

# ABENDKARTE

## ANTIPASTI

- OLIVE & PARMIGIANO - gemischte Oliven, Parmesan <sup>G,6</sup> 14
- PROSCIUTTO DI COPPA BERKEL CUT - mit Grissini <sup>A1</sup> 11
- THE SUPERNOVA CARPACCIO - hauchdünnes Rindfleisch, Burratasauce, Feldsalat, Pistazien <sup>G,H7</sup> 18
- BURRATINA CAPRESE - Burratina 125g, eingelegte Tomaten, Peperone Crusco, aromatisierter Brotcrumble <sup>A1,G</sup> 17
- PARMIGIANA - warmes, sizilianisches Auberginengratin, San Marzano Tomatensauce, Parmesan, Basilikum <sup>A1,C,G</sup> 15
- PATATE CARPACCIO TARTUFO - hauchdünne Kartoffelscheiben gebacken, Parmesan, Trüffel <sup>G</sup> 19
- POLPO CROCCANTE - knuspriger Oktopus, Kartoffel-Safran-Püree, Taggiasca Oliven, Lauchzwiebeln, Röstbrot <sup>A1,G,0</sup> 24
- TARTARE DI MANZO - handgeschnittenes Rindertatar, gebackenes Eigelb, Senf-Mayonnaise <sup>A1,C,K</sup> 17
- FRITTO MISTO - frittierte Meeresfrüchte, Aioli, Zitrone <sup>A1,C,B,0</sup> 19
- CARPACCIO DI TONNO - dünn geschnittener Thunfisch, halbgetrocknete Tomaten, karamellierte Zwiebeln, Minz-Mayonnaise <sup>C,D,G</sup> 22
- ARANCINETTE TARTUFO - gebackene Reisbällchen, Parmesansauce, schwarzer Trüffel <sup>A1,G</sup> 18

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

## HANDMADE PASTA

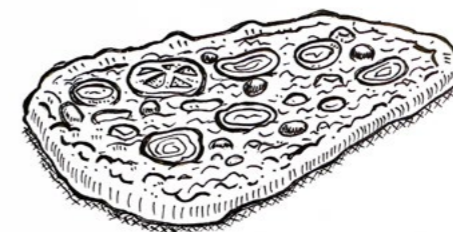
- MAFALDINE TARTUFO - mit schwarzem Trüffel <sup>A1,C,G</sup> 24
- RISOTTO CON FUNGHI PORCINI E SALSICCIA PICCANTE - Steinpilze, Salsiccia piccante, Weißwein, Knoblauch, Parmesan <sup>G,2,3</sup> 19
- TAGLIATELLE AL RAGU - langsam geschmortes Rinderragout - Familienrezept <sup>A1,C,I</sup> 17
- LINGUINE VONGOLE E GAMBERI - Venusmuscheln, Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch, Weißwein, Petersilie, Chili <sup>A1,B,C,0</sup> 20
- PACCHERI PISTACCHIO E CARCIOFI - Pistaziensauce, Parmesanschaum, Artischockenchips, Knoblauch, Chili <sup>A1,C,G,H7</sup> 18

## SECONDI

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

## CONTORNI

- Superfino Fries <sup>C</sup> / Insalata Mista <sup>I,K</sup> / Gemüse <sup>G</sup> 6.5



## PINSA ROMANA

*pin|sa ro|malna*

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** <sup>A1,D,6</sup> 14  
Tomatensugo / frische Tomaten / Basilikum / Knoblauch / Sardellenfilets / Oliven
- PROSCIUTTO** <sup>A1,G,2,3</sup> 16  
Tomatensugo / Prosciutto / Mozzarella Fior di Latte
- LA BUFALA** <sup>A1,G</sup> 17  
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum
- LA CALABRESE** <sup>A1,G,2,3</sup> 16  
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Salame Spianata piccante / Mozzarella di Bufala / Rucola
- PATATE, OLIVE & ROSMARIN** <sup>(vegan) A1,H7,2,3,6</sup> 16  
Kartoffelcarpaccio / Taggiasca Oliven / Pistazien-Minz-Pesto / Rosmarin
- TUNA SASHIMI** <sup>A1,D</sup> 22  
Tomatensugo / mariniertes Thunfischfilet / Avocado / Kapern / Minze / Limette  
Auch mit veganem Tuna auf Sojabasis <sup>(vegan) A1,F</sup> 20
- REGINA ROYAL** <sup>A1,G,2,3</sup> 21  
Tomatensugo / Prosciutto / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Thymian
- TARTUFO** <sup>A1,G</sup> 19  
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo
- MORTADELLA, BUFALA & PISTACCHIO** <sup>A1,G,H7</sup> 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>	2.8
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!**

