

ABENDKARTE

ANTIPASTI

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

HANDMADE PASTA

- RICCIOLI AL RAGU - langsam geschmortes Rinderragout - Familienrezept _{A1,C,G,I} 16
- LINGUINE TARTUFO - mit schwarzem Trüffel _{A1,C,G} 22
- CONCHIGLIONI STRACCIATELLA ALL' ARRABBIATA - San Marzano Tomatensauce, Basilikum, Burrata-Herz _{A1,C,G} 15
- LINGUINE GAMBERETTI - Garnelen, Tomaten, Weißwein, Pistazie _{A1,B,C,H7} 18

SECONDI

- TARTARE DI SALMONE - Lachstatar kurz angebraten, Avocado, Kapern, Minze, Limette, Fenchel _D 17
- FILETTO AL BRANDY - regionales Rinderfilet in Brandysauce, grüner Pfeffer, Gemüse _{G,I} 32
- THE SUPERNOVA CARPACCIO - hauchdünne Rinderfiletscheiben, Parmesan, Rucola, Champignons _G 19
- SAUTE DI COZZE E VONGOLE - Miesmuscheln & Venusmuscheln, Weißweinsud _O 22

VERDURA

- Superfino Fries _C / Insalata Mista _{I,K} / Gemüse _G 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...

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

SPARKLING

PROSECCO FILACORTA Ca' del Sette, Venetien	0,1	5.5
BRUT TRADITION Legraas & Hass, Champagne	0,1	14.5
BRUT ROSÉ Legraas & Hass, Champagne	0,1	16

OPEN WINE

SAUVIGNON BLANC	0,1	5.5
AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,2	10

EDDA BIANCO SALENTO 2020, San Marzano, Apullen	0,1	7
	0,2	13.5

GRAUER BURGUNDER Tina Pfaffmann, Pfalz	0,1	5
	0,2	9.5

LUGANA AMORE SENZA FINE Ca' del Sette, Venetien	0,1	6
	0,2	10.5

PRIMITIVO AMORE SENZA FINE Terrecarsiche, Apullen	0,1	5
	0,2	9.5

BIO-CABERNET SAUVIGNON Weingut Elisabeth Rücker, Österreich	0,1	5
	0,2	9.5

APPASSIONANTE Merlot / Cabernet Ca' del Sette, Venetien	0,1	5
	0,2	9.5

ROSÉ AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,1	5
	0,2	9.5

ROSÉ WHISPERING ANGEL Château d'Esclans, Provence	0,1	9.5
	0,2	18

Weine können mit Schwefeldioxid, Sulfiten oder Eiweißenzymen versehen sein.

BEERS

HACKER PSCHORR VOM FASS A3	0,4	4.5
RADLER A3 Hacker Pschorr vom Fass & Zitronenlimonade	0,4	4.5
PAULANER PILS VOM FASS A3	0,3	4.5
HOPF WEISSBIER A1,A3	0,5	5
HOPF DIE ALKOHOLFREIE A1,A3	0,5	5
PERONI NASTRO AZZURO A3	0,33	5
NOAM A3	0,34	5

SOFT DRINKS

HOMEMADE LEMONADE	0,3	4
-------------------	-----	---

AQUA FIORDILINO (Frizzante / Naturale)	0,75	7.5
---	------	-----

SCHORLE Apfel, Johannisbeere, Orange, Maracuja, Rhabarber, Cranberry	0,3	4
--	-----	---

SCHWEPPEES Dry Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale 1, Bitter Lemon 3	0,2	4
---	-----	---

