

SWEET & HEALTHY

TÄGLICH VON 9 BIS 14 UHR

- SUPERSMASHED BANANA** A1,A3,A4,C **9**
süßes Rührei / Haferflocken / Banane / Mohn
- VEGAN PANNA CHIA COTTA** 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 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

CROSTINI E ACCIUGHE <small>A1,D</small>	13
in Olivenöl eingelegte Sardinen / Crostini	
PARMIGIANA <small>A1,G</small>	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 <small>A1,G</small>	18
Burratina 125g / eingelegte Romatomen / Ochsenherztomen / Peperone Crusco / Brotcrumble	
FRITTO MISTO <small>2,3,A1,B,C,D,0</small>	19
frittierte Meeresfrüchte, Kabeljau und Zucchiniestreifen / Zitrone	
THE SUPERNOVA CARPACCIO <small>G</small>	18
hauchdünnes Rindfleisch / Rucola / Parmesan	
TARTARE DI TONNO <small>D,G,H7</small>	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 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 <small>A1, D, F</small> | 15 |
| Tomatensugo / Kirschtomaten / Basilikum / Knoblauch / Sardellenfilets / Leccino Oliven | |
| PROSCIUTTO <small>2, 3, A1, F, G</small> | 17 |
| Tomatensugo / Prosciutto Cotto / Mozzarella Fior di Latte | |
| PATATE, OLIVE & ROSMARIN <small>(VEGAN) 2, 3, A1, F, H7</small> | 17 |
| Kartoffelcarpaccio / Leccino Oliven / Pistazien-Minz-Pesto / Rosmarin | |
| LA BUFALA <small>A1, F, G</small> | 18 |
| Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum | |
| LA CALABRESE <small>2, 3, A1, F, G</small> | 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 / Basilikum / 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 / Mascarpone / Zucker		14

WEINE KÖNNEN MIT SCHWEFELDIOXIDEN, SULFITEN ODER EIWISS 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
BIANCO	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
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, 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
	0,25	3
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
PERONI NASTRO AZZURO 0,0% <small>A3</small>	0,33	5
NOAM <small>A3</small>	0,34	6

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.

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

**SUPER
ITALO**