



MORNING  
GLORY

Supernova

# *SWEET & HEALTHY*

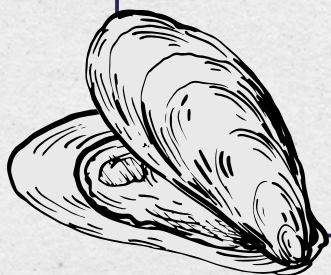
TÄGLICH VON 9 BIS 14 UHR

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



# THE SUPERNOVA OYSTERS

Wilde Sylter Royal Austern <sup>o</sup>  
mit Vinaigrette  
PRO STÜCK 8 (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** A1,C,G 12

2 pochierte bayrische Eier auf Julius Brantner  
Bio English Muffin / Sauce Hollandaise wahlweise mit  
Räucherlachs D // Prosciutto Cotto // Spinat +3

## **ADRIANO AVOCADO** A1,A2 11

Julius Brantner Bio Bauernbrot-Bruschetta mit Avocado  
wahlweise mit crispy Pancetta // Stracciatella G // Spiegelei C +3

## **STRAMMER MAXIMILIANO** A1,C,G,2,3 14

krosses Julius Brantner Bio Brot / Prosciutto di Coppa /  
Spiegelei / Rucola / Scamorza / Basilikumpesto / Kirschtomaten

## **PEACHY PROSCIUTTO** A1,C,G 14

krosses Julius Brantner Bio Brot / Prosciutto di Coppa /  
Burrata / Pfirsich / pochiertes Ei

## **CLASSIC OMELETTE** A1,C 12

Omelette aus 3 Eiern zubereitet, dazu  
Julius Brantner Bio English Muffin

**CHOOSE TWO:** Tomate // Spinat // Zwiebel // Kräuter

**ADD ON:** Ricotta G // Fior di Latte G // Parmesanohbel G //  
Salsiccia // Prosciutto Cotto // Pancetta +3

## **YOUR FAVORITE EGGS** A1,C 11

3 Eier als Rührei, Spiegelei oder pochiert  
mit Julius Brantner Bio English Muffin

**ADD ON:** Tomaten & Kräuter // Spinat // Ricotta G //

Stracciatella G // crispy Pancetta // Salsiccia //  
Prosciutto di Coppa 2,3 // Räucherlachs D +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

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

AUCH ERHÄLTICH MIT HAFER ODER MANDEL



# TEA & HOT CHOCOLATE

## TEA

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

## HOT CHOCOLATE

<b>CLASSICO</b> G .....	6
<b>CIOCCOLATO BIANCO</b> G .....	6



# LUNCH TIME FAVORITES

TÄGLICH VON 12 BIS 16 UHR

## STARTER

- OLIVE & PARMIGIANO** <sup>G,6</sup> 15  
gemischte Oliven, Parmesan
- PROSCIUTTO DI COPPA BERKEL CUT** mit Grissini <sup>A1</sup> 12
- BURRATINA CAPRESE** <sup>A1,G</sup> 18  
Burratina 125g / eingelegte Romatomen / Peperone Crusco /  
aromatisierter Brotcrumble
- TARTARE DI MANZO** <sup>A1,C,K</sup> 19  
handgeschnittenes Rindertatar / gebackenes Eigelb / Senf-Mayonnaise
- TUNA TARTARE COCCO BELLO** <sup>A1,D,G</sup> 21  
Thunfisch / Limette / Chili / Kokos / Pane Carasau
- PARMIGIANA** <sup>A1,C,G</sup> 15  
warmes, sizilianisches Auberginengratin / San Marzano  
Tomatensauce / Parmesan / Basilikum
- FRITTO MISTO** <sup>A1,B,C,0,2,3</sup> 19  
frittierte Meeresfrüchte und Zucchiniestreifen / Bärlauch-Mayonnaise / Zitrone

## INSALATA

- INSALATA CAPRINO** <sup>G,H1,K</sup> 18  
Romanasalat / Feldsalat / Radicchio / Karotten / gebratener Ziegenkäse /  
Feige / Walnüsse / hausgemachtes Dressing
- INSALATA CAESAR DI SUPERNOVA** <sup>A1,C,G</sup> 19  
Romanasalat / Feldsalat / Radicchio / Radieschen / Ei / Parmesan /  
panierte Hähnchenbrust / Croûtons / Joghurd dressing mit Knoblauch
- INSALATA DI TONNO** <sup>D,K</sup> 16  
Romanasalat / Feldsalat / Radicchio / in Öl eingelegter Thunfisch /  
Avocado / Leccino Oliven / hausgemachtes Dressing
- Auch mit veganem Tuna auf Sojabasis** (VEGAN) <sup>A1,F</sup> 16

## HANDMADE PASTA

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

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

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

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

**RISOTTO CON ASPARAGI VERDI** <sup>G</sup> 17  
grüner Spragel / Weißwein / Parmesan

**LASAGNE SPINACI E GORGONZOLA** <sup>A1,C,G</sup> 16  
hausgemachte Lasagne mit Spinat / Gorgonzola / Parmesan

## SECONDI

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

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

**TAGLIATA DI MANZO** <sup>G,2,3</sup> 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...*

---

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

## SPARKLING

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

## APERITIVO

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

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



## WINE

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

## BEER

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

# SOFTDRINKS

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

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



**SUPER  
ITALO**