

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 & kalt gepresstes Olivenöl V	3,5 Stück
Türkisches Knoblauchbrot V	9,5
Marinierte Oliven, Kuhkäse & Dukkah, Focaccia V	23
Frisch geschälte Austern von der Südküste, Rotweinessig 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 Tatar (roh), 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 18	
Baby-Edelsteinfilet, Sardellen, Speck, Zwiebeln, Senfdressing 18	
Geröstete Auberginen, Knoblauch-Tahini-Joghurt, Haselnüsse, Kräuter V 18	
Marokkanischer & mit Honig gerösteter Kürbis, Feta, geräucherte Mandeln V 18	
Gegrillter Broccolini, Prosciutto & Brot Pangrattato, Zitrone 18	
Sautierte grüne Bohnen & Knoblauchspalten 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, halbgetrocknete Tomaten	32
Ragu Bolognese, Fior di Latte, eingelegte Zwiebeln, Basilikum, Parmesan 34	

PASTA

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

Ricotta-Gnocchi, Napoli-Sauce, Ricotta, Basilikum V	34
Rigatoni, Napolisaucen, Ricotta, Basilikum V	34
Gebratene Ricotta-Gnocchi, grünes Gemüse, Kürbis, halbgetrocknete Tomaten, Ziegenkäse V	38
Ricotta-Gnocchi, Ragu Bolognese, Ricotta, Basilikum	38
Pappardelle, Ragu Bolognese, Ricotta, Basilikum	38
Engelshaar, Venusmuscheln, Chili, Knoblauch, Weißwein, Petersilie	42
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 Rumpsteak 9+, Dianasauce, Pommes 300g 62 | 600g 118

DOLCI

Tiramisu, Schokoraspel V	21
Schokoladenmousse, Erdbeeren & Honigwabe V	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 Bitterkeit, subtiles Malz Sydney	14
Brewery Lager 4,7 % Sauber, leicht zu trinken, leichte Aromen Sydney	14.5
Brewery East Coast IPA 7 % Wie ein US-Pale Ale, Zitrus und tropische Früchte. Es hat den Charakter	14
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 %	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 85 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	
La Lot Pinot Grigio 2023 Apfel, Limette, Mineralien	16 67
Timo Vermentino 2022 Blüten & Limette, Rosmarin, Pfirsiche	17 73
Rosenthal Chardonnay 2023 18 77	
Cremiges Steinobst, Brioche, Toast und ein Hauch von Meer	
Edenflo Semillon Chardonnay Riesling 2022 Blüten, Zitruschalen, Cashews, Salz und alles ist furchtbar erwachsen	19 86

WHITE BY BOTTLE

Yarran Pinot Grigio 2024 ODER Einfach, leicht und fruchtig. Birnen, Melone, Limette	55 Jules Taylor Sauvignon Blanc	71
2024 Das Beste aus Marlborough, Grapefruit, Zitrusfrüchten, Kräutern		
Patrick Sullivan Chardonnay 2024 Frische Eiche, Vanille, Zitrusfrüchte und ein Hauch von Mineralien		76
Blood Moon Fiano Vermentino 2023 Grapefruit, Geißblatt, Pfirsiche, Apfel, Kamille Pieropan		81
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	
Westingale 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 Halbtrocknete 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 2022 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