

# ABENDKARTE

## ANTIPASTI

OLIVE & PARMIGIANO - gemischte Oliven, Parmesan <sup>G,6</sup> 15

PROSCIUTTO DI COPPA BERKEL CUT - mit Grissini <sup>A1</sup> 12

THE SUPERNOVA CARPACCIO - hauchdünnes Rindfleisch, Rucola, Parmesan <sup>G</sup> 19

BURRATINA CAPRESE - Burratina 125g, eingelegte Romatomen, Peperone Crusco, aromatisierter Brotcrumble <sup>A1,G</sup> 18

PARMIGIANA - warmes, sizilianisches Auberginengratin, San Marzano Tomatensauce, Parmesan, Basilikum <sup>A1,C,G</sup> 15

PATATE CARPACCIO TARTUFO - hauchdünne, gratinierte Kartoffelscheiben, Parmesan, Trüffel <sup>G</sup> 19

POLPO CARPACCIO - Oktopus, Fenchel, Orange, Leccino Oliven, Zitrusdressing <sup>C,I,O</sup> 21

TARTARE DI MANZO - handgeschnittenes Rindertatar, gebackenes Eigelb, Senf-Mayonnaise <sup>A1,C,K</sup> 19

FRITTO MISTO - frittierte Meeresfrüchte und Zucchiniestreifen, Bärlauch-Mayonnaise, Zitrone <sup>A1,B,C,O,2,3</sup> 19

TUNA TARTARE COCCO BELLO - Thunfisch, Limette, Chili, Kokos, Pane Carasau <sup>A1,D,G</sup> 21

MANZO TONNATO - rosa gebratenes US Beef „Creekstone“, Kapern, Thunfischsauce, konfierte Tomaten <sup>C,D</sup> 19

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

## HANDMADE PASTA

FETTUCINE TARTUFO - mit schwarzem Trüffel <sup>A1,C,G</sup> 25

LINGUINE AGLIO E OLIO - Olivenöl Extra Vergine, geschmorter Knoblauch, Chili, Pecorino Romano D.O.P., Petersilie <sup>A1,C,G</sup> 14

PACCHERI FRUTTI DI MARE - Venusmuscheln, Garnelen, Calamari, Chili, Knoblauch, Weißwein, Petersilie, aromatisierter Brotcrumble <sup>A1,B,C,O</sup> 23

TAGLIATELLE AL RAGU - langsam geschmortes Rinderragout, Knoblauch, Basilikum, Parmesan <sup>A1,C,G,I</sup> 18

LINGUINE CARBONARA E CARCIOFI - Eigelb, Pecorino Romano D.O.P., crispy Guanciale, Artischocke <sup>A1,C,G</sup> 19

LASAGNE MANZO - hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch, Mozzarella, San Marzano Sugo, Parmesan, Basilikum <sup>A1,C,G</sup> 16

## SECONDI

BISTECCA DI TONNO - Thunfischsteak, Brokkoli, bunte Karotten, Zitrone <sup>D</sup> 28

FILETTO DI MANZO - Filet vom Sylter Küstenrind 200g, Jus, Superfino Fries, Trüffel-Mayonnaise <sup>C</sup> 39

TAGLIATA DI MANZO - US Beef „Creekstone“ 180g, Salsa Verde, Rucola, Parmesan <sup>G,2,3</sup> 29

## CONTORNI

Superfino Fries <sup>C</sup> // Insalata Mista <sup>I,K</sup> // Brokkoli mit Mandeln <sup>H1</sup> // bunte Karotten //  
Caponata - sizilianisches Auberginengemüse mit Pinienkernen <sup>I</sup> 6.5



## PINSA ROMANA

*pin|sa ro|mal|na*

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> 15

Tomatensugo / Kirschtomaten / Basilikum / Knoblauch / Sardellenfilets / Leccino Oliven

**PROSCIUTTO** <sup>A1,G,2,3</sup> 17

Tomatensugo / Prosciutto Cotto / Mozzarella Fior di Latte

**LA BUFALA** <sup>A1,G</sup> 18

Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum

**LA CALABRESE** <sup>A1,G,2,3</sup> 18

Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Salame Ventricina / Mozzarella di Bufala / Rucola

**PATATE, OLIVE & ROSMARIN** <sup>(vegan) A1,H7,2,3,6</sup> 17

Kartoffelcarpaccio / Leccino Oliven / Pistazien-Minz-Pesto / Rosmarin

**TUNA SASHIMI** <sup>A1,D</sup> 24

Tomatensugo / mariniertes Thunfischfilet / Avocado / Kapern / Minze / Limette

**Auch mit veganem Tuna auf Sojabasis** <sup>A1,F</sup> 22

**REGINA ROYAL** <sup>A1,G,2,3</sup> 23

Tomatensugo / Prosciutto Cotto / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo

**TARTUFO** <sup>A1,G</sup> 21

Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo

**MORTADELLA, BUFALA & PISTACCHIO** <sup>A1,G,H7</sup> 23

Mozzarella Fior di Latte / Mortadella / Pistazien / Mozzarella di Bufala / Pistaziensauce

