



MORNING
GLORY

Supernova

SWEET & HEALTHY

TÄGLICH VON 9 BIS 14 UHR

- | | |
|---|-------------|
| THE SUPERNOVA GRANOLA <small>A1,A3,A4,G</small> | 12 |
| Griechischer Joghurt / Granola / Honig / Beeren | |
| VEGAN PANNA CHIACOTTA <small>H4</small> | 10.5 |
| Chiasamen / Kokosmilch / Banane / Kiwi /
Agavendicksaft / Vanille / Cashew | |
| FLUFFY RICOTTA LEMON PANCAKES <small>A1,C,G</small> | 11 |
| luftige Ricotta-Zitronen-Pfannkuchen / Ahornsirup /
gebackene Bananencreme / Bananenchips / Beeren | |
| POWER PORRIDGE <small>A4,H1</small> | 11.5 |
| Haferflocken / Leinsamen / Kokosmilch / Blaubeeren /
Cranberries / Mandeln / Zimt / Ahornsirup | |

THE SUPERNOVA OYSTERS

Wilde Sylter Royal Austern ◦
mit Vinaigrette
PRO STÜCK 7.5 (MIN. 3 STK.)



ADD: CHAMPAGNE 0,1 + 12
Brut Grande Reserve / Chanoine Frères, Champagne

SALTY GOODNESS

TÄGLICH VON 9 BIS 14 UHR

SAN BENEDETTO EGGS <small>A1,C,G</small>	12
2 pochierte bayrische Eier auf Julius Brantner Bio English Muffin / Sauce Hollandaise wahlweise mit Räucherlachs <small>D</small> // Prosciutto Cotto // Spinat	+3
ADRIANO AVOCADO <small>A1,A2</small>	11
Julius Brantner Bio Bauernbrot-Bruschetta mit Avocado wahlweise mit crispy Pancetta // Stracciatella <small>G</small> // Spiegelei <small>C</small>	+3
STRAMMER MAXIMILIANO <small>A1,C,G,2,3</small>	14
krosses Julius Brantner Bio Brot / Prosciutto di Coppa / Spiegelei / Rucola / Scamorza / Basilikumpesto / Kirschtomaten	
PEACHY PROSCIUTTO <small>A1,C,G</small>	14
krosses Julius Brantner Bio Brot / Prosciutto di Coppa / Burrata / Pfirsich / pochiertes Ei	
CLASSIC OMELETTE <small>A1,C</small>	12
Omelette aus 3 Eiern zubereitet, dazu Julius Brantner Bio English Muffin	
CHOOSE TWO: Tomate // Spinat // Zwiebel // Kräuter ADD ON: Ricotta <small>G</small> // Fior di Latte <small>G</small> // Parmesanobel <small>G</small> // Salsiccia // Prosciutto Cotto // Pancetta	+3
YOUR FAVORITE EGGS <small>A1,C</small>	11
3 Eier als Rührei, Spiegelei oder pochiert mit Julius Brantner Bio English Muffin	
ADD ON: Tomaten & Kräuter // Spinat // Ricotta <small>G</small> // Stracciatella <small>G</small> // crispy Pancetta // Salsiccia // Prosciutto di Coppa <small>2,3</small> // Räucherlachs <small>D</small>	+3

BAKERY SELECTION

TÄGLICH VON 9 BIS 16 UHR

NOVA'S SIGNATURE BANANA BREAD A1,C,G,H3 7.5
Bananenbrot mit Walnüssen / geschlagener Ricotta /
regionaler Honig

ITALIAN PLUM CAKE A1,C,G 7
italienischer Rührkuchen mit Joghurt /
hausgemachte Himbeermarmelade

CORNETTO A1,G 4.5
verschiedene Sorten - original italienisch

PASTICCERIA ALLA CANNELLA A1,G 4.5
Blätterteiggebäck mit Zimtfüllung

TORTA DI MELE 9
lauwarmer Apfelkuchen mit Fior di Latte Eis

JULIUS BRANTNER BROTKORB A1,A2,G 6.5
Bio Brotauswahl & Butter

ADD ON:

Marmelade // Honig // Nutella H2 // extra Butter G +2

Provolone G // Parmesan G // Ricotta G // Gorgonzola G

Prosciutto di Coppa 2,3 // Salame Ventricina 2,3 //

Mortadella mit Pistazien H7 +3

JUICE BAR

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

0,25l **6.5**

MONICA BELUCCI Ananas / Orange / Karotte

SUPERITALO Orange / Karotte / Apfel / Ingwer

GREEN PANDA | Apfel / Gurke / Sellerie / Limette

0,25l **7**

HOT DRINKS

ESPRESSO	2.8
ESPRESSO MACCHIATO _G	3.5
DOPPIO	5
DOPPIO MACCHIATO _G	5.5
AMERICANO	4
CAPPUCCINO _G // ICED	4.5
LATTE MACCHIATO _G // ICED	5.5
CAFFÈ SPECIALE _G	8
DOPPIO, COINTREAU, BAILEYS, ORANGE	
CAFFÈ CORRETTO	8
WAHLWEISE MIT GRAPPA ODER SAMBUCA	
CAFFÈ SHAKERATO	6
CAFFÈ SHAKERATO MIT BAILEYS _G	8
CHAI LATTE _G	5
ADD: ESPRESSO	+1.5

