

ABENDKARTE

ANTIPASTI

- ACCIUGHE SOTTO SALSA VERDE - Sardellenfilets in Petersilienpesto^{3,4,9,12,17} **7€**
- PURPLE RAIN BURRATINA - Burratina, frisches Rote Bete-Carpaccio, Pistazien-Pesto, gehackte Pistazien^{5,7,8,15,18} **14€**
- PARMIGIANA - warmes, sizilianisches Auberginengratin, San Marzano Tomatensauce, Parmesan, Basilikum^{5,8} **12€**
- PATATE CARPACCIO TARTUFO - hauchdünne Kartoffelscheiben gebacken, Parmesan, Trüffel¹⁷ **15€**
- GRANDE BURRATA FAMOSA - sensationelle Burrata, geschmorte Datteltomaten, Olivenöl extra Vergine, Kräuter^{7,17} **12**
- VITELLO TONNATO PIEMONTESE - dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch, Thunfischsauce, Kapern^{3,5,8,10,12,15,17} **12**
- FRITTO MISTO - frittierte Meeresfrüchte, Aioli, Zitrone^{1,2,3,4,5,10,14,17} **16**

HANDMADE PASTA

- PAPPARDELLE AL RAGU - langsam geschmortes Rinderragout - Familienrezept^{1,3,7,15,17} **14€**
- CONCHIGLIONI STRACCIATELLA ALL' ARRABBITA - San Marzano Tomatensauce, Basilikum, Burrata-Herz^{1,3,7} **12€**
- LINGUINIE GAMBERETTI - Garnelen, Tomaten, Weißwein, Pistazie^{1,3,4,12,14,15,17} **18€**
- FETTUCINE TARTUFO - schwarzer Trüffel, Mascarpone, Pilze, Parmesan^{1,3,4,7,17} **19€**

SECONDI

- TARTARE DI SALMONE - Lachstatar kurz angebraten, Avocado, Kapern, Minze, Limette, Fenchel^{4,17} **17€**
- FILETTO AL BRANDY - regionales Rinderfilet in Brandysauce, grüner Pfeffer, Gemüse^{7,15,17} **32€**
- THE SUPERNOVA CARPACCIO - hauchdünne Rinderfiletscheiben, Parmesan, Rucola, Champignons^{3,17} **16€**
- SAUTE DI COZZE E VONGOLE - Miesmuscheln & Venusmuscheln, Weißweinsud^{4,14,15,18} **19€**

€

VERDURA

Superfino Fries^{5,8,17} / Insalata Mista^{4,11} / Gemüse^{5,9} **5**





PINSA ROMANA

pinlsa rolmalna

Die Pinsa - auch Pinsa Romana genannt - war bereits im antiken Rom typisch für die römische Küche und wurde, wie auch heute noch, in Trattorien serviert. Natürlicher Gärprozess (72 Stunden), sorgfältig ausgewählte Mehlsorten, Reismehl und Sojamehl. Knusprig, wenige Kalorien, hochverdaulich, lecker! Perfekt zum Starten und Teilen...

ABENDS

- | | |
|---|------|
| LA MARINARA ^{1,4,7} | 10 |
| Tomatensugo / frische Tomaten / Basilikum / Knoblauch / Sardellenfilets / Oliven | |
| LA CALABRESE ^{1,7,12,16,17} | 14.5 |
| Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Salame Spianata piccante / Mozzarella di Bufala / Rucola | |
| TUNA SASHIMI ^{1,4} | 18 |
| Tomatensugo / mariniertes Thunfischfilet / Avocado / Kapern / Minze / Limette | |
| REGINA ROYAL ^{1,7,12,16,17} | 19 |
| Tomatensugo / Prosciutto Rosmarino / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Thymian | |
| TARTUFO ^{1,7} | 18 |
| Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo | |

DOLCI

IL TIRAMISU ^{1,6,9}	6.5
MOUSSE AU CHOCOLAT FRAGOLA ^{1,6,9} <i>Schokoladenmousse, Erdbeerragout, Minze</i>	6.5
TARTUFO BIANCO ODER PISTACCHIO DI BRONTE ^{1,3,7,8,17} <i>Milcheis, Salzkaramellkern, überzogen mit weißen Schokoraspeln oder Pistazieneis, Pistazienkern, Zitrone & Borsci S. Marzano-Likör, überzogen mit gehackten Pistazien</i>	7.5

CAFÈ LOVE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO ⁵	2 / 2.5
DOPPIO / DOPPIO MACCHIATO ⁵	3 / 3.5
CAPPUCCINO ⁵	3.5
LATTE MACCHIATO ⁵	4
AMERICANO ⁵	3
TEA	2.8



DIGESTIVI

LIMONCELLO		4 cl	4.5
AMARO DEL CAPO		4 cl	4.5
AMARO MARTINA		4 cl	6.5
SAN MARZANO AMARO		4 cl	4.5
AMARO DENTE DI LEONE		4 cl	6.5
AMARETTO		4 cl	4.5
BERGAMOTTE AUS KALABRIEN	42%	4 cl	7
MANDARINE AUS SIZILIEN	42%	4 cl	7
BLUTORANGE AUS SIZILIEN	42%	4 cl	7
SAMBUCA		4 cl	4.5
BAILEYS ^{1,5}		4 cl	4.5
FRANGELICO		4 cl	4.5
FERNET BRANCA / MENTA		4 cl	4.5

GRAPPA

NARDINI GRAPPA BIANCA	50%	4 cl	7
NARDINI SELEZIONE EXTRA FINE	40%	4 cl	8
NARDINI SELEZIONE 3YRS	42%	4 cl	9
NARDINI GRAPPA 15YRS	45%	4 cl	12

*YOU`RE MISSING YOUR FAVORITE DRINK? LET US
KNOW AND WE WILL SEE WHAT WE CAN DO!*

MITTAGSKARTE

ANTIPASTI & INSALATA

- PURPLE RAIN BURRATINA - Burratina, frisches Rote Bete-Carpaccio, Pistazien-Pesto, gehackte Pistazien 5,7,8,15,17 **11**
- INSALATA TONNO & AVOCADO - gegrilltes Thunfischfilet, Avocado & Zitrone, auf Sommersalat 1,4,17 **12€**
- GRANDE BURRATA FAMOSA - sensationelle Burrata, geschmorte Datteltomaten, Olivenöl extra Vergine, Kräuter 7,17 **12**
- PARMIGIANA - warmes, sizilianisches Auberginengratin, San Marzano Tomatensauce, Parmesan, Basilikum 5,8 **12€**
- PATATE CARPACCIO TARTUFO - hauchdünne, gratinierte Kartoffelscheiben, Trüffel, Parmesan 17 **15€**
- VITELLO TONNATO PIEMONTESE - dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch, Thunfischsauce, Kapern 3,5,8,10,12,15,17 **12**

HANDMADE PASTA

- MEZZE MANICHE CARBONARA - Römischer crispy guanchiale Speck, Ei, Pecorino, Grana Padano 1,3,7,12,16,17 **12**
- PACCHERI STRACCIATELLA ALL'ARRABBIATA - San Marzano Tomatensauce, Basilikum, Burrata-Herz 1,3,7 **12**
- FUSSILLONI AL RAGU - langsam geschmortes Rinderragout - Familienrezept 1,3,7,15,17 **14€**
- LINGUINE ALLE VONGOLE - Venusmuscheln, Weißwein, Petersilie 1,3,4,14,15 **16**
- FETTUCINE TARTUFO - schwarzer Trüffel, Mascarpone, Pilze, Parmesan 1,3,4,7,17 **19€**

SECONDI

- TARTARE DI SALMONE - Lachstatar kurz angebraten, Avocado, Kapern, Minze, Limette, Fenchel 4, 17 **17€**
- SCALOPPINE AL LIMONE - dünne Kalbsschnitzel, Zitronen-Weißweinsauce, Gemüse 1,7,14,17 **22€**
- SAUTE DI COZZE E VONGOLE - Miesmuscheln & Venusmuscheln, Weißweinsud 4, 14, 15, 18 **19**
- FRITTO MISTO - frittierte Meeresfrüchte, Aioli, Zitrone 1,2,3,4,10,13,17 **16**
- TARTARE DI MANZO - Rindertatar, Senf, Kapern, Eigelb, Pfeffer, Röstbrot 3,17 **19€**

