

ABENDKARTE

ANTIPASTI

- OLIVE & PARMIGIANO - gemischte Oliven, Parmesan ^G 14
- PROSCIUTTO DI COPPA BERKEL CUT - mit Grissini ^{A1} 11
- THE SUPERNOVA CARPACCIO - hauchdünne Rindfleisch, Parmesanspäne, Feldsalat, Walnüsse ^{G,H3} 17
- PURPLE RAIN BURRATINA - Burratina, frisches Rote Bete-Carpaccio, Pistazien-Pesto, gehackte Pistazien ^G 17
- PARMIGIANA - warmes, sizilianisches Auberginengratin, San Marzano Tomatensauce, Parmesan, Basilikum ^{A1,C,G} 15
- PATATE CARPACCIO TARTUFO - hauchdünne Kartoffelscheiben gebacken, Parmesan, Trüffel ^G 19
- POLPO CROCCANTE - knuspriger Oktopus, Straciatella, Gazpacho, Dillöl, Röstbrot ^{A1,G,O} 22
- LA MANZO TARTARE - handgeschnittenes Rindertatar, gebackenes Eigelb, Senf-Mayonnaise ^{A1,C,K} 17
- FRITTO MISTO - frittierte Meeresfrüchte, Aioli, Zitrone ^{A1,C,B,O} 19
- TUNA TARTARE COCCO BELLO - Thunfisch, Limette, Kokos-Espuma, Dillöl ^D 19
- PROSCIUTTO E MELONE - San Daniele Schinken, Netzmelone, Feldsalat, Taggiasca Oliven 13

HANDMADE PASTA

- TAGLIATELLE AL RAGU - langsam geschmortes Rinderragout - Familienrezept ^{A1,C,I} 17
- LINGUINE TARTUFO - mit schwarzem Trüffel ^{A1,C,G} 24
- FUSSILONI ARRABBIATA E STRACCIATELLA - scharfe San Marzano Tomatensauce, cremiges Burrata-Herz, Basilikum ^{A1,C,G} 16
- LINGUINE CON VONGOLE E DATTERINO - Vongole, Kirchtomaten, San Marzano Tomatensauce, Knoblauch, Weißwein, Petersilie ^{A1,C,O} 20
- PACCHERI GAMBERETTI E PISTACCHIO - Garnelen, Pistazien-Pesto, gehackte Pistazien, Datteltomaten ^{A1,B,C,G} 24

SECONDI

- TUNA BISTECCA - kurz gebratenes Thunfischsteak im Sesammantel, Mango-Tatar, Feldsalat ^{A1,D,G,K} 29
- FILETTO DI MANZO CON SALSА BERNESE - Filet vom Sylter Küstenrind, Gemüse, Sauce Béarnaise ^{C,G} 39
- SUPERNOVA TAGLIATA - US Beef, Basilikum-Pesto, Feldsalat, Parmesanspäne, Mandeln, Avocado, Röstbrot ^{A1,G,K} 26
- SAUTE DI COZZE E VONGOLE - Miesmuscheln & Venusmuscheln, Weißweinsud ^{A1,O} 27

CONTORNI

- Superfino Fries ^C / Insalata Mista ^{I,K} / Gemüse ^G 6.5





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

TIRAMISU <small>A1,C,G</small>	8.5
CREMA CATALANA <small>C,G</small> karamellisierte Creme, Erdbeere, Minze	7.5
SORBETTO DI BASILIKO E LIMONE <small>(VEGAN)</small> Zitronensorbet, Vodka, Prosecco, Basilikum, Erdbeere, Minze	8
MASCARPONE E FRAGOLE <small>C,G</small> Mascarponecreme, frische Erdbeeren	9

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 _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
CHAMPAGNE BRUT GRANDE RESERVE Chanoine Frères, Champagne	0,1	11
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, Apulien	0,1 0,2	7 13.5
GRAUER BURGUNDER Tina Pfaffmann, Pfalz	0,1 0,2	5 9.5
LUGANA AMORE SENZA FINE Ca' del Sette, Venetien	0,1 0,2	6 10.5
PRIMITIVO AMORE SENZA FINE Terrecarsiche, Apulien	0,1 0,2	5 9.5
BIO-CABERNET SAUVIGNON Weingut Elisabeth Rücker, Österreich	0,1 0,2	5 9.5
APPASSIONANTE Merlot / Cabernet Ca' del Sette, Venetien	0,1 0,2	5 9.5
ROSÉ AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,1 0,2	5 9.5
ROSÉ WHISPERING ANGEL Château d'Esclans, Provence	0,1 0,2	9.5 18

Weine können mit Schwefeldioxid, Sulfiten oder Eiweiß
Enzymen 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
SCHWEPPEs 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 €	2.8 / 3.5
DOPPIO / MACCHIATO €	4.5 / 5
CAPPUCCINO €	4
LATTE MACCHIATO €	5
AMERICANO	3.5
TEA	6.5

APERITIVO

PAMPELLE LEMON 9

Pampelle / Bitter Lemon

BLOODY MARY _{D,F} 12

Vodka / Tomatensaft / Worcestershire Sauce / Salz / Pfeffer /
Zitronensaft / Paprika / Gurke / Basilikum

BASSANO SPRITZ ₁ 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

CARLO VERDONE SPRITZ _{2,M} 12.5

Basilikum / weißer Wermuth / Verjus / Prosecco

SUMMER G&T 11.5

Gin der Saison / Tonic Water

PADUA MULE ₁ 8.5

Cynar / Campari / Limette / Ginger Beer

ITALIAN PORNSTAR MARTINI _{1,2} 14

Galliano Vanilla / Vodka / Passionsfrucht / Zitrone / Proseccoshot

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

CHAMPAGNE BRUT GRANDE RESERVE - Chanoine Frères	0,75	75
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ - Chanoine Frères	0,75	95
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	34
IL ROSATO - Casa Brancaia, Toscana	0,75	42
LQLC - JOHN MALKOVICH - Les Quelles de la Coste, Provence	0,75 / 1,5	45
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
ANCILLA LUGANA DOC - Azienda Agricola La Ghidina, Venetien	0,75	5
IL BIANCO - Casa Brancaia, Toscana	0,75	42
SAUVIGNON BLANC „LAFOE“ - Kellerei Schreckbichl, Südtirol	0,75	7
CONTE HUGHES CHARDONNAY - Tenuta Rapitala, Sizilien	0,75	51
LUGANA AMORE SENZA FINE - Ca' del Sette, Venetien	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 - Monteverro, Toscana	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	34
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, Venetien	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 CUVEE 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

MERLOT, HÖHENFLUG - Hensel, Pfalz	0,75	55
FASS 23 - Pfannebecker, Rheinhessen	0,75	45
CUVEE WILHELM - Weingut Wageck, Pfalz	0,75	85

INTERNATIONAL

SANCERRE LES BARONNES AOC - Henri Bourgeois, Frankreich	0,75	7
POUILLY-FUMÉ SILEX - Pouilly-Fumé, Frankreich	0,75	55
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	4
RIESLING SEEBERG - David Weszeli, Österreich	0,75	85
BIO-CABERNET SAUVIGNON - Weingut Elisabeth Rucker, Österreich	0,75	4
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

Weine können mit Schwefeldioxid, Sulfiten oder Eiweiß Enzymen versehen sein