AUCH ERHÄLTICH MIT HAFER ODER MANDEL

TEA & HOT CHOCOLATE

TEA

GREEN TEA GREETINGS Grüntee	6.5
MOUNT DARJEELING Darjeeling Tee	6.5
WILD BERRY WONDER Früchtetee	6.5
QUEEN CAMOMILE Kamillentee	6.5
ITALIAN STALLION Ingwer, Minze, Honig	6.5

HOT CHOCOLATE

CLASSICO G	6
CIOCCOLATO BIANCO G	6

LUNCH TIME FAVORITES

TÄGLICH VON 12 BIS 16 UHR

STARTER

OLIVE & PARMIGIANO ^{G,6} 15
gemischte Oliven, Parmesan

PROSCIUTTO DI COPPA BERKEL CUT mit Grissini ^{A1} 12

BURRATINA CAPRESE ^{A1,G} 18
Burratina 125g / eingelegte Romatomen / Peperone Crusco /
aromatisierter Brotrumble

TARTARE DI MANZO ^{A1,C,K} 19
handgeschnittenes Rindertatar / gebackenes Eigelb / Senf-Mayonnaise

TUNA TARTARE COCCO BELLO ^{A1,D,G} 21
Thunfisch / Limette / Chili / Kokos / Pane Carasau

PARMIGIANA ^{A1,C,G} 15
warmes, sizilianisches Auberginengratin / San Marzano
Tomatensauce / Parmesan / Basilikum

FRITTO MISTO ^{A1,B,C,0,2,3} 19
frittierte Meeresfrüchte und Zucchiniestreifen /
Bärlauch-Mayonnaise / Zitrone

INSALATA

INSALATA ESTIVA ^{G,H1,K} 17
Radicchio / Rucola / Feta / Pfirsich / Mandel / hausgemachtes Dressing

INSALATA DI TONNO ^{D,K} 16
Romanasalat / Feldsalat / Radicchio / in Öl eingelegter Thunfisch /
Avocado / Leccino Oliven / hausgemachtes Dressing

Auch mit veganem Tuna auf Sojabasis (VEGAN) ^{A1,F} 16

HANDMADE PASTA

FETTUCINE TARTUFO ^{A1,C,G} 25
mit schwarzem Trüffel

LINGUINE AGLIO E OLIO ^{A1,C,G} 14
Olivenöl Extra Vergine / geschmorter Knoblauch /
Chili / Pecorino Romano D.O.P./ Petersilie

TAGLIATELLE AL RAGU ^{A1,C,G,I} 18
langsam geschmortes Rinderragout / Knoblauch / Basilikum / Parmesan

PACCHERI FRUTTI DI MARE ^{A1,B,C,O} 23
Venusmuscheln / Garnelen / Calamari / Chili / Knoblauch / Weißwein /
Petersilie / aromatisierter Brotcrumble

RISOTTO CON ASPARAGI VERDI ^G 17
grüner Spragel / Weißwein / Parmesan

LASAGNE SPINACI E GORGONZOLA ^{A1,C,G} 16
hausgemachte Lasagne mit Spinat / Gorgonzola / Parmesan

SECONDI

BISTECCA DI TONNO ^D 28
Thunfischsteak / Brokkoli / bunte Karotten / Zitrone

FILETTO DI MANZO ^C 39
Filet vom Sylter Küstenrind 200g / Jus / Superfino Fries / Trüffel-Mayonnaise

TAGLIATA DI MANZO ^{G,2,3} 29
US Beef „Creekstone“ 180g / Salsa Verde / Rucola / Parmesan

CONTORNI 6.5

Caponata - sizilianisches Auberginengemüse mit Pinienkernen ^I //
Superfino Fries ^C // Insalata Mista ^{I,K} // bunte Karotten // Brokkoli mit Mandeln ^{H1}

