

MORNING
GLORY

Supernova

SWEET & HEALTHY

TÄGLICH VON 9 BIS 14 UHR

SUPERSMASHED BANANA A1,A3,A4,C	9
süßes Rührei / Haferflocken / Banane / Mohn	
VEGAN PANNA CHIACOTTA H4	10.5
Chiasamen / Kokosmilch / Banane / Kiwi / Agavendicksaft / Vanille / Cashew	
FLUFFY RICOTTA LEMON PANCAKES A1,C,G	11
luftige Ricotta-Zitronen-Pfannkuchen / Ahornsirup / gebackene Bananencreme / Bananenchips / Beeren	
THE SUPERNOVA GRANOLA A1,A3,A4,G	12
Griechischer Joghurt / Granola / Honig / Beeren	
OVERNIGHT OATS A1,A3,A4,G,H3	12.5
gequellte Haferflocken / Apfel / Honig / Walnüsse / Joghurteis	

SALTY GOODNESS

TÄGLICH VON 9 BIS 14 UHR

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 Parma D.O.P. 24 Mesi // Räucherlachs D +3

ADRIANO AVOCADO A1,A2 11

Julius Brantner Bio Bauernbrot-Bruschetta mit Avocado

wahlweise mit crispy Pancetta // Stracciatella G // Spiegelei C +3

SAN BENEDETTO EGGS A1,C,G 12

2 pochierte Eier auf Julius Brantner Bio English Muffin /

Sauce Hollandaise wahlweise mit

Räucherlachs D // Prosciutto Cotto // Spinat +3

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

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

krosses Julius Brantner Bio Brot / Prosciutto di Parma

D.O.P. 24 Mesi / Spiegelei / Rucola / Scamorza /

Basilikumpesto / Kirschtomaten

BAKERY SELECTION

TÄGLICH VON 9 BIS 16 UHR

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

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

CIALDE CON NUTELLA E FRAGOLE A1,C,G,H2 14
frische Waffel / Nutella / Erdbeeren / Haselnüsse / Vanilleeis

CIALDE CON RICOTTA, MIELE E FRUTTI DI BOSCO A1,C,G 14
frische Waffel / Ricotta / Honig / Beeren / Joghurteis

JULIUS BRANTNER BROTKORB (BIS 14 UHR) 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 Parma D.O.P. 24 Mesi // Salame Ventricina 2,3 //

Mortadella mit Pistazien H7 +3

JUICE BAR

TÄGLICH VON 9 BIS 14 UHR

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

0,2l **6.5**

MONICA BELUCCI

Ananas / Orange / Karotte

SUPERITALO

Orange / Karotte / Apfel / Ingwer

GREEN PANDA |

Apfel / Gurke / Sellerie / Limette

0,2l **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 _{A4} ODER MANDEL _{H1}

TEA & HOT CHOCOLATE

TEA

GREEN TEA GREETINGS	Grüntee	6.5
THE ASSAM ADVENTURE	Assam Tee	6.5
WILD BERRY WONDER	Früchtetea	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

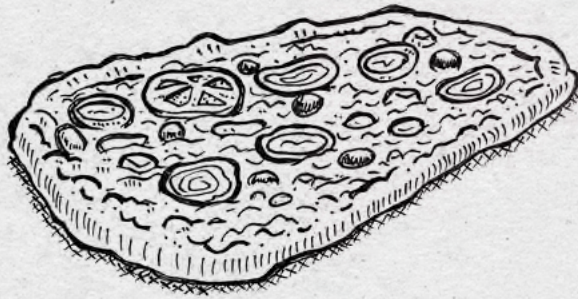
CROSTINI E ACCIUGHE A1,D	13
in Olivenöl eingelegte Sardinen / Crostini	
PARMIGIANA A1,G	15
warmes, sizilianisches Auberginengratin / San Marzano Tomatensauce / Parmesan / Basilikum	
PROSCIUTTO E MELONE	16
Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Cantaloupe-Melone / Basilikum	
BURRATINA CAPRESE A1,G	18
Burratina 125g / eingelegte Romatomen / Ochsenherztomen / Peperone Crusco / Brotcrumble	
FRITTO MISTO 2,3,A1,B,C,D,O	19
frittierte Meeresfrüchte, Kabeljau und Zucchiniastreifen / Zitronen	
THE SUPERNOVA CARPACCIO G	18
hauchdünnes Rindfleisch / Rucola / Parmesan	
TARTARE DI TONNO D,G,H7	21
Thunfisch / Burrata / Avocadocreme / Pistazien	

INSALATA

INSALATA CUCUMERO G	14
Wassermelone / Fetakäse / Leccino Oliven / Minze	
INSALATA DI PISELLI G,K	15
Blattsalat / süße Erbsen / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Parmesan / Parmesan-Dressing	
INSALATA DI TONNO D,K	16
Romanasalat / Feldsalat / Radicchio / in Öl eingelegter Thunfisch / Avocado / Leccino Oliven / hausgemachtes Dressing	
Auch mit veganem Tuna möglich (VEGAN) F,K	16
INSALATA CAPRINO G,H3,K	18
Rucola / Ziegenkäse / frische Feige / Birne / geröstete Walnüsse / Honig / hausgemachtes Dressing	