VERDURA

Superfino Fries 5,8,17 / Insalata Mista 4, 11 / Gemüse 5,9 **5**





PINSA ROMANA

pinlsa rolmalna

Die Pinsa - auch Pinsa Romana genannt - war bereits im antiken Rom typisch für die römische Küche und wurde, wie auch heute noch, in Trattorien serviert. Natürlicher Gärprozess (72 Stunden), sorgfältig ausgewählte Mehlsorten, Reismehl und Sojamehl. Knusprig, wenige Kalorien, hochverdaulich, lecker! Perfekt zum Starten und Teilen...

MITTAGS

- | | |
|--|------|
| LA MARINARA ^{1,4,7} | 10 |
| Tomatensugo / Basilikum / Knoblauch / Sardellenfilets / Oliven | |
| LA BUFALA ^{1,7} | 12 |
| Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum | |
| LA CALABRESE ^{1,7,12,16,17} | 14.5 |
| Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte/ Salame Spianata piccante / Mozzarella di Bufala / Rucola | |
| PROSCIUTTO ^{1,7,12,16,17} | 11 |
| Tomatensugo / Prosciutto Rosmarino / Mozzarella Fior di Latte | |

SPARKLING

PROSECCO FILACORTA Ca' del Sette, Venetien	0,1	6
ROSÉ PRICKELND Kolonne Null (Alkoholfrei)	0,1	5
BRUT TRADITION Legraas & Hass, Champagne	0,1	11.5

OPEN WINE

HOUSE WINE WHITE Pinot Blanc	0,1 0,2	4.5 8.5
ESTATE LORCH RIESLING Georg Breuer, Rheingau	0,1 0,2	5.5 10.5
GRAUER BURGUNDER Tina Pfaffmann, Pfalz	0,1 0,2	4.5 8.5
SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE Weingut Oswalt, Rheinhessen	0,1 0,2	4.5 8.5
HOUSE WINE RED Primitivo	0,1 0,2	4.5 8.5
APPASSIONATE (Merlot / Cabernet) Ca' del Sette, Venetien	0,1 0,2	4.5 8.5
HOUSE WINE ROSE	0,1 0,2	4.5 8.5
WHISPERING ANGEL Château d'Esclans	0,1	7.5

BEERS

HACKER PSCHORR vom Fass	0,4	4
RADLER Hacker Pschorr vom Fass & Zitronenlimonade	0,4	4
PAULANER PILS vom Fass	0,3	4
HOPF WEISSBIER	0,5	4.5
HOPF DIE ALKOHOLFREIE	0,5	4.5
PERONI NASTRO AZZURO	0,33	4.5

SOFT DRINKS

HOMEMADE LEMONADE	0,3	4
AQUA FIORDILINO (Frizzante / Naturale)	0,75	7
SAFTSCHORLE Wolfrasäfte: Apfel, Johannisbeere, Orange, Maracuja, Rhabarber, Cranberry	0,4	3.8
SCHWEPPEs Dry Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2	4
COCA COLA / LIGHT/ ZERO	0,2	3.5
FANTA	0,2	3.5
PAULANER SPEZI	0,5	4
RED BULL / SUGARFREE	0,25	4.5
SAN BITTER	0,1	3
CRODINO	0,1	3

HOT DRINKS

ESPRESSO / MACCHIATO	2 / 2.5
DOPPIO / MACCHIATO	3 / 3.5
CAPPUCCINO	3.5
LATTE MACCHIATO	4
AMERICANO	3
TEA	2.8

SPARKLING

PROSECCO FILACORTA Ca' del Sette, Venetien	0,1	6
ROSÉ PRICKELND Kolonne Null (Alkoholfrei)	0,1	5
BRUT TRADITION Legraas & Hass, Champagne	0,1	11.5