## DOLCI

TIRAMISU <small>A1,C,G</small>	9.5
PARFAIT AL LIMONCELLO <small>A1,G,1</small> <i>halbgefrorenes Eis mit Limoncello, dazu Crumble und Zitronen-Limoncello-Sauce</i>	8
AFFOGATO <small>G</small> <i>Vanilleeis mit Espresso</i>	6.5
MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO <small>G</small> <i>weiße Schokoladen-Mousse mit Erdbeeren</i>	9
SORBETTO AL LIMONE <small>VEGAN</small> <i>Zitronensorbet</i>	6

## CAFFÈ LOVE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO <small>G</small>	2.8 / 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 <small>42%</small>	2 cl	8
MANDARINE AUS SIZILIEN <small>42%</small>	2 cl	8
BLUTORANGE AUS SIZILIEN <small>42%</small>	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	0,75	<b>39</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>115</b>
BRUT ROSÉ - Legras & Haas	0,75	<b>125</b>
BLANC DE BLANCS GRAND CRU - Legras & Haas	0,75	<b>130</b>
Ruinart „R“ Brut - Ruinart	0,75	<b>140</b>
Ruinart Rosé Brut - Ruinart	0,75 / 1,5	<b>180 / 370</b>

## ROSÉ

ROSÉ AMORE SENZA FINE - Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	<b>39</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>42</b>

## ITALIAN WHITE

ACANTE FIANO SALENTO - Castello Monaci, Apulien	0,75	<b>43</b>
LUGANA AMORE SENZA FINE - Ca' del Sette, Venetien	0,75	<b>39</b>
IL BIANCO - Casa Brancaia, Toscana	0,75	<b>44</b>
SAUVIGNON BLANC „LAFÓA“ - Kellerei Schreckbichl, Südtirol	0,75	<b>79</b>
CHARDONNAY ALTKIRCH - Kellerei Schreckbichl, Südtirol	0,75	<b>42</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>52</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>39</b>
PILUNA PRIMITIVO SALENTO - Castello Monaci, Apulien	0,75	<b>44</b>
NERO D'AVOLA - Tenuta Rapitala, Sizilien	0,75	<b>45</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>
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>59</b>
AMARONE SANTICO - Valpolicella, Santi, Venetien	0,75	<b>78</b>
LE VOLTE - Ornellaia, Toscana	0,75	<b>79</b>
VERUZZO DI MONTEVERRO - Monteverro, Toscana	0,75	<b>69</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>42</b>
SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE - Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	<b>39</b>
EIGENART SILVANER IM HOLZFASS GEREIFT - Max Müller, Franken	1,5	<b>109</b>
RIESLING DEIDESHEIMER PARADIESGARTEN - Von Winning, Pfalz	1,5	<b>145</b>

## GERMAN RED

CUVÉE, 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>
2014 CHATEAU MUSAR RED - Chateau Musar, Libanon	0,75	<b>95</b>
BIO-CHARDONNAY - Weingut Elisabeth Rucker, Österreich	0,75	<b>42</b>
BIO-CABERNET SAUVIGNON - Weingut Elisabeth Rucker, Österreich	0,75	<b>42</b>
BLAUFRÄNKISCH - Winzer Krems, Österreich	0,75	<b>42</b>
ALBARIÑO - Lagar de Cervero, Spanien	0,75	<b>49</b>
RIOJA VINA ARDANZA - La Rioja Alta, Spanien	0,75	<b>77</b>

SUPERNOVA

Weine können mit Schwefeldioxid, Sulfiten oder Eiweiß Enzymen versehen sein.

## 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 Legras & Haas, Champagne	0,1	<b>16.5</b>
BRUT ROSÉ Legras & Haas, Champagne	0,1	<b>18</b>

## OPEN WINE

GRAUER BURGUNDER Tina Pfaffmann, Rheinhessen	0,1	<b>6.5</b>
	0,2	<b>12</b>
EDDA BIANCO SALENTO Feudi San Marzano, Apulien	0,1	<b>8</b>
	0,2	<b>15</b>
SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,1	<b>6.5</b>
	0,2	<b>12</b>
LUGANA AMORE SENZA FINE Ca' del Sette, Venetien	0,1	<b>6.5</b>
	0,2	<b>12</b>
PRIMITIVO AMORE SENZA FINE Terrecarsiche, Apulien	0,1	<b>6.5</b>
	0,2	<b>12</b>
BIO-CABERNET SAUVIGNON Weingut Elisabeth Rucker, Österreich	0,1	<b>6.5</b>
	0,2	<b>12</b>
APPASSIONANTE Merlot / Cabernet Ca' del Sette, Venetien	0,1	<b>6.5</b>
	0,2	<b>12</b>
ROSÉ AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,1	<b>6.5</b>
	0,2	<b>12</b>
WHISPERING ANGEL ROSÉ Château d'Esclans, Provence	0,1	<b>9.5</b>
	0,2	<b>18</b>

## BEERS

HACKER PSCHORR VOM FASS A3	0,4	<b>5</b>
HACKER PSCHORR ALKOHOLFREI 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>6</b>
HOPF DIE ALKOHOLFREIE A1,A3	0,5	<b>6</b>
PERONI NASTRO AZZURO A3	0,33	<b>5</b>
NOAM A3	0,34	<b>6</b>