# VINO

## SPARKLING

PROSECCO FILACORTA Ca' del Sette, Venetien	0,1	<b>6</b>
CHAMPAGNE BRUT GRANDE RESERVE Chanoine Frères, Champagne	0,1	<b>12</b>
BRUT INTUITION Legraas & Hass, Champagne	0,1	<b>15.5</b>
BRUT ROSÉ Legraas & Hass, Champagne	0,1	<b>17</b>

## OPEN WINE

GRAUER BURGUNDER Tina Pfaffmann, Rheinhessen	0,1 0,2	<b>6 11</b>
EDDA BIANCO SALENTO 2020, San Marzano, Apulien	0,1 0,2	<b>7.5 14</b>
SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,1 0,2	<b>6 11</b>
LUGANA AMORE SENZA FINE Ca' del Sette, Venetien	0,1 0,2	<b>6 11</b>
PRIMITIVO AMORE SENZA FINE Terrecarsiche, Apulien	0,1 0,2	<b>6 11</b>
BIO-CABERNET SAUVIGNON Weingut Elisabeth Rücker, Österreich	0,1 0,2	<b>5.5 10</b>
APPASSIONANTE Merlot / Cabernet Ca' del Sette, Venetien	0,1 0,2	<b>6 11</b>
ROSÉ AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,1 0,2	<b>6 11</b>
WHISPERING ANGEL ROSÉ Château d'Esclans, Provence	0,1 0,2	<b>9.5 18</b>

## BEERS

HACKER PSCHORR VOM FASS A3	0,4	<b>5</b>
RADLER A3 Hacker Pschorr vom Fass & Zitronenlimonade	0,4	<b>5</b>
PAULANER PILS VOM FASS A3	0,3	<b>5</b>
HOPF WEISSBIER A1,A3	0,5	<b>5.5</b>
HOPF DIE ALKOHOLFREIE A1,A3	0,5	<b>5</b>
PERONI NASTRO AZZURO A3	0,33	<b>5</b>
NOAM A3	0,34	<b>5</b>

## SOFT DRINKS

ACQUA FIORDILINO (Frizzante / Naturale)	0,75	<b>7.5</b>
HOMEMADE LEMONADE Erdbeer - Basilikum 2,3, Pflirsich - Kalamansi, Brombeer - Rosmarin		<b>7</b>
SCHORLE Apfel, Johannisbeere, Maracuja	0,3	<b>4.5</b>
SCHWEPPEs Dry Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale 1, Bitter Lemon 3	0,2	<b>4</b>
COCA COLA 1	0,2	<b>4</b>
COCA COLA LIGHT / ZERO 1,8,9	0,2	<b>4</b>
FANTA 1,3	0,2	<b>4</b>
PAULANER SPEZI 1,3	0,3	<b>5</b>
RED BULL 1 / SUGARFREE 1,8	0,25	<b>6</b>
SAN BITTER 1	0,1	<b>5</b>
CRODINO 1	0,1	<b>5</b>

## HOT DRINKS

ESPRESSO / MACCHIATO ☼		<b>2.8</b>
DOPPIO / MACCHIATO ☼		<b>5 / 5.5</b>
CAPPUCCINO ☼		<b>4.5</b>
LATTE MACCHIATO ☼		<b>5.5</b>
AMERICANO		<b>4</b>
TEA		<b>6.5</b>

