

MAX
TRENTA
caffè · cucina · vini

Maximilianstrasse 30 rear building
80539 Munich
Phone: +49 89-24 204 779

Opening hours:

Monday until Friday

12.00 pm – 3.30 pm & 5.30pm - 10.00 pm

Dinner served until 9.00 pm

Saturday

12.00 pm – 5.00 pm

Lunch served until 4.00 pm

Sunday

Closed

Only EC cards and cash payment are accepted

www.maxtrenta.de

Our concept is a combination of traditional Italian recipes and modern international cuisine.

We always purchase our ingredients fresh, preferably directly from Italy and the region, primarily from organic farms and trustworthy organic producers.

The harmony of judgment is our goal.

Enjoy your culinary visit with us!
In case of allergies or intolerances, please contact our staff.

Aperitifs	0,1 l	0,2 l
Prosecco Bortolomiol Superiore Extra Dry, Veneto	6,00 €	11,50 €
Champagne De Saint Gall, Brut Tradition, Premier Crú	12,00 €	
Rotari Rosé Metodo Classico, Trentino, South Tyrol	6,50 €	
Negroni (<i>Gin, Campari⁽¹⁾, Vermouth Rosso</i>)		9,00 €
Campari ⁽¹⁾ soda or orange		6,50 €
Spritz (<i>Prosecco, Aperol⁽¹⁾, orange, soda</i>)		6,50 €
Hugo (<i>Prosecco, elderberry syrup, mint, soda</i>)		6,50 €
Lillet Mimosa (<i>Lillet, soda, fresh mint, lime</i>)		7,50 €
Martini Bianco, Rosso or Dry		4,50 €
Martini Extra Dry		5,00 €
Max Trenta (<i>Prosecco, lime, currant juice, fresh mint, soda</i>)		7,20 €
Max Trenta Dry (<i>Prosecco, lime, rhubarb, fresh mint, soda</i>)		7,20 €

Alcohol-free Aperitifs	0,2 l
San Bitter ⁽¹⁾	3,50 €
Crodino ⁽¹⁾	3,50 €
Ginger Mint (<i>Ginger Ale⁽¹⁾, mint, soda</i>)	4,50 €
Crodino Spritz (<i>Crodino⁽¹⁾, orange, soda</i>)	4,50 €
Max Trenta -alcohol-free- (<i>Ginger ale, rhubarb, mint, lime</i>)	5,50 €
Prosecco, Brut, Champagne*	0,75 l
Prosecco Bortolomiol Superiore Extra Dry, Veneto	36,50 €
Rotari Rosé Metodo Classico, Trentino, South Tyrol	38,00 €
Ferrari Rosé Maximum, Riserva, Trentino, South Tyrol	49,00 €
Ferrari Perlé Riserva, Trentino, South Tyrol	56,00 €
Champagne De Saint Gall, Blanc de Blanc, Premier Crú	68,00 €
Champagne De Saint Gall, Rosé	68,00 €
Champagne Ruinart Brut, Montagne de Reims	90,00 €
Champagne Ruinart Rosé	110,00 €
Champagne Perrier-Jouet, Blason Rosé	110,00 €

*Our wines contain sulfites

Vini bianchi (<i>Open white wines</i>)*	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Bianco della Casa	3,50 €	6,50 €	19,50 €
Vermentino di Gallura, Sabbialuce, Cantina Monte Spada, Sardinia	4,00 €	7,50 €	25,50 €
Sauvignon, Tramin, Trentino South Tyrol	4,00 €	7,50 €	25,50 €
Roero Arneis, Cantina Silvano Nizza, Piedmont	4,00 €	7,50 €	25,50 €
Lugana, Pratello, "Catulliano", Padenghe Sul Garda, Lombardy	4,50 €	8,00 €	28,00 €
Rosé, Cantina Silvano Nizza, Piedmont	4,00 €	7,50 €	25,50 €
Vini rossi (<i>Open red wines</i>)*	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Thálei, Cannonau di Sardegna, Cantina Bingiateris, Sardinia	4,50 €	9,00 €	31,00 €
Lollóre, Bovale sardo, Cantina Bingiateris, Sardinia	4,90 €	9,80 €	36,00 €
Rosso della Casa	3,50 €	6,50 €	19,50 €
Neprica (Negroamaro-Primitivo- Cabernet), Cantina Tormaresca, Apulia	4,00 €	7,50 €	24,50 €
Barbera d'Alba Barrique, G. Burlotto, Piedmont	4,50 €	8,50 €	29,00 €

*Our wines contain sulfites

Vini bottiglia bianco (<i>White wines</i>)*	0,75 l
Chardonnay Tramin, Cantina di Tramin, Trentino, South Tyrol	26,00 €
Verdicchio di Jesi, le Vaglie, S. Antonucci, Marche	28,00 €
Chardonnay San Bonifacio Inama, Veneto	34,00 €
Lugana Ca'dei Frati, Lombardy	32,00 €
Just Molamatta, Collio, Marco Felluga, Friuli	32,00 €
Vermentino di Gallura, Arvali, Ferruccio Deiana, Sardinia	32,00 €
Gewürztraminer, Aimé, Girlan, South Tyrol, Alto Adige	34,00 €
Sauvignon Blanc Collio, Marco Felluga, Friaul	35,00 €
Sauvignon, Indra, Girlan South Tyrol	35,00 €
Alta Mora, Etna Bianco, Cusumano Sicily	38,00 €

