

# 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
- PESCA E BURRATA - gegrillter Pfirsich, Burrata, Feldsalat, Prosciutto Crudo, Kirschtomaten, Crema di Balsamico <sup>G</sup> 18
- POLPO CROCCANTE - knuspriger Oktopus, Blumenkohlcreme, getrocknete Tomaten, Safran-Kartoffeln, Olivenpulver <sup>A1,G,0,6</sup> 25
- FRITTO MISTO - frittierte Meeresfrüchte und Zucchiniestreifen, Bärlauch-Mayonnaise, Zitrone <sup>A1,B,C,0,2,3</sup> 19
- TUNA TARTARE COCCO BELLO - Thunfisch, Limette, Chili, Kokos, Pane Carasau <sup>A1,D,G</sup> 21

## HANDMADE PASTA

- FETTUCINE TARTUFO - mit schwarzem Trüffel <sup>A1,C,G</sup> 25
- PACCHERI FRUTTI DI MARE - Venusmuscheln, Garnelen, Calamari, Chili, Knoblauch, Weißwein, Petersilie, aromatisierter Brotcrumble <sup>A1,B,C,0</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 Guanciaie, Artischocke <sup>A1,C,G</sup> 19
- SPAGHETTI PESTO DI LIMONI E BURRATINA - Zitronenpesto, Burratina, Pinienkerne <sup>A1,C,G</sup> 18
- 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>A1,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>k</sup> // Brokkoli mit Mandeln <sup>H1</sup> // bunte Karotten // Caponata - sizilianisches Auberginengemüse mit Pinienkernen <sup>I</sup> 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** <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

# DINNER

## ANTIPASTI

- OLIVE & PARMIGIANO - mixed olives, parmesan cheese G,6 15
- PROSCIUTTO DI COPPA BERKEL CUT - with grissini A1 12
- THE SUPERNOVA CARPACCIO - thinly sliced beef, arugula, parmesan cheese G 19
- BURRATINA CAPRESE - Burratina 125g, pickled roma tomatoes, peperone crusco, flavored bread crumble A1,G 18
- PARMIGIANA - sicilian style eggplant gratin, san marzano tomato sauce, parmesan cheese, basil A1,C,G 15
- PATATE CARPACCIO TARTUFO - paper-thin, gratinated potato slices, parmesan cheese, fresh truffle G 19
- PESCA E BURRATA - grilled peach, burrata, lamb's lettuce, prosciutto crudo, cherry tomatoes, crema di balsamico G 18
- POLPO CROCCANTE - crispy octopus, cauliflower puree, sundried tomatoes, saffron potatoes, olive dust A1,G,0,6 25
- FRITTO MISTO - fried seafood and zucchini sticks, wild garlic mayonnaise, lemon A1,B,C,0,2,3 19
- TUNA TARTARE COCCO BELLO - tuna, lime, chili, coconut, Pane Carasau A1,D,G 21

## HANDMADE PASTA

- FETTUCINE TARTUFO - black truffle A1,C,G 25
- PACCHERI FRUTTI DI MARE - vongole, prawns, calamari, chili, garlic, white wine, parsley, flavored bread crumble A1,B,C,0 23
- TAGLIATELLE AL RAGU - slowly braised beef ragout, garlic, basil, parmesan cheese A1,C,G,I 18
- LINGUINE CARBONARA E CARCIOFI - egg yolk, Pecorino Romano D.O.P., crispy guanciale, artichoke A1,C,G 19
- SPAGHETTI PESTO DI LIMONI E BURRATINA - lemon pesto, burrata, pine nuts A1,C,G 18
- LASAGNE MANZO - homemade lasagna with beef, mozzarella, San Marzano tomato sauce, parmesan cheese, basil A1,C,G 16

## SECONDI

- BISTECCA DI TONNO - tuna steak, broccoli, mixed carrots, lemon D 28
- FILETTO DI MANZO - beef fillet from coastal cattle (Sylt) 200g, jus, Superfino fries, truffle mayonnaise A1,C 39
- TAGLIATA DI MANZO - US beef „Creekstone“ 180g, salsa verde, arugula, parmesan cheese G,2,3 29

## CONTORNI

- Superfino fries C // insalata mista K // broccoli with almonds H1 // mixed carrots //  
caponata - sicilian style eggplant with pine nuts I 6.5



## PINSA ROMANA

*pin/sa rolmalna*

*Pinsa - also called Pinsa Romana - was typical of Roman cuisine in ancient Rome and was served in trattorias, as it is today. It consists of a natural fermentation process (72 hours) and carefully selected types of flour, including rice flour and soy flour. Crunchy, few calories, highly digestible, delicious! Perfect as a starter and also for sharing...*

- LA MARINARA** A1,D,6 15  
tomato sauce / cherry tomatoes / basil / garlic / anchovy filets / Leccino olives
- PROSCIUTTO** A1,G,2,3 17  
tomato sauce / ham / mozzarella fior di latte
- LA BUFALA** A1,G 18  
tomato sauce / mozzarella fior di latte / basil / mozzarella di bufala
- LA CALABRESE** A1,G,2,3 18  
tomato sauce / mozzarella fior di latte / spicy salami / mozzarella di bufala / arugula
- PATATE, OLIVE & ROSMARIN** (vegan) A1,H7,2,3,6 17  
thinly sliced potatoes / Leccino olives / pistachio mint pesto / rosemary
- TUNA SASHIMI** A1,D 24  
tomato sauce / marinated tuna sashimi / avocado / capers / mint / lime  
**also available with soy based vegan tuna** A1,F 22
- REGINA ROYAL** A1,G,2,3 23  
tomato sauce / ham / mozzarella fior di latte / fresh truffle / truffle oil
- TARTUFO** A1,G 21  
tomato sauce / mozzarella fior di latte / fresh truffle / truffle oil
- MORTADELLA, BUFALA & PISTACCHIO** A1,G,H7 23  
mozzarella fior di latte / mortadella / pistachios / mozzarella di bufala / pistachio sauce

## DOLCI

TIRAMISU <small>AI,C,G</small>	9.5
HIMBEER-TIRAMISU <small>AI,C,G</small>	10.5
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!