HANDMADE PASTA

LASAGNE DI MANZO A1,C,G,I	16
hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch / Mozzarella / San Marzano Sugo / Parmesan / Basilikum	
LINGUINE DI LIMONE E BURRATINA A1,C,G	18
Bio-Zitrone / Basilikum / Burratina / Parmesan // mit Tartare di Tonno D	+7
TAGLIATELLE AL RAGU A1,C,G,I	18
langsam geschmortes Rinderragout / Rotwein / Knoblauch / Basilikum	
GNOCCHI SARDI FRUTTI DI MARE A1,B,C,O	23
Vongole / Garnelen / Calamari / Chili / Knoblauch / Weißwein / Petersilie / Brotcrumble	
FETTUCCINE TARTUFO A1,C,G	25
mit schwarzem Trüffel	



PINSA ROMANA

pinlsa rolmalna

Die Pinza - auch Pinza 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 und lecker, perfekt zum Starten und Teilen...

LA MARINARA ^{A1,D,F}	15
Tomatensugo / Kirschtomaten / Basilikum / Knoblauch / Sardellenfilets / Leccino Oliven	
PROSCIUTTO ^{2,3,A1,F,G}	17
Tomatensugo / Prosciutto Cotto / Mozzarella Fior di Latte	
PATATE, OLIVE & ROSMARIN (VEGAN) ^{2,3,A1,F,H7}	17
Kartoffelcarpaccio / Leccino Oliven / Pistazien-Minz-Pesto / Rosmarin	
LA BUFALA ^{A1,F,G}	18
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum	
LA CALABRESE ^{2,3,A1,F,G}	18
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Salame Ventricina / Mozzarella di Bufala / Rucola	

TARTUFO ^{A1,F,G} 21
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte /
frischer Trüffel / Olio di Tartufo

REGINA ROYAL ^{2,3,A1,F,G} 23
Tomatensugo / Prosciutto Cotto / Mozzarella Fior di Latte /
frischer Trüffel / Olio di Tartufo

MORTADELLA, BUFALA & PISTACCHIO ^{A1,F,G,H7} 23
Mozzarella Fior di Latte / Mortadella / Pistazien /
Mozzarella di Bufala / Pistaziensauce

TUNA SASHIMI ^{A1,D,F} 24
Tomatensugo / mariniertes Thunfischfilet / Avocado /
Kapern / Minze / Limette

Auch mit veganem Tuna möglich (VEGAN) ^{A1,F} 22

SECONDI

CALAMARI ALLA GRIGLIA ^o 23
Calamari vom Grill / Paprika / Zucchini / Aubergine / Zitrusöl

SALMONE ^{D,G,K} 28
Lachsfilet / Rosmarinkartoffeln / Spargel der Saison /
Zitronen-Ricotta-Creme

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

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{A1,G} 32
Kalbslende / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Salbei /
Weißwein / Parmesan / Rosmarinkartoffeln

CONTORNI 6.5

Insalata Mista ^κ // Superfino Fries // Rosmarinkartoffeln //
Verdure alla Griglia // wilder Brokkoli // Caponata - sizilianisches
Auberginengemüse mit Pinienkernen ^ι

SPARKLING

PROSECCO FILACORTA Ca'del Sette, Venetien	0,1	6
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
VALENTINO SPRITZ ^{1,M} Limoncello / Erdbeere / Minze / Prosecco / Soda		12
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

WEINE KÖNNEN MIT SCHWEFELDIOXIDEN, SULFITEN ODER EIWESSEN 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
ROSÉ	GRAUBURGUNDER AMORE SENZA FINE	0,1	6.5
	Weingut Oswald, Rheinhessen	0,2	12
	CHARDONNAY EDDA BIANCO SALENTO	0,1	8
	Feudi San Marzano, Apulien	0,2	15
ROSSO	ROSÉ AMORE SENZA FINE	0,1	6.5
	Weingut Oswald, Rheinhessen	0,2	12
	WHISPERING ANGEL ROSÉ	0,1	9.5
	Château d'Esclans, Provence	0,2	18
ROSSO	PRIMITIVO AMORE SENZA FINE	0,1	6.5
	Terrecarsiche, Apulien	0,2	12

BEER

HACKER PSCHORR HELLES VOM FASS A3	0,4	5
	0,2	3
HOPF WEISSBIER A1,A3	0,5	6
HOPF DIE ALKOHOLFREIE A1,A3	0,5	6
PERONI NASTRO AZZURO A3	0,33	5
PERONI NASTRO AZZURO 0,0% A3	0,33	5
NOAM A3	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
SCHWEPES Dry Tonic Water / Ginger Ale ¹ / Ginger Beer / Bitter Lemon ³ / Wild Berry	0,2	4
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 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.

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