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,6</small>	15
Tomatensugo / Kirschtomaten / Basilikum / Knoblauch / Sardellenfilets / Leccino Oliven	
PROSCIUTTO <small>A1,G,2,3</small>	17
Tomatensugo / Prosciutto Cotto / Mozzarella Fior di Latte	
LA BUFALA <small>A1,G</small>	18
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum	
LA CALABRESE <small>A1,G,2,3</small>	18
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Salame Ventricina / Mozzarella di Bufala / Rucola	
PATATE, OLIVE & ROSMARIN <small>(vegan) A1,H7,2,3,6</small>	17
Kartoffelcarpaccio / Leccino Oliven / Pistazien-Minz-Pesto / Rosmarin	
TUNA SASHIMI <small>A1,D</small>	24
Tomatensugo / mariniertes Thunfischfilet / Avocado / Kapern / Minze / Limette	
Auch mit veganem Tuna auf Sojabasis <small>A1,F</small>	22
REGINA ROYAL <small>A1,G,2,3</small>	23
Tomatensugo / Prosciutto Cotto / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo	
TARTUFO <small>A1,G</small>	21
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo	
MORTADELLA, BUFALA & PISTACCHIO <small>A1,G,H7</small>	23
Mozzarella Fior di Latte / Mortadella / Pistazien / Mozzarella di Bufala / Pistaziensauce	

SPARKLING

PROSECCO FILACORTA Ca'del Sette, Venetien	0,1	6
RIESLING BRUT SEKT Bassermann-Jordan, Pfalz	0,1	9
CHAMPAGNE BRUT GRANDE RESERVE Chanoine Frères, Champagne	0,1	12
BRUT INTUITION Legras & Haas, Champagne	0,1	16.5
BRUT ROSÉ Legras & Haas, Champagne	0,1	18

APERITIVO

PAMPELLE LEMON Pampelle / Bitter Lemon		10
BASSANO SPRITZ ^{1,2} Rhabarberlikör / Supasawa / San Bitter / Wild Berry		11
BELLEZZA SPRITZ ^{1,2,C,G} Limoncello / Lemon Curd / Zitrone / Prosecco / Soda		11
ITALIAN PORNSTAR MARTINI ^{1,2} Galliano Vanilla / Vodka / Passionsfrucht / Zitrone / Proseccoshot		15
VIOLETTA SPRITZ ^{1,2,M} Lavendellikör / Gin / Supasawa / Tonic Water		12
MATCHA MARGARITA Tequila / Cointreau / Limette / Matcha		13
ESPRESSO MARTINI Vodka / Kaffeelikör / Espresso / Zucker		13

WEINE KÖNNEN MIT SCHWEFELDIOXIDEN, SULFITEN ODER EIWEISS ENZYMEN VERSEHEN SEIN.

WINE

BIANCO	SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE	0,1	6.5
	Weingut Oswald, Rheinhessen	0,2	12
	LUGANA AMORE SENZA FINE	0,1	6.5
	Ca' del Sette, Venetien	0,2	12
ROSSO	GRAUER BURGUNDER	0,1	6.5
	Tina Pfaffmann, Rheinhessen	0,2	12
	EDDA BIANCO SALENTO	0,1	8
	Feudi San Marzano, Apulien	0,2	15
ROSÉ	ROSÉ AMORE SENZA FINE	0,1	6.5
	Weingut Oswald, Rheinhessen	0,2	12
ROSSO	WHISPERING ANGEL ROSÉ	0,1	9.5
	Château d'Esclans, Côtes de Provence	0,2	18
	PRIMITIVO AMORE SENZA FINE	0,1	6.5
	Terrecarsiche, Apulien	0,2	12
	APPASSIONANTE	0,1	6.5
	Ca' del Sette, Venetien	0,2	12

BEER

HACKER PSCHORR HELLES VOM FASS <small>A3</small>	0,4	5
HACKER PSCHORR ALKOHOLFREI <small>A3</small>	0,4	5
PAULANER PREMIUM PILS <small>A3</small>	0,33	5
HOPF WEISSBIER <small>A1,A3</small>	0,5	6
HOPF DIE ALKOHOLFREIE <small>A1,A3</small>	0,5	6
PERONI NASTRO AZZURO <small>A3</small>	0,33	5
NOAM <small>A3</small>	0,34	6

SOFTDRINKS

ACQUA FIORDILINO Frizzante / Naturale	0,75	7.9
INFUSED WATER Orange / Zitrone / Ingwer	0,25	4
HOMEMADE LEMONADE Erdbeer - Basilikum ^{2,3} / Pfirsich - Kalamansi / Brombeer - Rosmarin		7
SCHORLE Apfel / Johannisbeere / Maracuja	0,3	4.5
SCHWEPPE Dry Tonic Water / Ginger Ale ¹ / Ginger Beer / Bitter Lemon ³ / Wild Berry	0,2	4
COCA COLA ¹	0,2	4.5
COCA COLA LIGHT / ZERO ^{1,8,9}	0,2	4.5
FANTA ^{1,3}	0,2	4.5
PAULANER SPEZI ^{1,3}	0,33	5.5
RED BULL ¹ / RED BULL SUGARFREE ^{1,8}	0,25	6
SAN BITTER ¹ mit Soda	0,1	5 +2
CRODINO ¹ mit Soda	0,1	5 +2

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt gerne unser Servicepersonal nach unserer Allergenliste.

**SUPER
ITALO**