## SPARKLING

PROSECCO FILACORTA - Ca' del Sette, Venetien	0,75	<b>38</b>
RIESLING BRUT SEKT - Bassermann-Jordan, Pfalz	0,75	<b>59</b>
FRANCIACORTA BRUT MAJOLINI - Majolini, Lombardei	0,75	<b>75</b>

## CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT GRANDE RESERVE - Chanoine Frères	0,75	<b>85</b>
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ - Chanoine Frères	0,75	<b>100</b>
BRUT INTUITION - Legras & Haas	0,75	<b>110</b>
BRUT ROSÉ - Legras & Haas	0,75	<b>120</b>
BLANC DE BLANCS GRAND CRU - Legras & Haas	0,75	<b>120</b>
Ruinart „R“ Brut - Ruinart	0,75	<b>130</b>
Ruinart Rosé Brut - Ruinart	0,75 / 1,5	<b>170 / 350</b>

## ROSÉ

ROSÉ AMORE SENZA FINE - Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	<b>36</b>
LQLC - JOHN MALKOVICH - Les Quelles de la Coste, Provence	0,75 / 1,5	<b>49 / 95</b>
WHISPERING ANGEL - Château d'Esclans, Provence	0,75 / 1,5	<b>59 / 110</b>
MIRABEAU X ROSÉ - Mirabeau, Provence	0,75	<b>37</b>

## ITALIAN WHITE

ACANTE FIANO SALENTO - Castello Monaci, Apulien	0,75	<b>39</b>
LUGANA AMORE SENZA FINE - Ca' del Sette, Venetien	0,75	<b>36</b>
IL BIANCO - Casa Brancaia, Toscana	0,75	<b>42</b>
SAUVIGNON BLANC „LAFÓÁ“ - Kellerei Schreckbichl, Südtirol	0,75	<b>79</b>
CONTE HUGHES CHARDONNAY - Tenuta Rapitala, Sizilien	0,75	<b>51</b>
DONNALUCE BIANCO LAZIO - Poggio Le Volpi, Latium	0,75	<b>46</b>
EDDA BIANCO SALENTO - Feudi San Marzano, Apulien	0,75	<b>41</b>
ARNEIS BLANGE - Ceretto, Piemont	0,75 / 1,5	<b>55 / 105</b>
TERLANER CLASSICO - Cantina Terlan, Südtirol	0,75	<b>59</b>

## ITALIAN RED

AMANTE ORO - Ca' del Sette, Venetien	0,75	<b>75</b>
PRIMITIVO AMORE SENZA FINE - Terrecarsiche, Apulien	0,75	<b>36</b>
PILUNA PRIMITIVO SALENTO - Castello Monaci, Apulien	0,75	<b>37</b>
NERO D'AVOLA - Tenuta Rapitala, Sizilien	0,75	<b>38</b>
PINO NOIR „MONTICOL“ DOC, RISERVA - Cantina Terlan, Südtirol	0,75	<b>89</b>
LAGREIN RISERVA LAREITH - Kellerei Kaltern, Südtirol	0,75	<b>55</b>

ROMA DOC ROSSO - Poggio Le Volpi, Latium	0,75	<b>49</b>
LAVIGNONE BARBERA D'ASTI - Pico Maccario, Piemont	0,75	<b>45</b>
LUCENTE - Tenuta Luce, Toscana	0,75	<b>95</b>
SOLANE VALPOLICELLA RIPASSO - Santi, Venetien	0,75	<b>44</b>
AMARONE SANTICO - Valpolicella, Santi, Venetien	0,75	<b>78</b>
LE VOLTE - Ornellaia, Toscana	0,75	<b>79</b>
TAURASI DOC ROSAMILIA - Feudi di San Gregorio, Avellino	0,75	<b>77</b>
SAFFREDI - Fattoria Le Pupille, Toscana	0,75	<b>165</b>
CHIANTI CLASSICO - Capannelle, Toscana	0,75	<b>119</b>