COCA COLA 1	0,2	4
-------------	-----	---

COCA COLA LIGHT / ZERO 1,8,9	0,2	4
------------------------------	-----	---

FANTA 1,3	0,2	4
-----------	-----	---

PAULANER SPEZI 1,3	0,3	4.5
--------------------	-----	-----

RED BULL 1 / SUGARFREE 1,8	0,25	5.5
----------------------------	------	-----

SAN BITTER 1	0,1	4
--------------	-----	---

CRODINO 1	0,1	4
-----------	-----	---

HOT DRINKS

ESPRESSO / MACCHIATO G	2.8 / 3.5
------------------------	-----------

DOPPIO / MACCHIATO G	4.5 / 5
----------------------	---------

CAPPUCCINO G	4
--------------	---

LATTE MACCHIATO G	5
-------------------	---

AMERICANO	3.5
-----------	-----

TEA	6.5
-----	-----

APERITIVO

OLIVE GARDEN 1,3,k,m 9

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

BASSANO SPRITZ 1,3,7,m 8.5

Rhababerlikör / Supasawa / San Bitter / Wild Berry

BELLEZZA SPRITZ 1,2,C,G 9

Limoncello / Lemon Curd / Zitrone / Prosecco / Soda

VIOLETTA SPRITZ 1,3,m 9.5

Lavendellikör / Gin / Supasawa / Tonic Water

PADUA MULE 1,2,8,m 8.5

Cynar / Campari / Limette / Ginger Beer

SUMMER G&T 3,4,m 11.5

Gin der Saison / Tonic Water

ITALIAN PORNSTAR MARTINI 1,3,m 14

Galliano Vanilla / Vodka / Passionsfrucht / Zitrone / Proseccoshot

CARLO VERDONE SPRITZ 2,m 12.5

Basilikum / weißer Wermuth / Verjus / Prosecco

SIGNATURE COCKTAILS

BB GIMLET 1 11

Basilikum infused Gin / Burrata Cordial / Limette

ZAFFERANO SOUR 12

Vodka / Safranlikör / Zitrone / Zucker

MANDARINE SOUR 1,3,m 14.50

Aperol / Mandarine Napoleone / Zitrone / Zucker

SCIMMIA IN SPALLA 1,3,8,m 10.50

Blended Malt Scotch / Martini Ambrato / Orange Bitter

GREEN MOON 1,2,8,m 12

Gin / weißer Wermuth / Zitrone / Basilikumlikör / Orange Bitter

GIN SOUR 1,m 13

Gin / Bergamottenlikör / Zitrone / Zucker

ROSSELLA 75 1,m 16

Champagner / Gin / Zitrone / Cointreau / Cranberry / Ingwer

ALL DAY NEGRONI!

NEGRONI 1,2,3,m 12.50

Tanqueray Gin / Campari / Blend of Wermut

GOLDEN NEGRONI 1,2,3,m 14

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

BOULEVARDIER 1,2,3,m 12.50

Bourbon Whiskey / Campari /
Blend of Wermut

SMOKEY FORREST NEGRONI 1,2,3,m 15

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

NEGRONI SBAGLIATO 1,2,3,m 14

Campari / Blend of Wermuth / Prosecco

BARREL AGED CHOCOLATE NEGRONI 1,2,3,8,m 13.50

Hennessy Cognac / Orangenlikör / Blend of Wermut / Schokolade

SPARKLING

PROSECCO FILACORTA - Ca' del Sette, Venetien	0,75	35
RIESLING BRUT SEKT - Bassermann-Jordan, Pfalz	0,75	55
FRANCIACORTA BRUT MAJOLINI - Majolini, Lombardei	0,75	75

CHAMPAGNE

BRUT TRADITION - Legras & Haas	0,75	89
BRUT TRADITION ROSÉ - Legras & Haas	0,75	109
BLANC DE BLANCS GRAND CRU - Legras & Haas	0,75	99
Ruinart R Brut - Ruinart	0,75	129
Ruinart Rosé Brut - Ruinart	0,75 / 1,5	159 / 310

ROSÉ

ROSÉ AMORE SENZA FINE - Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	31
IL ROSATO - Casa Brancaia, Toscana	0,75	42
LQLC - JOHN MALKOVICH - Les Quelles de la Coste, Provence	0,75 / 1,5	49 / 95
WHISPERING ANGEL - Château d'Esclans, Provence	0,75 / 1,5	59 / 110
ROSÉ BLAUFRÄNKISCH - Pia Strehn, Mittelburgenland	0,75	36
MIRABEAU X ROSÉ - Mirabeau, Provence	0,75	37

ITALIAN WHITE

ACANTE FIANO SALENTO - Castello Monaci, Apulien	0,75	39
IL BIANCO - Casa Brancaia, Toscana	0,75	42
SAUVIGNON BLANC „LAFOE“ - Kellerei Schreckbichl, Südtirol	0,75	79
CONTE HUGHES CHARDONNAY - Tenuta Rapitala, Sizilien	0,75	51
LUGANA AMORE SENZA FINE - Terrecarsiche, Apulien	0,75	35
DONNALUCE BIANCO LAZIO - Poggio le Volpi, Latium	0,75	46
EDDA BIANCO SALENTO - Feudi San Marzano, Apulien	0,75	39
ARNEIS BLANGE - Ceretto, Piemont	0,75 / 1,5	55 / 105
TERLANER CLASSICO - Cantina Terlan, Südtirol	0,75	59
VERMENTINO - Montevero, Toskana	0,75 / 1,5	48 / 95

