | glutenfreie (vegane) Gnocchi & Pasta 3

Ricotta-Gnocchi, Napoli-Sauce, Ricotta, Basilikum V	34
Rigatoni, Napolisauce, Ricotta, Basilikum V	34
Gebratene Ricotta-Gnocchi, grünes Gemüse, Mais, halbgetrocknete Tomaten, Ziegenkäse V	38
Ricotta-Gnocchi, Ragu Bolognese, Ricotta, Basilikum	38
Pappardelle, Ragu Bolognese, Ricotta, Basilikum	38
Engelshaarmuscheln, Littleneck-Muscheln, Chili, Knoblauch, Weißwein, Petersilie 41	
Engelshaar, seltener Gelbflossenthunfisch, Zucchini, Rucola, Chili, Zitrone, Kapern	42
Mafaldine, Schweinswurst, Garnelen, Chili und Dashi-Butter	42
Spaghetti, Fleisch der Blaukrabbe, Tintenfisch, grüner Knoblauch, Chili, Rapini T	42

PESCE

Muscheln 600g, scharfe Tomaten, Piquillo-Paprika, Basilikum & Pommes 38	
Knusprig paniertes Baby-Schnapperfilet & Pommes, Gurken, Tatar 39	
Cacciucco: Italienischer Tomaten-Fischeintopf, Weißfisch, ganze Muscheln, Venusmuscheln, Jakobsmuscheln, geröstetes Sauerteigbrot und Aioli	53

CARNE

Rangers Valley Wagyu-Hüfte 7+, Diane-Sauce, Pommes	300g 59 600g 115
--	--------------------

DOLCI

Tiramisu, Schokoraspe V	21
Weiche Schokoladentarte, Brombeeren, Nusskrokant, Haselnussgelato V	21
Apfel-Erdbeer-Rhabarber-Crumble, Vanilleeis V 21	
Zeppole (Ricotta-Donuts), Schokoladensauce, Vanillegelato VT	21
Gelato & Sorbet Auswahl V	5,5 pro Messlöffel
Affogato mit Amaretto, Frangelico oder Licor 43 V	21

BONDI TRATT COCKTAILS

Bondi Negroni Bondi Liquor Co Gin, Poor Toms Imbroglia, Maidenii	25
Boom Boom Bondi Liquor Co Zitrus-Gin, Holunderblüte, Zitrone, Prosecco	24
Limocello Spritz Prosecco, Limocello, Sodawasser	22
Bondi Liquor Co Martini	
Saltwater Gin (Olive) oder Citrus Gin (Zitronensplitter)	26

CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Sodawasser	22
Negroni Gin, Campari, Wermut	25
Negroni Sbagliato Campari, Wermut, Prosecco	25
Margarita Tequila, Cointreau, Limette	25
Bellini Prosecco, Pfirsichpüree & Likör	21
Espresso Martini Vodka, Kahlua, Crème de Cacao, Espresso	25
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, Preiselbeere, Limette	25
Mojito Weißer Rum, frische Limette, Minze, Soda	22

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Holunderblüten-Soda-Punsch Zerdrückte Orange & Minze, Holunderblüte, Soda	17
Might-Tai Cranberrysaft, Mangopüree, Minze, Tropenmix	17

BEER

Bondi Brewing Co Beach Beer Bondi XPA 4,7 % Frische Zitrusfrüchte und Blumen	14
Young Henry's Natural Lager 4,2 % Ungefiltert, traditioneller deutscher Stil. Helles Malz Young Henry's	14
Newtown Pale Ale 4,8 % Knackig, gutes Malz, etwas Hopfen. Unser Lieblings-Pale Ale Sydney Brewery Pilsner	14
5,0 % Typisch tschechischer Stil, würzige Bitterkeit, subtiles Malz Sydney Brewery Lager 4,7 %	14
Sauber, leicht zu trinken, leichte Aromen Sydney Brewery East Coast IPA	14
7 % Wie ein US-Pale Ale, Zitrus und tropische Früchte. Es hat einen Kick!	14,5
Sydney Brewery Dark Lager 4,9 % Schwarzbier, reichhaltige Schokoladen- und Kaffeenoten Peroni Nastro	14
Azzurro 5,1 % Menabrea Bionda Premium Lager	14
4,8 % Coopers Premium Light 2,9 % Carlton Zero 0 %	10

CIDER

Sydney Brewery The Original Cider 4,5 %	14
Sydney Brewery Agave Ginger Cider 4,5 %	14

JUICE

Orange Cranberry Ruby-Grapefruit Apfel Tomato	7
---	---

SOFT DRINKS

Bundaberg Ginger Beer	8
Coca-Cola Cola ohne Zucker Limonade Ginger Ale	7
Ruby-Grapefruit-Limonade	8
Zitronen-Eistee Prickelnder Hibiskus-Eistee (beide süß)	8
Sprudelwasser pro Person	4

WINE

Unsere kleine Liste ist auf italienische Weine und in Australien angebaute italienische Rebsorten spezialisiert. Riesling oder französischen Rosé finden Sie bei uns nicht.

