

# ABENDKARTE

---

## ANTIPASTI

- ACCIUGHE SOTTO SALSA VERDE - Sardellenfilets in Petersilienpesto <sub>D,G</sub> 7
- PURPLE RAIN BURRATINA - Burratina, frisches Rote Bete-Carpaccio, Pistazien-Pesto, gehackte Pistazien <sub>G,H7</sub> 15
- PARMIGIANA - warmes, sizilianisches Auberginengratin, San Marzano Tomatensauce, Parmesan, Basilikum <sub>A1,G,I</sub> 15
- PATATE CARPACCIO TARTUFO - hauchdünne Kartoffelscheiben gebacken, Parmesan, Trüffel <sub>G</sub> 15
- GRANDE BURRATA FAMOSA - sensationelle Burrata, geschmorte Datteltomaten, Olivenöl extra Vergine, Kräuter <sub>G</sub> 19
- VITELLO TONNATO PIEMONTESE - dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch, Thunfischsauce, Kapern <sub>C,D</sub> 15
- FRITTO MISTO - frittierte Meeresfrüchte, Aioli, Zitrone <sub>A1,B,C,O</sub> 19

---

## HANDMADE PASTA

- PAPPARDELLE AL RAGU - langsam geschmortes Rinderragout - Familienrezept <sub>A1,C,G,I</sub> 16
- CONCHIGLIONI STRACCIATELLA ALL' ARRABBIATA - San Marzano Tomatensauce, Basilikum, Burrata-Herz <sub>A1,C,G</sub> 15
- LINGUINE GAMBERETTI - Garnelen, Tomaten, Weißwein, Pistazie <sub>A1,B,C,H7</sub> 18
- FETTUCINE TARTUFO - schwarzer Trüffel, aus dem Parmesanlaib <sub>A1,C,G</sub> 22

---

## SECONDI

- TARTARE DI SALMONE - Lachstatar kurz angebraten, Avocado, Kapern, Minze, Limette, Fenchel <sub>D</sub> 17
- FILETTO AL BRANDY - regionales Rinderfilet in Brandysauce, grüner Pfeffer, Gemüse <sub>G,I</sub> 32
- THE SUPERNOVA CARPACCIO - hauchdünne Rinderfiletscheiben, Parmesan, Rucola, Champignons <sub>G</sub> 16
- SAUTE DI COZZE E VONGOLE - Miesmuscheln & Venusmuscheln, Weißweinsud <sub>O</sub> 19

---

## VERDURA

- Superfino Fries <sub>C</sub> / Insalata Mista <sub>I,K</sub> / Gemüse <sub>G</sub> 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...*

---

<b>LA MARINARA</b> <small>A1,D,G</small>	14	
Tomatensugo / frische Tomaten / Basilikum / Knoblauch / Sardellenfilets / Oliven		
<b>PROSCIUTTO</b> <small>A1,G</small>	14	
Tomatensugo / Prosciutto / Mozzarella Fior di Latte		
<b>LA BUFALA</b> <small>A1,G</small>	16	
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum		
<b>LA CALABRESE</b> <small>A1,G</small>	16	
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Salame Spianata piccante / Mozzarella di Bufala / Rucola		
<b>PATATE, OLIVE &amp; ROSMARIN</b> <small>(vegan) A1,H7</small>	16	
Kartoffelcarpaccio / Taggiasca Oliven / Pistazien-Minz-Pesto / Rosmarino		
<b>TUNA SASHIMI</b> <small>A1,D</small>	19	
Tomatensugo / mariniertes Thunfischfilet / Avocado / Kapern / Minze / Limette		
<b>Auch mit veganem Thunfisch auf Sojabasis</b> <small>(vegan) A1,F</small>		19
<b>REGINA ROYAL</b> <small>A1,G</small>	21	
Tomatensugo / Prosciutto Rosmarino / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Thymian		
<b>TARTUFO</b> <small>A1,G</small>	19	
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo		

# DOLCI

IL TIRAMISU <small>A1,G,G</small>	8.5
MOUSSE AU CHOCOLAT FRAGOLA <small>G</small> <i>Schokoladenmousse, Erdbeerragout, Minze</i>	8.5
TARTUFO BIANCO <small>G</small> <i>Milcheis mit Salzkaramellkern, überzogen mit weißen Schokoraspeln</i>	8.5
TARTUFO MANGO <small>(VEGAN)</small> <i>veganes Mangosorbet mit Himbeerkern</i>	8.5
TARTUFO PISTACCHIO DI BRONTE <small>A1,G,H7</small> <i>Pistazieneis mit Pistazienkern, Zitrone &amp; Borsci S. Marzano-Likör, überzogen mit gehackten Pistazien</i>	8.5

# CAFFÈ LOVE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO <small>G</small>	2.8 / 3.5
DOPPIO / DOPPIO MACCHIATO <small>G</small>	4.5 / 5
CAPPUCCINO <small>G</small>	4
LATTE MACCHIATO <small>G</small>	5
AMERICANO	3.5
TEA	6.5

AUCH ERHÄLTICH MIT  
HAFER ODER SOJA



## *DIGESTIVI*

LIMONCELLO		4 cl	4.5
AMARO DEL CAPO		4 cl	5.5
AMARO MARTINA		4 cl	7.5
SAN MARZANO AMARO		4 cl	5
AMARO DENTE DI LEONE		4 cl	6.5
AMARETTO		4 cl	5
BERGAMOTTE AUS KALABRIEN	42%	2 cl	7
MANDARINE AUS SIZILIEN	42%	2 cl	7
BLUTORANGE AUS SIZILIEN	42%	2 cl	7
SAMBUCA		4 cl	5.5
BAILEYS <sub>G</sub>		4 cl	5.5
FRANGELICO		4 cl	5.5
FERNET BRANCA / MENTA		4 cl	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!*