

ABENDKARTE

ANTIPASTI

- OLIVE & PARMIGIANO - gemischte Oliven, Parmesan G,6 14
- PROSCIUTTO DI COPPA BERKEL CUT - mit Grissini A1 11
- THE SUPERNOVA CARPACCIO - hauchdünnes Rindfleisch, Burratasauce, Feldsalat, Pistazien G,H7 18
- BURRATINA CAPRESE - Burratina 125g, eingelegte Romatomen, Peperone Crusco, aromatisierter Brotcrumble A1,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, Kartoffel-Safran-Püree, Taggiasca Oliven, Lauchzwiebeln, Röstbrot A1,G,O 24
- TARTARE DI MANZO - handgeschnittenes Rindertatar, gebackenes Eigelb, Senf-Mayonnaise A1,C,K 17
- FRITTO MISTO - frittierte Meeresfrüchte, Aioli, Zitrone A1,C,B,O 19
- CARPACCIO DI TONNO - dünn geschnittener Thunfisch, halbgetrocknete Tomaten, karamellierte Zwiebeln, Minz-Mayonnaise C,D,G 22
- ARANCINETTE TARTUFO - gebackene Reisbällchen, Parmesansauce, schwarzer Trüffel A1,G 18

OYSTERS - WILDE SYLTER ROYAL AUSTERN / VINAIGRETTE 0 Pro Stück 7.5 (min. 3 Stk.)

HANDMADE PASTA

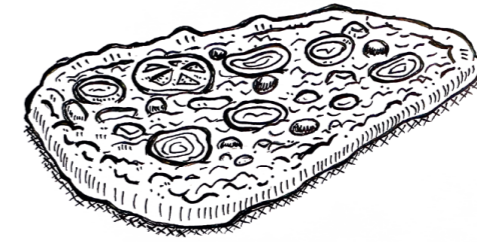
- MAFALDINE TARTUFO - mit schwarzem Trüffel A1,C,G 24
- RISOTTO CON FUNGHI PORCINI E SALSICCIA PICCANTE - Steinpilze, Salsiccia piccante, Weißwein, Knoblauch, Parmesan G,2,3 19
- TAGLIATELLE AL RAGU - langsam geschmortes Rinderragout - Familienrezept A1,C,I 17
- LINGUINE VONGOLE E GAMBERI - Venusmuscheln, Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch, Weißwein, Petersilie, Chili A1,B,C,O 20
- PACCHERI PISTACCHIO E CARCIOFI - Pistaziensauce, Parmesanschaum, Artischockenchips, Knoblauch, Chili A1,C,G,H7 18

SECONDI

- TONNO ALLA PALERMITANA - paniertes Thunfischsteak, Spinat, Pinienkerne, Sultaninen A1,D,G 33
- FILETTO DI MANZO - Filet vom Sylter Küstenrind, Gemüse, Jus G,K 39
- INVOLTINI DI MANZO - US Beef „Creekstone“, Povolone, Parmesan, Prosciutto di Parma, Salbei, Gemüse, Jus G 24
- SOGLIOLA AL GUAZZETTO MEDITERRANEO - Seezunge, Kapern, Taggiasca Oliven, Weißwein, Kirschtomaten, Kartoffeln A1,D 39
- GNUDI - Spinat-Ricotta-Bällchen, San Marzano Tomatensauce, Parmesan A1,C,G 16

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,2,3 16
Tomatensugo / Prosciutto / Mozzarella Fior di Latte
- LA BUFALA** A1,G 17
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum
- LA CALABRESE** A1,G,2,3 16
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Salame Spianata piccante / Mozzarella di Bufala / Rucola
- PATATE, OLIVE & ROSMARIN** (vegan) A1,H7,2,3,6 16
Kartoffelcarpaccio / Taggiasca Oliven / Pistazien-Minz-Pesto / Rosmarin
- TUNA SASHIMI** A1,D 22
Tomatensugo / mariniertes Thunfischfilet / Avocado / Kapern / Minze / Limette
Auch mit veganem Tuna auf Sojabasis (vegan) A1,F 20
- REGINA ROYAL** A1,G,2,3 21
Tomatensugo / Prosciutto / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Thymian
- TARTUFO** A1,G 19
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo
- MORTADELLA, BUFALA & PISTACCHIO** A1,G,H7 21
Mozzarella Fior di Latte / Mortadella / Pistazien / Mozzarella di Bufala / Pistaziensauce

DOLCI

TIRAMISU ALLA NOCCIOLA <small>A1,C,G,H2</small> <i>mit Haselnusscreme und gerösteten Haselnüssen</i>	9.5
AFFOGATO <small>g</small> <i>Vanilleeis mit Espresso</i>	7.5
TORTA AL CIOCCOLATO <small>A1,C,G</small> <i>lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und frischen Beeren</i>	12
CANNOLO SICILIANO 2.0 <small>A1,G,H7</small> <i>süßer, sardischer Ricotta, zerbrochene Cannoli Röllchen mit Pistaziensauce und frischen Beeren</i>	10
SORBETTO AL CIOCCOLATO DI MODICA E ARANCIA <small>VEGAN</small> <i>Schokoladensorbet mit Orange</i>	6.5

CAFFÈ LOVE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO <small>g</small>	3 / 3.5
DOPPIO / DOPPIO MACCHIATO <small>g</small>	5 / 5.5
CAPPUCCINO <small>g</small>	4.5
LATTE MACCHIATO <small>g</small>	5.5
AMERICANO	4
CAFFÈ SHAKERATO	6
TEA	6.5

AUCH ERHÄLTICH MIT
HAFER ODER MANDEL



DIGESTIVI

LIMONCELLO	4 cl	5
AMARO DEL CAPO	4 cl	6
AMARO MARTINA	4 cl	8
SAN MARZANO AMARO	4 cl	5.5
AMARO DENTE DI LEONE	4 cl	7
AMARETTO	4 cl	5
BERGAMOTTE AUS KALABRIEN 42%	2 cl	8
MANDARINE AUS SIZILIEN 42%	2 cl	8
BLUTORANGE AUS SIZILIEN 42%	2 cl	8
SAMBUCA	4 cl	6
BAILEYS <small>g</small>	4 cl	6
FRANGELICO	4 cl	6
FERNET BRANCA / MENTA	4 cl	5.5

GRAPPA

NONINO MONOVITIGNO MERLOT	4 cl	8
NONINO MONOVITIGNO MOSCATO	4 cl	8
NONINO MONOVITIGNO CHARDONNAY	4 cl	8

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