

ABENDKARTE

ANTIPASTI

- OLIVE & PARMIGIANO - gemischte Oliven, Parmesan ^{G,6} 14
- PROSCIUTTO DI COPPA BERKEL CUT - mit Grissini ^{A1} 11
- THE SUPERNOVA CARPACCIO - hauchdünnes 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, Kapern ^D 19
- PROSCIUTTO E MELONE - San Daniele Schinken, Netzmelone, Feldsalat, Taggiasca Oliven ^G 13

OYSTERS - WILDE SYLTER ROYAL AUSTERN / VINAIGRETTE ^O Pro Stück 7.5 (min. 3 Stk.)

HANDMADE PASTA

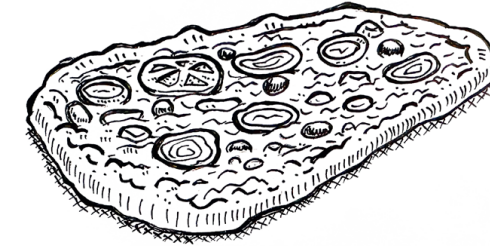
- TAGLIATELLE AL RAGU - langsam geschmortes Rinderragout - Familienrezept ^{A1,C,I} 17
- LINGUINE TARTUFO - mit schwarzem Trüffel ^{A1,C,G} 24
- FUSSILONI ARRABBIATA E STRACCIATELLA - scharfe San Marzano Tomatensauce, cremiges Burrata-Herz, Basilikum ^{A1,C,G} 16
- LINGUINE CON VONGOLE E DATTERINO - Vongole, Kirschtomaten, San Marzano Tomatensauce, Knoblauch, Weißwein, Petersilie, Chili ^{A1,C,O} 20
- PACCHERI GAMBERETTI E PISTACCHIO - Garnelen, Pistazien-Pesto, gehackte Pistazien, Datteltomaten ^{A1,B,C,G,H7} 24

SECONDI

- TUNA BISTECCA - kurz gebratenes Thunfischsteak im Sesammantel, Mango-Tatar, Feldsalat, Mandeln, Röstbrot ^{A1,D,G,K,HI} 29
- FILETTO DI MANZO CON SALSA 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,HI} 26
- SAUTE DI COZZE E VONGOLE - Miesmuscheln & Venusmuscheln, San Marzano Tomatensauce, Chili, Röstbrot ^{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** ^{A1,D,G,6} 14
Tomatensugo / frische Tomaten / Basilikum / Knoblauch / Sardellenfilets / Oliven
- PROSCIUTTO** ^{A1,G} 14
Tomatensugo / Prosciutto / Mozzarella Fior di Latte
- LA BUFALA** ^{A1,G} 16
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum
- LA CALABRESE** ^{A1,G} 16
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Salame Spianata piccante / Mozzarella di Bufala / Rucola
- PATATE, OLIVE & ROSMARIN** ^{(vegan) A1,H7,6} 16
Kartoffelcarpaccio / Taggiasca Oliven / Pistazien-Minz-Pesto / Rosmarino
- TUNA SASHIMI** ^{A1,D} 19
Tomatensugo / mariniertes Thunfischfilet / Avocado / Kapern / Minze / Limette
Auch mit veganem Tuna auf Sojabasis ^{(vegan) A1,F} 19
- REGINA ROYAL** ^{A1,G} 21
Tomatensugo / Prosciutto / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Thymian
- TARTUFO** ^{A1,G} 19
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo

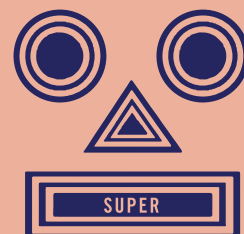
DOLCI

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