OPEN WINE

HOUSE WINE WHITE Pinot Blanc	0,1 0,2	4.5 8.5
ESTATE LORCH RIESLING Georg Breuer, Rheingau	0,1 0,2	5.5 10.5
GRAUER BURGUNDER Tina Pfaffmann, Pfalz	0,1 0,2	4.5 8.5
SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE Weingut Oswalt, Rheinhessen	0,1 0,2	4.5 8.5
HOUSE WINE RED Primitivo	0,1 0,2	4.5 8.5
APPASSIONATE (Merlot / Cabernet) Ca' del Sette, Venetien	0,1 0,2	4.5 8.5
HOUSE WINE ROSE	0,1 0,2	4.5 8.5
WHISPERING ANGEL Château d'Esclans	0,1	7.5

BEERS

HACKER PSCHORR vom Fass	0,4	4
RADLER Hacker Pschorr vom Fass & Zitronenlimonade	0,4	4
PAULANER PILS vom Fass	0,3	4
HOPF WEISSBIER	0,5	4.5
HOPF DIE ALKOHOLFREIE	0,5	4.5
PERONI NASTRO AZZURO	0,33	4.5

SOFT DRINKS

HOMEMADE LEMONADE	0,3	4
AQUA FIORDILINO (Frizzante / Naturale)	0,75	7
SAFTSCHORLE Wolfrasäfte: Apfel, Johannisbeere, Orange, Maracuja, Rhabarber, Cranberry	0,4	3.8
SCHWEPPEs Dry Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2	4
COCA COLA / LIGHT/ ZERO	0,2	3.5
FANTA	0,2	3.5
PAULANER SPEZI	0,5	4
RED BULL / SUGARFREE	0,25	4.5
SAN BITTER	0,1	3
CRODINO	0,1	3