*Our wines contain sulfites

Vini bottiglia rosso (<i>Red wines</i>)*	0,75 l
Thálei, Cannonau di Sardegna, Cantina Bingiateris, Sardinia	31,00 €
Lollóre, Bovale sardo, Cantina Bingiateris, Sardinia	36,00 €
Rocca Rubia Ris., Cantina di Santadi, Sardinia	38,00 €
Nebbiolo, Carlin, Cantina Burlotto Giancarlo, Piedmont	42,00 €
Firriato Santagostino, Baglio Soria Rosso, Cuvée from Nero-d'Avola and Shiraz, Sicily	39,00 €
Terre Brune Ris., Cantina di Santadi, Sardinia	59,00 €
Korem Ris., Cantina di Argiolas, Sardinia	48,00 €
Brunello di Montalcino, Tenuta Argiano, 2011, Tuscany	68,00 €
Turriga Ris., Cantina di Argiolas, Sardinia	72,00 €
Turriga Ris., Magnum Bottle 1,5L Cantina di Argiolas, Sardinia	190,00 €
Il Bruciato, Bolgheri, Tenuta Guado al Sasso, Marchesi Antinori, Tuscany	39,00 €

*Our wines contain sulfites

Vini bottiglia rosso (<i>Red wines</i>)*	0,75 l	
Vino Nobile di Montepulciano, Dei, Tuscany	48,00 €	
Sangiovese Ris., Poggio Lombrone, Colle Massari, Tuscany	59,00 €	
Barbera d'Asti, Ca' di Pian, La Spinetta, Piedmont	42,00 €	
Insoglio del Cinghiale, Tenuta di Biserno, Tuscany	39,00 €	
Barolo, Le Coste di Monforte, Parusso, Piedmont	82,00 €	
Barolo, Le Ginestre, Paolo Conterno	72,00 €	
Château Peyreau Saint'Emilion Grand Cru, Vignobles Graf von Neipperg	54,00 €	
Grattamacco Bolgheri Rosso Superiore Riserva, Tuscany	89,00 €	
Dessertwein*	0,1 l	0,5 l
Moscato di Cagliari	6,50 €	30,00 €

*Our wines contain sulfites

Soft drinks	0,2 l	0,4 l
Aranciata San Pellegrino ⁽¹⁾	3,50 €	
afri Cola ^(1,3)	3,50 €	
afri Cola light ^(1,3,5)	3,50 €	
Thomas Henry - Ginger Ale ⁽¹⁾	3,50 €	
Thomas Henry - Bitter Lemon ^(1,2)	3,50 €	
Thomas Henry - Tonic ⁽²⁾	3,50 €	
Mezzomix		3,50 €
Spritzer „Schorle“		0,4 l
Apple spritzer naturally cloudy	3,50 €	
Redcurrant spritzer	3,50 €	
Rhubarb spritzer	3,50 €	
Orange juice spritzer	3,50 €	
Juices and nectar from Wolfra		0,2 l
Apple, redcurrant, rhubarb, orange	3,00 €	

Water

Fiordilino sparkling	0,25 l	2,50 €
	0,5 l	5,00 €
	0,75 l	6,00 €
Fiordilino still	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	6,00 €
Table water	0,3 l	3,00 €

Beer

	0,33 l	
Tegernseer Hell		3,50 €
Bitburger Zero alcohol-free		3,50 €

Long drinks

	0,2 l	
Vodka Tonic (Russian Standard Vodka, Tonic Water ⁽²⁾)		9,50 €
Vodka Lemon (Russian Standard Vodka, Bitter Lemon ⁽²⁾)		9,50 €
Gin Tonic (Bombay Sapphire, Tonic Water ⁽²⁾)		9,50 €
Gin Lemon (Bombay Sapphire, Bitter Lemon ⁽²⁾)		9,50 €

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	7,00 €
Vecchia Romagna	6,00 €
Vodka Russian Standard	6,00 €
Vodka Grey Goose	10,00 €
Gin Bombay Sapphire	8,00 €
Gin Hendrick's	9,00 €

Caffè, Coffee & Tea

Espresso ⁽³⁾	2,00 €
Espresso doppio ⁽³⁾	3,50 €
Cappuccino with milk, lactose free milk or soya drink ^(3,5)	3,00 €
Latte Macchiato with milk, lactose free milk or soya drink ^(3,5)	3,50 €
Tazza di Caffè ⁽³⁾	2,50 €
Espresso Corretto ⁽³⁾	4,50 €
Cioccolata italiana Ció Bar	3,50 €
Hot lemon	3,50 €
Espresso decaffeinated	2,00 €

Tea from Tea & More

Green tea lemon ginger ^(Bio)	4,50 €
Green tea Japan Sencha Uchiyama ^(Bio)	4,80 €
Darjeeling ⁽⁶⁾ house blend First Flush ^(Bio)	4,00 €
Peppermint tea in pyramid bag ^(Bio)	4,00 €
Camomile blossoms in pyramid bad ^(Bio)	4,00 €
Passion fruit orange ^(Bio)	4,50 €
Detox tea from Kusmi	5,00 €

- 1 = with dye
- 2 = contains chinin
- 3 = contains caffeine
- 4 = contains preservatives
- 5 = with sweeteners
- 6 = with theine

Our wines contain sulfites