



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 CHIA COTTA <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 | |

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

FIG & PROSCIUTTO A1,C,G 14

krosses Julius Brantner Bio Brot / Prosciutto di Coppa /
Burrata / Feige / 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 // Parmesanobel 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 /
Honig

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

CORNETTO A1,G,H7 **4.5**
verschiedene Sorten - original italienisch

PASTICCERIA ALLA CANNELLA A1,G **4.5**
Blätterteiggebäck mit Zimtfüllung

TORTA DI MELE A1,C,G **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

TÄGLICH VON 9 BIS 14 UHR

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 Brotcrumble
- TARTARE DI SALMONE** A1,D,G 21
Lachs / Ricotta / Limette / Feldsalat / Hausbrot
- 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 Zucchinistreifen / Kräuter-Aioli / Zitrone
- PASTRAMI SANDWICH** A1,K 19
Hausbrot / rosa gebratenes Roastbeef / Rucola / Dijon Senf / Dillgurken

INSALATA

- INSALATA DI SPINACI CON MELE E FETA** G 16
Babyspinat / Apfel / Feta / Granatapfel / Pinienkerne
- INSALATA CAPRINO** G,H1,K 18
Romanasalat / Feldsalat / Radicchio / Karotten / gebratener Ziegenkäse /
Feige / Walnüsse / hausgemachtes Dressing
- INSALATA CAESAR DI SUPERNOVA** A1,C,G 19
Romanasalat / Feldsalat / Radicchio / Radieschen / Ei / Parmesan /
panierte Hähnchenbrust / Croûtons / Joghurd dressing mit Knoblauch
- 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 <small>A1,C,G</small> mit schwarzem Trüffel	25
TAGLIATELLE AL RAGU <small>A1,C,G,I</small> langsam geschmortes Rinderragout / Rotwein / Knoblauch / Basilikum	18
LINGUINE VONGOLE <small>A1,C,O</small> Venusmuscheln / Weißwein / Knoblauch / Petersilie	23
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI <small>G</small> Weißwein / Steinpilze / Parmesan / Gorgonzola / Radicchio	19
LASAGNE SPINACI E GORGONZOLA <small>A1,C,G</small> hausgemachte Lasagne mit Spinat / Gorgonzola / Parmesan	16

SECONDI

SALMONE <small>D,G,I</small> Lachsfilet / Kartoffel-Selleriepüree / wilder Brokkoli / Zitronenbutter	28
FILETTO DI MANZO <small>C</small> Filet vom Sylter Küstenrind 200g / Jus / Superfino Fries / Trüffel-Mayonnaise	39
TAGLIATA DI MANZO <small>G,2,3</small> US Beef „Creekstone“ 180g / Salsa Verde / Rucola / Parmesan	29

CONTORNI

Caponata - sizilianisches Auberginengemüse mit Pinienkernen <small>ι</small> // Superfino Fries <small>c</small> // Insalata Mista <small>κ</small> // bunte Karotten // wilder Brokkoli // Babyspinat Salat	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 <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

AMALFI SPRITZ ⁵ Ramazzotti Rosato / Prosecco / Soda / Zitrone / Grapefruit		11
BASSANO SPRITZ ^{1,2} Kirschlikör / 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 / Proseccoshot		15
VIOLETTA SPRITZ ^{1,2,M} Lavendellikör / Gin / Supasawa / Tonic Water		12
MEZCAL HIBISKUS SOUR Mezcal / Hibiskus / Limette		13
TIRAMISU ESPRESSO MARTINI ^G Baileys / Vodka / Espresso / Tonkabohne / Mascarponeschaum / Zucker		14

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
	GRAUBURGUNDER AMORE SENZA FINE	0,1	6.5
	Weingut Oswald, 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
	WHISPERING ANGEL ROSÉ	0,1	9.5
	Château d'Esclans, Côtes de Provence	0,2	18
ROSSO	PRIMITIVO AMORE SENZA FINE	0,1	6.5
	Terrecarsiche, Apulien	0,2	12

BEER

HACKER PSCHORR HELLES VOM FASS <small>A3</small>	0,4	5
HACKER PSCHORR ALKOHOLFREI <small>A3</small>	0,4	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

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

SOFTDRINKS

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

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

**SUPER
ITALO**