HOT DRINKS

ESPRESSO / MACCHIATO	2 / 2.5
DOPPIO / MACCHIATO	3 / 3.5
CAPPUCCINO	3.5
LATTE MACCHIATO	4
AMERICANO	3
TEA	2.8

APERITIVO

OLIVE GARDEN SPRITZ ¹ 8.5

Tanqueray Gin / Martini Extra Dry / Olive Bitters / Dry Tonic Water

BELLEZZA SPRITZ ^{1, 7, 9} 7

Limoncello / Lemon Curd / Zitrone / Prosecco / Soda

BARBARELLA SPRITZ ¹ 7.5

Martini Fiero / Rote Bete-Himbeere / Verjus / Prosecco

GRAZIE AMORE SPRITZ ¹ 7.5

Noilly Prat Ambre / Verjus / Salzlösung / Prosecco

MILANO MULE ^{1, 3, 7} 9.5

Campari / Roter Wermut / Zitronenmelisse / Ginger Beer

CAMPARI COFFE TONIC ^{1, 3, 5} 9

Coffee infused Campari / Tonic Water / Orange

PISCO PINEAPPLE 9.5

Grilled Ananas Pisco infusion / Angostura Bitters / Ginger Ale

NOVA GARIBALDI ¹ 9

Campari / Orange Flower Water / frischer Orangensaft

SUMMER G&T ^{1, 3} 11.5

Gin der Saison / Tonic Water / regionale Früchte & Kräuter



1 Farbstoff, 2 Taurin, 3 Chininhaltig, 4 Phosphat, 5 Koffeinhaltig, 6 Antioxidantien,

7 Konservierungsstoffe, 8 Gluten, 9 Eier, 10 Nüsse, 11 Laktose

SIGNATURE COCKTAILS

BB GIMLET ¹¹ 11

Basilikum infused Tanqueray Gin / Burrata Cordial / Limette

ITALO 75 ⁷ 14

Tanqueray Gin / Zafferano / Verjus / Legraas & Hass Brut Champagne

AL CARPONE SOUR ⁷ 12.5

Smirnoff Vodka / Rhabarber-Erdbeercordial / Calvados / Bacca del Merlo

ESPRESSO MARTINI 4.0 ^{5,10} 13

Smirnoff Vodka / Kaffeelikör / Schokolade / Salbei / Espresso

SUPER CALABRIA ^{1,3} 11.5

Aperol / Bulleit Bourbon / Nardini Grappa / Zitrone / Grapefruit Bitters

SUMMER SAZERAC ³ 13

Hennessy Cognac / Bulleit Rye / Wassermelone / Peychaud's Bitters

ROSSO DI SERA ¹ 12

Mezcal Espadin / Limette / Maraschino Likör / Kirsche

1 Farbstoff, 2 Taurin, 3 Chininhaltig, 4 Phosphat, 5 Koffeinhaltig, 6 Antioxidantien,
7 Konservierungsstoffe, 8 Gluten, 9 Eier, 10 Nüsse

ALL DAY NEGRONI!

NEGRONI ^{1,3} 11

Tanqueray Gin / Campari / Roter Wermut

GOLDEN NEGRONI ^{1,3} 11

Tanqueray Gin / Belsazar weißer Wermut / Enzian /
Zitrone Bitter / Gold Glitter

BOULEVARDIER ^{1,3} 11

Bulleit Bourbon Whiskey / Berto Bitter /
Martini Riserva Speciale Rubino

COCONUT EXPRESS NEGRONI ^{1,3,5,10} 12.5

Bacardi Ocho / Campari / Fine Ruby Port / Espresso /
Schokolade Bitter / Kokoswasser

SMOKEY FORREST NEGRONI ^{1,3} 12

San Cosme Mezcal / La Valdotaïne Bitter Artigianale /
Martini Riserva Speciale Ambrato / Tannennadel

NEGRONI SBAGLIATO ^{1,3} 11

Campari / Roter Wermut / Filacorta Prosecco

BARREL AGED CHOCOLATE NEGRONI ^{1,3} 12.5

Hennessy Cognac / Cointreau / Campari /
Roter Wermut / Schokoladen Likör

SPARKLING

PROSECCO FILACORTA - Ca' del Sette, Venetien	0,75	34
RIESLING BRUT SEKT - Bassermann-Jordan, Pfalz	0,75	49
ROSÉ PRICKELND - Kolonne Null (alkoholfrei)	0,75	34
FRANCIACORTA BRUT MAJOLINI - Majolini, Lombardei	0,75	58

CHAMPAGNE

BRUT TRADITION - Legras & Haas	0,75	75
CUVÉE EXIGENCE NO.9 - Legras & Haas	0,75	95
BLANC DE BLANCS GRAND CRU - Legras & Haas	0,75	85
BRUT TRADITION ROSÉ - Legras & Haas	0,75	85
Ruinart R Brut	0,75	105
Ruinart Rosé Brut	0,75	150

ROSE

ROSÉ AMORE SENZA FINE - Weingut Oswald	0,75	33
IL ROSATO - Casa Brancaia, Toscana	0,75	35
BY OTT ROSÉ - Domaines Ott, Provence	0,75	55
WHISPERING ANGEL - Château d'Esclans	0,75 / 1,5	55 / 115
GARRUS - Chateau d'Esclans	0,75	190
MIRABEAU X ROSÉ - Mirabeau, Provence	0,75	35
CLOS MIREILLE ROSÉ - Domaines Ott, Provence	0,75	85

ITALIAN WHITE

LUGANA AMORE SENZA FINE - Ca' del Sette, Venetien	0,75	33
PINOT GRIGIO - Silvio Jermann, Friaul	0,75	55
IL BIANCO - Casa Brancaia, Toscana	0,75	35
TERLANER CLASSICO - Cantina Terlan, Südtirol	0,75	47
EDDA BIANCO SALENTO - San Marzano, Apulien	0,75	38
SAUVIGNON BLANC „LAFOE“ - Schreckbichl, Südtirol	0,75	79
CONTE HUGHES - Tenuta Rapitala, Sizilien	0,75	46
LUGANA „FOLAR“ - Santi, Venetien	0,75	35
ARNAIS BLANGE - Ceretto, Piemont	0,75	43
DONNALUCE BIANCO LAZIO - Poggio le Volpi, Latium	0,75	42

