

# BONDI TRATT



ÿÿ | ÿÿÿ | ÿÿÿ | Spanisch | Französisch | Deutsch |  
Portugiesisch (Brasilien)

## 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 Vegetarier

Sprechen Sie mit dem Personal über vegane und glutenfreie Optionen

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

## ANTIPASTI

Focaccia & Rio Vista natives Olivenöl extra V	3,5 Stück
Türkisches Knoblauchbrot V	9,5
Marinierte Oliven, Kuhkäse & Dukkah, Focaccia V	23
Frisch geschälte Austern von der Südküste, Essig aus der Spätlese und schwarzer Pfeffer 7 \$ für 1   42 \$ für 6   84 \$ für 12	
Tarama-Dip, Bottarga & Fenchelpollen, Kräuterfladenbrot T 23	
Mit Ziegenfeta und Zitrone gefüllte Zucchini Blüten im Teigmantel, Trüffelhonig, Pecorino V 17 \$ für 2   34 \$ für 4	
Thunfisch-Tartar, Creme fraiche, Orange, Zwiebel, Schnittlauch, Mandarinenöl, Chicorée, Pommes frites	35
Steak Tartar, Trüffelmayonnaise, Parmesan, Wildchips	35
Knusprige Calamari-Fritti, Aioli, Rucola	34
Gebackene Lammfleischbällchen in Tomatensugo, geräucherter Scamorza, Ricotta, Kräutertoast 34   42	
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-, Nektarinen- und Gurken-Panzanella, Büffelmozzarella V	33
Knuspriger Rosenkohl, Kichererbsen, Granatapfel, eingelegte Zwiebeln, Kräuter V	28
Rucola, Fenchel, Birne, Ziegenkäse, Walnüsse, Balsamico-Dressing V	28
Gemischter Blattsalat & Kräuter, Senfdressing, Parmesan V 17	
Baby-Edelsteinfilet, Sardellen, Speck, Zwiebeln, Senfdressing 18	
Geröstete Auberginen, Knoblauch-Tahini-Joghurt, Haselnüsse, Kräuter V 18	
Marokkanischer & mit Honig gerösteter Kürbis, Feta, geräucherte Mandeln V18	
Gegrillter Broccolini, Prosciutto & Brot Pangrattato, Zitrone 18	
Sautierte grüne Bohnen & Knoblauchsprossen V 18	
Pommes & Aioli V	17

## 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

Lammkofta: Fior di Latte, karamellisierte Zwiebeln, Oliven, Silberrüben, Provolone, Harissa-Joghurt 32

Garnelen: Fior di Latte, Knoblauch, Chili, Basilikumpesto, Rucola 36

### BIANCHI (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, halbtrocknete 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, Kürbis, halbtrocknete 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, blaues Schwimmkrabbenfleisch, 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 58

## CARNE

Wagyu-Hüfte 9+, Diane-Sauce, Pommes 300g 62 | 600g 118

## DOLCI

Tiramisu, Schokoraspel V	21
Buttermilch-Panna-Cotta, Erdbeeren und Honigwabe	21
Gebrannter baskischer Schokoladenkäsekuchen, karamellisierte Mango 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	
Limoncello Spritz Prosecco, Limoncello, 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, Ananassirup 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	14
Malz Young Henry's Newtowner Pale Ale 4,8 % Knackig, gutes Malz, etwas Hopfen. Unser Lieblings-	14
Pale Ale Sydney Brewery Pilsner 5,0 % Typisch tschechischer Stil, würzige	14
Bitterkeit, subtiles Malz Sydney Brewery Lager 4,7 % Sauber, leicht	14
zu trinken, leichte Aromen Sydney Brewery East Coast IPA 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 4,8 % Coopers Premium Light 2,9 % Carlton Zero 0 %	14 10 10

**CIDER**

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

**JUICE**

Orange   Cranberry   Ruby-Grapefruit   Apfel   Tomate	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**

OR steht für Bio | PF steht für Konservierungsmittelfrei

**SPARKLING & CHAMPAGNE**

Symphonia Prosecco NV Knackige, trockene, leichte Frucht 17   74	
Champagner Collet NV 375ml 84   750ml 145	
Würzig-blumige Nase, Toast, Pfirsich und gute Zeiten	
Laurent Perrier NV Zitrusfrüchte, weiße Früchte, Pfirsich und Toast	160

**WHITE BY GLASS & BOTTLE**

The Pass Sauvignon Blanc 2023	15   63
Stachelbeeren, Limette, typisch Marlborough	
Casalforte Pinot Grigio 2023 Apfel, Nashi, Blüten	16   63
Rosenthal Chardonnay 2023	18   77
Cremiges Steinobst, Brioche, Toast und ein Hauch von Meer	
Blood Moon Fiano Vermentino 2023 Grapefruit, Geißblatt, 18   81	
Pfirsiche, Apfel, Kamille	
Edenflo Semillon Chardonnay Riesling 2022 Blüten, Zitruschale, 19   86	
Cashews, Salz und alles ist furchtbar erwachsen	

**WHITE BY BOTTLE**

Yarran Pinot Grigio 2024 ODER Einfach, leicht und fruchtig. Birnen, Melone, Limette 55 Jules Taylor Sauvignon Blanc	71
2023 Das Beste aus Marlborough, Grapefruit, Zitrusfrüchten, Kräutern	
Timo Vermentino 2022 Blüten & Limette, Rosmarin und Pfirsiche	73
Talo Fiano 2022 Blumen, Pfirsiche & italienischer	74
Sommer Patrick Sullivan Chardonnay	76
2023 Frische Eiche, Vanille, Zitrus und ein Hauch von Mineralien	
Pieropan Soave 2023 stählerne Limette, Geißblatt, Litschi	87

**ROSÉ**

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

**RED BY GLASS & BOTTLE**

Manoro Montepulciano 2021	15   63
Saftige Pflaume, Gewürze, leichtes bis mittleres Tannin, das schnell weich wird	
Il Pumo Sangiovese 2022	16   67
Kirschmarmelade, Blaubeeren, ein leichtes italienisches Picknick	
Martingale Pinot Noir 2023	17   76
Frisch gepflückte Beeren, ein Hauch von Lakritz und Kirsche	
Primo Estate Shiraz Sangiovese 2023	19   81
Reife Pflaume, Pfeffer und Gewürze	
Biscardo Neropasso 2021 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 ODER Saftige Beeren, Veilchen, toller Trinkgenuss	71
Lighthand Pinot Noir OR 2024 würzig, wild, Pflaume, Erdbeere	79
Sherrah Grenache 2023 PF Brombeermarmelade, dick aufstrichen	81
Galafrey Shiraz 2019 Reichhaltige Beeren, würziges Parfüm, weiche Tannine	83
Robert Sarotto Langhe Nebbiolo 2022 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	
Monte Bernardi Super Tuscan Merl/CS/CF/PV 2019	160
Weiche, kräftige Tannine, Brombeeren, Mineralien, süße Gewürze	
Tenuta Cucco Barolo 2017 Pflaumen, Rose, Tabak, Kräuter	160

**BYO WINE ONLY 18 PER BOTTLE**