Was Sie bei uns finden, sind mit Liebe angebaute und ausgewählte Weine, die unserer Meinung nach perfekt zu unseren Speisen passen. Fragen Sie nach einer Empfehlung!

OR steht für Organic (Bio) PF

steht für Preservative Free (ohne Konservierungsstoffe)

SPARKLING & CHAMPAGNE

Symphonia Prosecco NV Frisch, trocken, leichte Frucht	17 74
Champagner Collet NV 375ml 84 750ml 145	
Würzig-blumige Nase, Toast, Pfirsich und gute Zeiten	

WHITE BY GLASS & BOTTLE

The Pass Sauvignon Blanc 2023	15 63
Stachelbeeren, Limette, typisch Marlborough	
Casalforte Pinot Grigio 2022 Apfel, Nashi, Blüten	16 63
Symphonia Arneis 2022 Birne, Zitrone, Mineralsalz	16 66
Timo Vermentino 2022 Blüten & Limette, Rosmarin und Pfirsiche	18 73
Rosenthal Chardonnay 2023	18 73
Cremiges Steinobst, Brioche, Toast und ein Hauch von Meer	

WHITE BY BOTTLE

Yarran Pinot Grigio 2024 ODER Einfach, leicht und fruchtig. Birnen, Melone, Limette	55
Jules Taylor Sauvignon Blanc 2023 Das Beste	71
aus Marlborough, Grapefruit, Zitrusfrüchten, Kräutern	
Talo Fiano 2021 Blumen, Pfirsiche und italienische Sommer	74
Patrick Sullivan Chardonnay 2023 Frische	76
Eiche, Vanille, Zitrusfrüchte und ein Hauch von Mineralien	
Lobethal Road Bacchant Chardonnay 2022 Butter und Eiche,	81
weißer Pfirsich, Zitrusfrüchte, Keks Pieropan	
Soave 2023 stählerne Limette, Geißblatt, Litschi	87

ROSÉ

Golden Child Syrah Rosé 2023 fruchtig, Pink Grapefruit, leicht	18 73
Lob des Schattens Sangiovese Grenache Rosé 2024	18 73
Unser Favorit. Erdbeeren, Wassermelone, Preiselbeere, stählerner trockener Abgang	

RED BY GLASS & BOTTLE

Manoro Montepulciano 2021 Saftige	15 63
Pflaume, Gewürze, leichtes bis mittleres Tannin, das schnell weich	
wird Il Pumo Sangiovese 2022	16 67
Kirschmarmelade, Blaubeeren, ein leichtes	
italienisches Picknick Lighthand Pinot	18 79
Noir OR 2023 Pikante Aromen. Wild, Pflaume,	
Erdbeere Primo Estate Shiraz Sangiovese 2023	19 81
Reife Pflaume, Pfeffer und	
Gewürze Biscardo Neropasso 2020 Halbgetrocknete Früchte, rauchig, Kaffee	19 81

RED BY BOTTLE

Ciello Nero d'Avola OR 2020 Ungefiltert, Pflaumen, Kakao und Gewürze	69
Pirathon Blue Shiraz 2022 Leicht herber Barossa	71
De Angelis Rosso Piceno 2021 Saftige Beeren, Veilchen, toller Schluck	71
Rivers Lane Shiraz 2018 ODER Reichhaltige Beeren, Schokolade, sanfte Tannine	77
Sherrah Grenache 2023 PF Brombeermarmelade, dick aufstrichen	81
Robert Sarotto Langhe Nebbiolo 2021	85
Brombeere, Pfeffer, feines Tannin & langer Abgang	
John Duval Plexus SGM 2021 Dunkle Früchte, getrocknete Kräuter	96
Wild Duck Creek Springflat Shiraz 2021	104
Blutpflaumen, Blaubeeren, reichhaltige Textur	

BYO WINE ONLY 18 PER BOTTLE