ITALIAN RED

AMANTE ORO - Ca' del Sette, Venetien	0,75	75
PRIMITIVO AMORE SENZA FINE - Terrecarsiche, Apulien	0,75	31
PILUNA PRIMITIVO SALENTO - Castello Monaci, Apulien	0,75	35
NERO D'AVOLA - Tenuta Rapitala, Sizilien	0,75	38
PINO NOIR „MONTICOL“ DOC, RISERVA - Cantina Terlan, Südtirol	0,75	89
LAGREIN RISERVA LAREITH - Kellerei Kaltern, Südtirol	0,75	55
ROMA DOC ROSSO - Poggio Le Volpi, Latium	0,75	49
LAVIGNONE BARBERA D'ASTI - Pico Maccario, Piemont	0,75	45
LUCENTE - Tenuta Luce, Toscana	0,75	95
SOLANE VALPOLICELLA RIPASSO - Santi, Venetien	0,75	44

AMARONE SANTICO - Valpolicella, Santi	0,75	78
LE VOLTE - Ornellaia, Toscana	0,75	79
TAURASI DOC ROSAMILIA - Feudi di San Gregorio, Avellino	0,75	77
SAFFREDI - Fattoria Le Pupille, Toscana	0,75	165
CHIANTI CLASSICO - Capanelle, Toscana	0,75	99

GERMAN WHITE

SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE - Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	33
GRAUER BURGUNDER - Tina Pfaffmann, Pfalz	0,75	31
ESTATE LORCH RIESLING - Georg Breuer, Rheingau	0,75	49
WHITE MAX CUVÉE QBA TROCKEN - Max Müller, Franken	0,75	40
EIGENART SILVANER IM HOLZFASS GEREIFT - Max Müller, Franken	0,75	55
SONNENUHR GG RIESLING TROCKEN - Weingut Wegeler-Gutshaus, Mosel	0,75	79
RIESLING DEIDESHEIMER PARADIESGARTEN - Von Winning, Pfalz	1,5	145

GERMAN RED

FELLBACHER LÄMMLER LEMBERGER GG. - Aldinger, Baden-Württemberg	0,75	139
MERLOT, HÖHENFLUG - Hensel, Pfalz	0,75	55
SANKT PAUL SPÄTBURGUNDER - Friedrich Becker, Pfalz	0,75	170
FASS 23 - Pfannebecker, Rheinhessen	0,75	45
CUVÉE WILHELM - Weingut Wageck, Pfalz	0,75	85

INTERNATIONAL

SANCERRE LES BARONNES AOC - Henri Bourgeois, Frankreich	0,75	75
POUILLY-FUMÉ SILEX - Pouilly-Fumé, Frankreich	0,75	55
CHABLIS - Domaine William Fèvre, Frankreich	0,75	59
BOURGOGNE PINOT NOIR RÉSERVE - Bouchard Père & Fils, Frankreich	0,75	55
2014 CHATEAU MUSAR RED - Chateau Musar, Libanon	0,75	95
2012 CHATEAU MUSAR WHITE - Chateau Musar, Libanon	0,75	105
GRÜNER VELTLINER FASS 4 - Bernhard Ott, Österreich	0,75	55
BIO-CHARDONNAY - Weingut Elisabeth Rucker, Österreich	0,75	39
WIENER GEMISCHTER SATZ DAC - Weingut Wieninger, Österreich	0,75	44
RIESLING SEEBERG - David Weszeli, Österreich	0,75	85
BIO-CABERNET SAUVIGNON - Weingut Elisabeth Rucker, Österreich	0,75	42
PRELLENKIRCHEN ROT - Blaufränkisch, Samt & Seide, Dorli Muhr, Österreich	0,75	55
ALBARINO - LAGAR DE CERVERO, Spanien	0,75	49
RIOJA VINA ARDANZA - LA RIOJA ALTA, Spanien	0,75	77

Wein enthält Sulfite