## GERMAN WHITE

GRAUER BURGUNDER - Tina Pfaffmann, Pfalz	0,75	<b>36</b>
SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE - Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	<b>36</b>
ESTATE LORCH RIESLING - Georg Breuer, Rheingau	0,75	<b>49</b>
EIGENART SILVANER IM HOLZFASS GEREIFT - Max Müller, Franken	0,75	<b>57</b>
RIESLING DEIDESHEIMER PARADIESGARTEN - Von Winning, Pfalz	1,5	<b>145</b>

## GERMAN RED

MERLOT, HÖHENFLUG - Hensel, Pfalz	0,75	<b>55</b>
FASS 23 - Pfannebecker, Rheinhessen	0,75	<b>47</b>
CUVEE WILHELM - Weingut Wageck, Pfalz	0,75	<b>85</b>

## INTERNATIONAL

SANCERRE LES BARONNES AOC - Henri Bourgeois, Frankreich	0,75	<b>75</b>
POUILLY-FUMÉ SILEX - Pouilly-Fumé, Frankreich	0,75	<b>55</b>
BOURGOGNE PINOT NOIR RÉSERVE - Bouchard Père & Fils, Frankreich	0,75	<b>55</b>
2014 CHATEAU MUSAR RED - Chateau Musar, Libanon	0,75	<b>95</b>
2012 CHATEAU MUSAR WHITE - Chateau Musar, Libanon	0,75	<b>105</b>
BIO-CHARDONNAY - Weingut Elisabeth Rücker, Österreich	0,75	<b>39</b>
RIESLING SEEBERG - David Weszeli, Österreich	0,75	<b>105</b>
BIO-CABERNET SAUVIGNON - Weingut Elisabeth Rücker, Österreich	0,75	<b>42</b>
PRELLENKIRCHEN ROT - Blaufränkisch, Samt & Seide, Dorli Muhr, Österreich	0,75	<b>55</b>
ALBARIÑO - LAGAR DE CERVERO, Spanien	0,75	<b>49</b>
RIOJA VINA ARDANZA - LA RIOJA ALTA, Spanien	0,75	<b>77</b>

Weine können mit Schwefeldioxid, Sulfiten oder Eiweiß Enzymen versehen sein.  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt gerne unser Servicepersonal nach unserer Allergenliste.

## APERITIVO

---

### PAMPELLE LEMON 9.5

Pampelle / Bitter Lemon

### BASSANO SPRITZ 1,2 9

Rhababerlikör / Supasawa / San Bitter / Wild Berry

### BELLEZZA SPRITZ 1,2,C,G 9.5

Limoncello / Lemon Curd / Zitrone / Prosecco / Soda

### VIOLETTA SPRITZ 1,2,M 10

Lavendellikör / Gin / Supasawa / Tonic Water

### BLOODY MARY 1,2,D,F 12

Vodka / Tomatensaft / Worcestershire Sauce / Salz / Pfeffer / Zitronensaft / Paprika / Gurke / Basilikum / Prosciutto di Coppa

### PADUA MULE 1 9

Cynar / Campari / Limette / Ginger Beer

### GIN TONIC 11.5

Gin der Saison / Tonic Water

### ITALIAN PORNSTAR MARTINI 1,2 14

Galliano Vanilla / Vodka / Passionsfrucht / Zitrone / Proseccoshot

## ALL DAY NEGRONI!

---

### NEGRONI 1,2,3,M 13.5

Tanqueray Gin / Campari / Blend of Wermut

### GOLDEN NEGRONI 1,2,3,M 14.5

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

### BOULEVARDIER 1,2,3,M 13.5

Bourbon Whiskey / Campari / Blend of Wermut

### NEGRONI SBAGLIATO 1,2,3,M 14

Campari / Blend of Wermuth / Prosecco

## SIGNATURE COCKTAILS

---

### ZAFFERANO SOUR 12.5

Vodka / Safranlikör / Zitrone / Zucker

### MANDARINE SOUR 1,3,M 14.5

Aperol / Mandarine Napoleone / Zitrone / Zucker

### SCIMMIA IN SPALLA 1,3,8,M 11.5

Blended Malt Scotch / Martini Ambrato / Orange Bitter

### GIN SOUR 1,M 13

Gin / Bergamottenlikör / Zitrone / Zucker