

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` ARRABBIATA - San Marzano Tomatensauce, Basilikum, Burrata-Herz^{1,3,7} **12€**
- LINGUINE 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} Schokoladenmousse, Erdbeerragout, Minze	6.5
TARTUFO BIANCO ODER PISTACCHIO DI BRONTE ^{1,3,7,8,17} Milcheis, Salzkaramellkern, überzogen mit weißen Schokoraspeln oder Pistazieneis, Pistazienkern, Zitrone & Borsci S. Marzano-Likör, überzogen mit gehackten Pistazien	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

NONINO MONOVITIGNO MERLOT		4 cl	7
NONINO MONOVITIGNO MOSCATO		4 cl	7
NONINO MONOVITIGNO CHARDONNAY		4 cl	7

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

SPARKLING

PROSECCO FILACORTA 0,1 6
Ca' del Sette, Venetien

ROSÉ PRICKELND 0,1 5
Kolonne Null (Alkoholfrei)

BRUT TRADITION 0,1 11.5
Legraas & Hass, Champagne

OPEN WINE

HOUSE WINE WHITE 0,1 4.5
Pinot Blanc 0,2 8.5

LUGANA 0,1 4.5
AMORE SENZA FINE 0,2 8.5
Ca' del Sette, Venetien

ESTATE LORCH RIESLING 0,1 5.5
Georg Breuer, Rheingau 0,2 10.5

GRAUER BURGUNDER 0,1 4.5
Tina Pfaffmann, Pfalz 0,2 8.5

SAUVIGNON BLANC 0,1 4.5
AMORE SENZA FINE 0,2 8.5
Weingut Oswalt, Rheinhessen

HOUSE WINE RED 0,1 4.5
Primitivo 0,2 8.5

APPASSIONANTE (Merlot / Cabernet) 0,1 4.5
Ca' del Sette, Venetien 0,2 8.5

HOUSE WINE ROSE 0,1 4.5
0,2 8.5

WHISPERING ANGEL 0,1 7.5
Château d'Esclans

BEERS

HACKER PSCHORR 0,4 4
vom Fass

RADLER 0,4 4
Hacker Pschorr vom Fass &
Zitronenlimonade

PAULANER PILS 0,3 4
vom Fass

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 0,75 7
(Frizzante / Naturale)

SAFTSCHORLE 0,4 3.8
Wolfrasäfte: Apfel, Johannisbeere,
Orange, Maracuja, Rhabarber,
Cranberry

SCHWEPPEs 0,2 4
Dry Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale,
Bitter Lemon

COCA COLA / LIGHT/ ZERO 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

Elephant Bay Green Tea 0,33 4.5

Elephant Bay Passionfruit 0,33 4.5

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	0,75	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 / 1,5	85 / 170
BRUT TRADITION ROSÉ - Legras & Haas	0,75	85
Ruinart R Brut	0,75	105
Ruinart Rosé Brut	0,75 / 1,5	150 / 300

ROSE

ROSÉ AMORE SENZA FINE - Weingut Oswald	0,75	33
IL ROSATO - Casa Brancaia, Toscana	0,75 / 1,5	35 / 70
MIRABEAU X ROSÉ - Mirabeau, Provence	0,75	37
VISIONE DOC ROSAMILIA - Feudi di San Gregorio, Avellino	0,75 / 1,5	38 / 74
BY OTT ROSÉ - Domaines Ott, Provence	0,75	44
WHISPERING ANGEL - Château d'Esclans	0,75 / 1,5	55 / 115
CLOS MIREILLE ROSÉ - Domaines Ott, Provence	0,75	85
GARRUS - Chateau d'Esclans	0,75	190

ITALIAN WHITE

LUGANA AMORE SENZA FINE - Ca' del Sette, Venetien	0,75	33
ACANTE FIANO SALENTO - Castello Monaci, Apulien	0,75	32
IL BIANCO - Casa Brancaia, Toscana	0,75	35
EDDA BIANCO SALENTO - San Marzano, Apulien	0,75	38
KAID SAUVIGNON - A. d. Camporeale, Sizilien	0,75	38
DONNALUCE BIANCO LAZIO - Poggio le Volpi, Latium	0,75	42
ARNEIS BLANGE - Ceretto, Piemont	0,75 / 1,5	43 / 86
CONTE HUGHES - Tenuta Rapitala, Sizilien	0,75	46
TERLANER CLASSICO - Cantina Terlan, Südtirol	0,75	47
SAUVIGNON BLANC „LAFOE“ - Schreckbichl, Südtirol	0,75	79

ITALIAN RED

PRIMITIVO AMORE SENZA FINE - Terrecarsiche, Apulien	0,75	33
NERO D'AVOLA - Tenuta Rapitala, Sizilien	0,75	31
PRIMITIVO MERLOT TARANTINO - Luce del Sole	0,75	32
PILUNA PRIMITIVO SALENTO - Castello Monaci, Apulien	0,75	35
ROMA DOC ROSSO - Poggio Le Volpi, Latium	0,75	39
SOLANE VALPOLICELLA RIPASSO - Venetien	0,75	39
LAVIGNONE BARBERA D'ASTI - Pico Maccario	0,75	42

