

ABENDKARTE

ANTIPASTI

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

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

THE SUPERNOVA CARPACCIO - hauchdünnes Rindfleisch, Rucola, Parmesan ^G 19

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

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

PATATE CARPACCIO TARTUFO - hauchdünne, gratinierte Kartoffelscheiben, Parmesan, Trüffel ^G 19

POLPO CARPACCIO - Oktopus, Fenchel, Orange, Leccino Oliven, Zitrusdressing ^{C,I,O} 21

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

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

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

MANZO TONNATO - rosa gebratenes US Beef „Creekstone“, Kapern, Thunfischsauce, konfierte Tomaten ^{C,D} 19

OYSTERS - WILDE SYLTER ROYAL AUSTERN / VINAIGRETTE ^O Pro Stück 8 (min. 3 Stk.)

HANDMADE PASTA

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

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

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

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

LINGUINE CARBONARA E CARCIOFI - Eigelb, Pecorino Romano D.O.P., crispy Guanciale, Artischocke ^{A1,C,G} 19

LASAGNE MANZO - hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch, Mozzarella, San Marzano Sugo, Parmesan, Basilikum ^{A1,C,G} 16

SECONDI

BISTECCA DI TONNO - Thunfischsteak, Brokkoli, bunte Karotten, Zitrone ^D 28

FILETTO DI MANZO - Filet vom Sylter Küstenrind 200g, Jus, Superfino Fries, Trüffel-Mayonnaise ^{A1,C} 39

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

CONTORNI

Superfino Fries ^C // Insalata Mista ^{I,K} // Brokkoli mit Mandeln ^{H1} // bunte Karotten // Caponata - sizilianisches Auberginengemüse mit Pinienkernen ^I 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,6} 15

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

PROSCIUTTO ^{A1,G,2,3} 17

Tomatensugo / Prosciutto Cotto / Mozzarella Fior di Latte

LA BUFALA ^{A1,G} 18

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

LA CALABRESE ^{A1,G,2,3} 18

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

PATATE, OLIVE & ROSMARIN ^{(vegan) A1,H7,2,3,6} 17

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

TUNA SASHIMI ^{A1,D} 24

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

Auch mit veganem Tuna auf Sojabasis ^{A1,F} 22

REGINA ROYAL ^{A1,G,2,3} 23

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

TARTUFO ^{A1,G} 21

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

MORTADELLA, BUFALA & PISTACCHIO ^{A1,G,H7} 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!