

ABENDKARTE

ANTIPASTI

- CROSTINI E ACCIUGHE - in Olivenöl eingelegte Sardinen / Crostini ^{AI,D} 13
- INSALATA COCOMERO - Wassermelone / Fetakäse / Leccino Oliven / Minze ^G 14
- INSALATA DI PISELLI - Blattsalat / süße Erbsen / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Parmesan / Parmesan-Dressing ^{G,K} 15
- PARMIGIANA - warmes, sizilianisches Auberginengratin / San Marzano Tomatensauce / Parmesan / Basilikum ^{AI,G} 15
- PROSCIUTTO E MELONE - Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Cantaloupe-Melone / Basilikum 16
- VITELLO TONNATO PIEMONTESE - dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch / Thunfischsauce / Kapern ^{C,D,G} 16
- BURRATINA CAPRESE - Burratina 125g / eingelegte Romatomen / Ochsenherztomen / Peperone Crusco / Brotcrumble ^{AI,G} 18
- THE SUPERNOVA CARPACCIO - hauchdünnes Rindfleisch / Rucola / Parmesan ^G 18
- FRITTO MISTO - frittierte Meeresfrüchte, Kabeljau und Zucchiniestreifen / Zitrone ^{2,3,AI,B,C,D,O} 19
- PATATE CARPACCIO TARTUFO - hauchdünne, gratinierte Kartoffelscheiben / Parmesan / frischer Trüffel / Trüffelschaum ^G 19
- TARTARE DI TONNO - Thunfisch / Burrata / Avocadocreme / Pistazien ^{D,G,H7} 21

HANDMADE PASTA

- FUSILLONI ARRABBIATA CON CREMA DI BUFALA - San Marzano Tomatensauce / Chili / Knoblauch / Crema di Bufala ^{AI,C,G} 16
- LINGUINE DI LIMONE E BURRATINA - Bio-Zitrone / Basilikum / Burratina / Parmesan ^{AI,C,G} 18 // mit Tartare di Tonno ^D +7
- TAGLIATELLE AL RAGU - langsam geschmortes Rinderragout / Rotwein / Knoblauch / Basilikum ^{AI,C,G,I} 18
- GNOCCHI SARDI FRUTTI DI MARE - Vongole / Garnelen / Calamari / Chili / Knoblauch / Weißwein / Petersilie / Brotcrumble ^{AI,B,C,O} 23
- FETTUCINE TARTUFO - mit schwarzem Trüffel ^{AI,C,G} 25

SECONDI

- CALAMARI ALLA GRIGLIA - Calamari vom Grill / Paprika / Zucchini / Aubergine / Zitrusöl ^O 23
- SALMONE - Lachsfilet / Rosmarinkartoffeln / Spargel der Saison / Zitronen-Ricotta-Creme ^{D,G,K} 28
- TAGLIATA DI MANZO - US Beef „Creekstone“ 180g / Salsa Verde / Rucola / Parmesan ^{2,3,G} 29
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA - Kalbslede / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Salbei / Weißwein / Parmesan / Rosmarinkartoffeln ^{AI,G} 32
- FILETTO DI MANZO - Filet vom deutschen Weiderind 160g / Jus / Superfino Fries / Trüffel-Mayonnaise ^C 34
- TONNO MARINATO - mariniertes Thunfisch / Sesammantel / Sugo aus Kirschtomen und Leccino Oliven ^{D,F,I,K,L} 35

CONTORNI

- Insalata Mista ^K // Superfino Fries // Rosmarinkartoffeln // Verdure alla Griglia // wilder Brokkoli // 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 und lecker, perfekt zum Starten und Teilen...

- LA MARINARA** ^{AI,D,F} 15
Tomatensugo / Kirschtomen / Basilikum / Knoblauch / Sardellenfilets / Leccino Oliven
- PROSCIUTTO** ^{2,3,AI,FG} 17
Tomatensugo / Prosciutto Cotto / Mozzarella Fior di Latte
- PATATE, OLIVE & ROSMARIN** ^{(vegan) 2,3,AI,FH7} 17
Kartoffelcarpaccio / Leccino Oliven / Pistazien-Minz-Pesto / Rosmarin
- LA BUFALA** ^{AI,FG} 18
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum
- LA CALABRESE** ^{2,3,AI,FG} 18
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Salame Ventricina / Mozzarella di Bufala / Rucola
- TARTUFO** ^{AI,FG} 21
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo
- REGINA ROYAL** ^{2,3,AI,FG} 23
Tomatensugo / Prosciutto Cotto / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo
- MORTADELLA, BUFALA & PISTACCHIO** ^{AI,FG,H7} 23
Mozzarella Fior di Latte / Mortadella / Pistazien / Mozzarella di Bufala / Pistaziensauce
- TUNA SASHIMI** ^{AI,D,F} 24
Tomatensugo / mariniertes Thunfischfilet / Avocado / Kapern / Minze / Limette
Auch mit veganem Tuna auf Sojabasis ^{AI,F} 22