ITALIAN RED

AMANTE ORO - Ca' del Sette, Venetien	0,75	55
LAGREIN RISERVA LAREITH - Kaltern, Südtirol	0,75	49
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VALLE D'ORO - Cantina Tollo, Abruzzen	0,75	34
MERLOT MCM - Tenutae Lageder, Südtirol	0,75	93
PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA - Li Filitti, Apulien	0,75	45
PRIMITIVO MERLOT TARANTINO - Luce del Sole	0,75	32
ROMA DOC ROSSO - Poggio Le Volpi, Latium	0,75	39
LAVIGNONE BARBERA D'ASTI - Pico Maccario	0,75	42

LUCENTE - Tenuta Luce, Toscana	0,75	95
SOLANE VALPOLICELLA RIPASSO - Venetien	0,75	39
AMARONE SANTICO DELLA VALPOLICELLA - Santi	0,75	69
LE VOLTE - Ornellaia, Toscana	0,75	65
TENUTE MARCHESE ANTINORI VINSANTO - Antinori, Toscana	0,75	75
BRUNELLO DI MONTALCINO - Arigano, Toscana	0,75	75
NERO D'AVOLA - Tenuta Rapitala, Sizilien	0,75	31
2016 ORNELLAIA BOLGHERI ROSSO SUPERIORE - Toscana	0,75	295

GERMAN WHITE

SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE - Weingut Oswald	0,75	33
CHARDONNAY THÖRLE - THÖRLE, Rheinhessen	0,75	35
GRAUER BURGUNDER - Tina Pfaffmann, Pfalz	0,75	36
WEISSBURGUNDER IM LEH GG - Franz Keller, Baden	0,75	75
WEISSBURGUNDER, UNTERTÜRKHEIMER GIPS - Aldinger, Baden-Württemberg	0,75	42
RIESLING FELSENBURG GG TROCKEN - Schäfer-Fröhlich, Nahe	0,75	95
EINZIGACKER - Dreissigacker, Rheinhessen	0,75	95
EIGENART SILVANER IM HOLZFASS GEREIFT - Max Müller, Franken	0,75 / 1,5	48 / 94
ESTATE LORCH RIESLING - Georg Breuer, Rheingau	0,75	34

GERMAN RED

FELLBACHER LÄMMLER LEMBERGER GG. - Aldinger, Baden-Württemberg	0,75	82
MERLOT, HÖHENFLUG - Hensel, Pfalz	0,75	52
FRANZ KELLER, SPÄTBURGUNDER SCHLOSSBERG GG TROCKEN GROSSE LAGE	0,75	120
SANKT PAUL SPÄTBURGUNDER - Friedrich Becker, Pfalz	0,75	115

FRENCH WHITE

SANCERRE LES BARONNES AOC - Henri Bourgeois	0,75	61
ALBERT BICHOT CHABLIS - Domaine Long-Depaquit	0,75	45
CHABLIS AOP PER ASPERA - Charly Nicolle	0,75	43
POUILLY-FUMÉ SILEX - Pouilly-Fumé, Domaine Chatelain	0,75	45

FRENCH RED

2009 CHÂTEAU BRANE CANTENAC 2ÈME CRU CLASSÉ - Margaux, Bordeaux	0,75	175
2006 CHÂTEAU PALMER 3ÈME CRU CLASSÉ - Margaux, Bordeaux	0,75	387

NICE PICKS AROUND THE WORLD

2007 CHÂTEAU MUSAR-GHAZIR R WHITE - Lebanon	0,75	77
2010 CHÂTEAU MUSAR -GHAZIR RED - Lebanon	0,75	92
SHIRAZ, LUDDITE - Bot River, South Africa 2016	0,75	69
GRÜNER VELTLINER FASS 4 - Ott, Kamptal	0,75	47
RIOJA RODA RESERVA - Bodegas Roda, Haro La Rioja	0,75	87

Wein enthält Sulfite