## SOFT DRINKS

ACQUA FIORDILINO (Frizzante / Naturale)	0,75	<b>7.9</b>
SCHORLE Apfel, Johannisbeere, Maracuja	0,3	<b>4.5</b>
SCHWEPES Dry Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale 1, Bitter Lemon 3	0,2	<b>4.5</b>
COCA COLA 1	0,2	<b>4.5</b>
COCA COLA LIGHT / ZERO 1,8,9	0,2	<b>4.5</b>
FANTA 1,3	0,2	<b>4.5</b>
PAULANER SPEZI 1,3	0,33	<b>5.5</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 / 3.5</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>

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

BEVANDE

## APERITIVO

---

**PAMPELLE LEMON 10**

Pampelle / Bitter Lemon

**AMALFI SPRITZ 5 11**

Ramazotti Rosato / Prosecco / Soda / Grapefruit

**BASSANO SPRITZ 1,2 11**

Rhabarberlikör / Supasawa / San Bitter / Wild Berry

**BELLEZZA SPRITZ 1,2,C,G 11**

Limoncello / Lemon Curd / Zitrone / Prosecco / Soda

**VIOLETTA SPRITZ 1,2,M 12**

Lavendellikör / Gin / Supasawa / Tonic Water

**VALENTINO SPRITZ 1,M 12**

Limoncello / Erdbeere / Minze / Prosecco / Soda

**CRODINO TWIST 1,3 12**

Crodino / Aperol / Holunder / Orange / Limette / Minze

## SIGNATURE DRINKS

---

**ITALIAN PORNSTAR MARTINI 1,2 15**

Galliano Vanilla / Vodka / Passionsfrucht / Zitrone / Proseccoshot

**ESPRESSO MARTINI 13**

Vodka / Kaffeelikör / Espresso / Zucker

APERITIVO

## ALL DAY NEGRONI!

---

**NEGRONI 1,2,3,M 14**

Gin / Campari / Blend of Wermut

**NEGRONI SBAGLIATO 1,2,3,M 13**

Campari / Blend of Wermut / Prosecco

**NEGRONI ROSÉ 1,2,3,M 14**

Gin / weißer Wermut / Sarti Rosa

**AMERICANO 1,2,3,M 13**

Campari / Blend of Wermut / Soda

**FOREST NEGRONI 1,2,3,M 14**

Gin / weißer Wermut / Mezcal

## COCKTAILS

---

**LAVENDER SOUR 1,2,M 12**

Gin / Lavendellikör / Limette / Lavendel / Thymian

**MATCHA MARGARITA 13**

Tequila / Cointreau / Limette / Matcha

**BLACKBERRY SIDECAR 13**

Cognac / Cointreau / Zitrone / Brombeere / Zucker

**COCO BERRY 13**

Rum / Kokos / Zitrone / Erdbeere / Zucker / Cassis / Minze

COCKTAILS

## CLASSICS & SOURS

---

**OLD FASHIONED** <sup>1</sup> 12  
Bourbon Whiskey / Angostura Bitter / Soda / Orange

**OLD CUBAN** <sup>1</sup> 13  
Rum / Angostura Bitter / Limette / Minze / Zucker / Prosecco

**DARK AND STORMY** <sup>1,M</sup> 13  
Kraken Rum / Limette / Spicy Ginger Beer

**PALOMA** 13  
Tequila / Zitrone / Grapefruit / Zucker / Tonic Water

**CLASSIC SOURS** 13  
CHOOSE YOUR FAVORITE: Whiskey, Gin, Amaretto, Rum, Aperol <sup>1</sup> or Mezcal  
Zitrone / Zucker

**MANDARINE SOUR** <sup>1,3,M</sup> 14  
Aperol / Mandarine Napoleone / Zitrone / Zucker

**ZAFFERANO SOUR** 14  
Vodka / Safranlikör / Zitrone / Zucker

**BERGAMOTTE SOUR** <sup>1,M</sup> 14  
Gin / Bergamottenlikör / Zitrone / Zucker

CLASSICS

## MOCKTAILS

---

**VIRGIN VIOLETTA** <sup>1</sup> 12  
alkoholfreier Gin / Lavendel / Limette / Rosmarin / Tonic Water

**CRODINO TONIC** <sup>1</sup> 10  
Crodino / Orange / Limette / Ingwer / Holunder / Minze / Tonic Water

**RAZMATAZ** <sup>1</sup> 10  
San Bitter / Ginger Beer / Apfel / Limette / Thymiansalz

## HOMEMADE LEMONADE

---

**ERDBEER - BASILIKUM** <sup>2,3</sup> 7  
Erdbeere / Basilikum / Zitrone / Limette / Zucker / Soda

**PFIRSICH - KALAMANSI** 7  
weißer Pfirsich / Kalamansi / Limette / Zucker / Soda

**BROMBEER - ROSMARIN** 7  
Brombeere / Rosmarin / Zitrone / Limette / Zucker / Soda

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

MOCKTAILS