DINNER

ANTIPASTI

- CROSTINI E ACCIUGHE - sardines marinated in olive oil / crostini A1,D 13
- INSALATA COCOMERO - watermelon / feta cheese / Leccino olives / mint G 14
- INSALATA DI PISELLI - lettuce / sweet peas / prosciutto di Parma D.O.P. 24 mesi / parmesan / parmesan dressing G,K 15
- PARMIGIANA - warm sicilian-style eggplant gratin / San Marzano tomato sauce / parmesan / basil A1,G 15
- PROSCIUTTO E MELONE - prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi / cantaloupe melon / basil 16
- VITELLO TONNATO PIEMONTESE - thinly sliced veal / tuna sauce / capers C,D,G 16
- BURRATINA CAPRESE - burratina 125g / pickled roma tomatoes / oxheart tomatoes / peperone crusco / bread crumble A1,G 18
- THE SUPERNOVA CARPACCIO - thinly sliced beef / arugula / parmesan G 18
- FRITTO MISTO - fried seafood, cod and zucchini strips / lemon 2,3,A1,B,C,D,O 19
- PATATE CARPACCIO TARTUFO - thinly sliced gratinated potatoes / parmesan / fresh truffle / truffle foam G 19
- TARTARE DI TONNO - tuna / burrata / avocado cream / pistachios D,G,H7 21

HANDMADE PASTA

- FUSILLONI ARRABBIATA CON CREMA DI BUFALA - San Marzano tomato sauce / chili / garlic / crema di bufala A1,C,G 16
- LINGUINE DI LIMONE E BURRATINA - organic lemon / basil / burratina / parmesan A1,C,G 18 // with tartare di tonno D +7
- TAGLIATELLE AL RAGU - slow-braised beef ragout / red wine / garlic / basil A1,C,G,I 18
- GNOCCHI SARDI FRUTTI DI MARE - vongole / prawns / calamari / chili / garlic / white wine / parsley / bread crumble A1,B,C,O 23
- FETTUCINE TARTUFO - with black truffle A1,C,G 25

SECONDI

- CALAMARI ALLA GRIGLIA - grilled calamari / bell pepper / zucchini / eggplant / citrus oil O 23
- SALMONE - salmon fillet / rosemary potatoes / seasonal asparagus / lemon ricotta cream D,G,K 28
- TAGLIATA DI MANZO - US Beef „Creekstone“ 180g / salsa verde / arugula / parmesan 2,3,G 29
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA - veal loin / prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi / sage / white wine / parmesan / rosemary potatoes A1,G 32
- FILETTO DI MANZO - beef fillet from German pasture-raised cattle 160g / jus / Superfino fries / truffle mayonnaise C 34
- TONNO MARINATO - marinated tuna / sesame crust / cherry tomato and Leccino olive sugo D,F,I,K,L 35

CONTORNI

- Insalata Mista K // Superfino fries // rosemary potatoes // verdure alla griglia // wild broccoli // caponata - sicilian style eggplant with pine nuts I 6.5



PINSA ROMANA

pin|sa ro|mal|na

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 and delicious, perfect as a starter and also for sharing...

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

DOLCI

AFFOGATO _G <i>Vanilleeis mit Espresso</i>	6.5
TIRAMISU _{A1,C,G}	9.5
TORTA DI RICOTTA _{A1,G} <i>Ricotta / Zitrone / Frischkäse / Biscotti</i>	10
CREMA DI FRAGOLA _{C,G} <i>Mascarpone / Erdbeere / Minze</i>	10.5
TARTUFO <i>Tartufo Pistacchio _{G,H7} oder Mango _(VEGAN)</i>	11
SUPERNOVA SOLERO _{G,H1} <i>geeister Joghurt / Passionsfrucht / gebrannte Mandeln / Minze</i>	12

CAFFÈ LOVE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO _G	2.8 / 3.5
DOPPIO / DOPPIO MACCHIATO _G	5 / 5.5
CAPPUCCINO _G	4.5
LATTE MACCHIATO _G	5.5
AMERICANO	4
CAFFÈ SHAKERATO	6
TEA	6.5

AUCH ERHÄLTlich MIT
HAFER ⁴⁴ ODER MANDEL ^{H1}



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 _{42%}	2 cl	8
MANDARINE AUS SIZILIEN _{42%}	2 cl	8
BLUTORANGE AUS SIZILIEN _{42%}	2 cl	8
SAMBUCA	4 cl	6
BAILEYS _G	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

AFFOGATO _G <i>vanilla ice cream with espresso</i>	6.5
TIRAMISU _{A1,C,G}	9.5
TORTA DI RICOTTA _{A1,G} <i>ricotta / lemon / cream cheese / biscotti</i>	10
CREMA DI FRAGOLA _{C,G} <i>mascarpone / strawberry / mint</i>	10.5
TARTUFO <i>Tartufo Pistacchio _{G,H7} or Mango _(VEGAN)</i>	11
SUPERNOVA SOLERO _{G,H1} <i>frozen yogurt / passion fruit / candied almonds / mint</i>	12

CAFFÈ LOVE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO _G	2.8 / 3.5
DOPPIO / DOPPIO MACCHIATO _G	5 / 5.5
CAPPUCCINO _G	4.5
LATTE MACCHIATO _G	5.5
AMERICANO	4
CAFFÈ SHAKERATO	6
TEA	6.5

ALSO AVAILABLE WITH
OAT ⁴⁴ OR ALMOND ^{H1}



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 _G	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!