LAGREIN RISERVA LAREITH - Kaltern, Südtirol	0,75	49
AMANTE ORO - Ca' del Sette, Venetien	0,75	55
LE VOLTE - Ornellaia, Toscana	0,75	65
AMARONE SANTICO - Valpolicella, Santi	0,75	69
TAURASI DOC ROSAMILIA - Feudi di San Gregorio, Avellino	0,75	75
LUCENTE - Tenuta Luce, Toscana	0,75	95
2016 ORNELLAIA BOLGHERI ROSSO SUPERIORE - Toscana	0,75	295

GERMAN WHITE

SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE - Weingut Oswald	0,75	33
ESTATE LORCH RIESLING - Georg Breuer, Rheingau	0,75	34
GRAUER BURGUNDER - Tina Pfaffmann, Pfalz	0,75	36
WHITE MAX CUVÉE QBA TROCKEN - Max Müller, Franken	0,75	39
EIGENART SILVANER IM HOLZFASS GEREIFT - Max Müller, Franken	0,75 / 1,5	48 / 94
SONNENUHR GG RIESLING TROCKEN - Weingut Wegeler-Gutshaus, Mosel	0,75	75
RIESLING FELSENBURG GG TROCKEN - Schäfer-Fröhlich, Nahe	0,75	95
EINZIGACKER - Dreissigacker, Rheinhessen	0,75	95

GERMAN RED

MERLOT, HÖHENFLUG - Hensel, Pfalz	0,75	52
CUVÉE „JOSEF“ BARRIQUE - Weingut Stern, Pfalz	0,75	52
FELLBACHER LÄMMLER LEMBERGER GG. - Aldinger, Baden-Württemberg	0,75	82
SANKT PAUL SPÄTBURGUNDER - Friedrich Becker, Pfalz	0,75	115

NICE PICKS AROUND THE WORLD

BIO-CHARDONNAY, Weingut Elisabeth Rücker, Österreich	0,75	39
BIO-CABERNET SAUVIGNON, Weingut Elisabeth Rücker, Österreich	0,75	41
POUILLY-FUMÉ SILEX - Pouilly-Fumé, Domaine Chatelain	0,75	45
GRÜNER VELTLINER FASS 4 - Ott, Kamptal	0,75	47
BIO-WIENER GEMISCHTER SATZ, Bisamberg, Weingut Wieninger	0,75	49
SANCERRE LES BARONNES AOC - Henri Bourgeois	0,75	61
SHIRAZ, LUDDITE - Bot River, South Africa 2016	0,75	69
2007 CHÂTEAU MUSAR-GHAZIR R WHITE - Lebanon	0,75	77
RIOJA RODA RESERVA - Bodegas Roda, Haro La Rioja	0,75	87
2010 CHÂTEAU MUSAR -GHAZIR RED - Lebanon	0,75	92
2009 CHÂTEAU BRANE CANTENAC 2ÈME CRU CLASSÉ - Margaux, Bordeaux	0,75	175

Wein enthält Sulfite

APERITIVO

OLIVE GARDEN ¹ 8.5

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

CHINOTTO SPRITZ 8

Chinotto Liquor / Prosecco / Soda / Rosmarin / Orange

AMALFIA ^{1,3,7} 8

Roter Wermut / Campari / Bitter Lemon / Schwarzes Meersalz

BELLEZZA SPRITZ ^{1,7,9} 8

Limoncello / Lemon Curd / Zitrone / Prosecco / Soda

WERMUT TONIC ³ 9

Berto Rosso Superiore / Tonic Water

MILANO MULE ^{1,3,7} 9.5

Campari / Roter Wermut / Ginger Beer

G&T P/A ^{1,3} 9

Gin der Saison / Tonic Water

SIGNATURE COCKTAILS

BB GIMLET ¹¹ 11

Basilikum Infused Gin / Burrata Cordial / Limette

ALBATROSS ^{5,10} 13

Vodka / Kirsche / Espresso / Amaro

LE CINQUE DI SERA ⁷ 12

Duke Bartenders Edition / Cold Brew Earl Grey Tee / Weißer Wermut

ZAFFERANO SOUR 12

Vodka / Safranlikör / Zitrone

CASTAGNERO ^{1, 10} 13

Bacardi Ocho / Kastanienhonig / Mandarine / Bitters

IL CARROZZINO ^{1,7} 12

Cognac / Thymianlikör / Orangenlikör / Zitrone

UOMINI PAZZI ^{1,7,10} 15

Blended Scotch / Holunder / Walnuss / Legras & Haas Brut Champagne

ALL DAY NEGRONI!

NEGRONI ^{1,3} 11

Tanqueray Gin / Campari / Blend of Wermut

GOLDEN NEGRONI ^{1,3} 11

Tanqueray Gin / Belsazar White / Enzian /
Zitrone Bitter / Gold Glitter

BOULEVARDIER ^{1,3} 11

Bourbon Whiskey / Campari /
Blend of Wermut

SMOKEY FORREST NEGRONI ^{1,3} 12

San Cosme Mezcal / Bitter Artigianale /
Martini Reserva Speciale Ambrato / Tannennadel

NEGRONI SBAGLIATO ^{1,3} 11

Campari / Blend of Wermut / Filacorta Secco

BARREL AGED CHOCOLATE NEGRONI ^{1,3} 13

Hennessy Cognac / Orangenlikör / Blend of Wermut / Schokolade