## DOLCI

TIRAMISU <small>A1,C,G</small>	9.5
RASPBERRY TIRAMISU <small>A1,C,G</small>	10.5
AFFOGATO <small>G</small> <i>vanilla ice cream with espresso</i>	6.5
MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO <small>G</small> <i>white chocolate mousse with strawberries</i>	9
SORBETTO AL LIMONE <small>VEGAN</small> <i>lemon sorbet</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

ALSO AVAILABLE WITH  
OAT OR ALMOND



## 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
BERGAMOT FROM CALABRIA 42%	2 cl	8
MANDARIN FROM SICILY 42%	2 cl	8
BLOOD-ORANGE FROM SICILY 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	0,75	<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>

## 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>
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>

## FRENCH WHITE

SANCERRE LES BARONNES AOC - Henri Bourgeois, Frankreich	0,75	<b>75</b>
POUILLY-FUMÉ SILEX - Pouilly-Fumé, Frankreich	0,75	<b>55</b>

## GERMAN WHITE

GRAUBURGUNDER AMORE SENZA FINE - Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	<b>39</b>
SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE - Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	<b>39</b>
GRAUER BURGUNDER - Tina Pfaffmann, Pfalz	0,75	<b>45</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>

## INTERNATIONAL WHITE

2012 CHATEAU MUSAR WHITE - Chateau Musar, Libanon	0,75	<b>105</b>
BIO-CHARDONNAY - Weingut Elisabeth Rücker, Österreich	0,75	<b>42</b>
RIOJA VINA ARDANZA - La Rioja Alta, Spanien	0,75	<b>77</b>

## ITALIAN ROSÉ

IL ROSATO - Casa Brancaia, Toscana	0,75 / 1,5	<b>44 / 89</b>
------------------------------------	------------	----------------

## FRENCH ROSÉ

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>

## GERMAN ROSÉ

ROSÉ AMORE SENZA FINE - Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	<b>39</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>
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>
PINO NOIR „MONTICOL“ DOC, RISERVA - Cantina Terlan, Südtirol	0,75	<b>89</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 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 RED

2014 CHATEAU MUSAR RED - Chateau Musar, Libanon	0,75	<b>95</b>
BIO-CABERNET SAUVIGNON - Weingut Elisabeth Rücker, 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>

Gerne geben wir Auskunft über verfügbare Jahrgänge.  
Weine können mit Schwefeldioxid, Sulfiten oder Eiweiß Enzymen versehen sein.

**SUPERNOVA**

## 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

GRAUBURGUNDER	0,1	<b>6.5</b>
AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,2	<b>12</b>
EDDA BIANCO SALENTO Feudi San Marzano, Apulien	0,1 0,2	<b>8 15</b>
SAUVIGNON BLANC	0,1	<b>6.5</b>
AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,2	<b>12</b>
LUGANA AMORE SENZA FINE Ca' del Sette, Venetien	0,1 0,2	<b>6.5 12</b>
PRIMITIVO AMORE SENZA FINE Terrecarsiche, Apulien	0,1 0,2	<b>6.5 12</b>
BIO-CABERNET SAUVIGNON Weingut Elisabeth Rücker, Österreich	0,1 0,2	<b>6.5 12</b>
APPASSIONANTE Merlot / Cabernet Ca' del Sette, Venetien	0,1 0,2	<b>6.5 12</b>
ROSÉ AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,1 0,2	<b>6.5 12</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>
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 / 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

Ramazzotti 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

## CLASSICS & SOURS

---

### OLD FASHIONED 1 12

Bourbon Whiskey / Angostura Bitter / Soda / Orange

### OLD CUBAN 1 13

Rum / Angostura Bitter / Limette / Minze / Zucker / Prosecco

### DARK AND STORMY 1,M 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 1 or Mezcal  
Zitronen / Zucker

### MANDARINE SOUR 1,3,M 14

Aperol / Mandarine Napoleone / Zitronen / Zucker

### ZAFFERANO SOUR 14

Vodka / Safranlikör / Zitronen / Zucker

### BERGAMOTTE SOUR 1,M 14

Gin / Bergamottenlikör / Zitronen / Zucker

CLASSICS

## 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

COCKTAILS

## MOCKTAILS

---

**VIRGIN VIOLETTA** 1 12

alkoholfreier Gin / Lavendel / Limette / Rosmarin / Tonic Water

**CRODINO TONIC** 1 10

Crodino / Orange / Limette / Ingwer / Holunder / Minze / Tonic Water

**RAZMATAZ** 1 10

San Bitter / Ginger Beer / Apfel / Limette / Thymiansalz

## HOMEMADE LEMONADE

---

**ERDBEER - BASILIKUM** 2,3 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