

MORNING
GLORY

Supernova

SWEET & HEALTHY

TÄGLICH VON 9 BIS 14 UHR

FLUFFY RICOTTA LEMON PANCAKES A1,C,G 11

luftige Ricotta-Zitronen-Pfannkuchen / Ahornsirup /
gebackene Bananencreme / Bananenchips / Beeren

POWER PORRIDGE A4,H1 11

Haferflocken / Leinsamen / Hafer Drink / Blaubeeren /
Cranberries / Mandeln / Zimt / Ahornsirup

THE SUPERNOVA GRANOLA A1,A3,A4,G 12

Griechischer Joghurt / Granola / Honig / Beeren

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 // Räucherlachs D //

Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi +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 // Avocado +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 // Parmesanhobel G //

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

FIGS & PROSCIUTTO A1,C,G 14

krosses Julius Brantner Bio Brot / Prosciutto di Parma

D.O.P. 24 Mesi / Burrata / Feige / pochiertes Ei

BAKERY SELECTION

TÄGLICH VON 9 BIS 16 UHR

CORNETTO A1,G,H7 **3.5**
verschiedene Sorten - original italienisch

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

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 // 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 ERHÄLTlich MIT HAFER _{A4}

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

PROSCIUTTO SAN DANIELE	18
fein geschnittener luftgetrockneter Schinken	
OLIVE & PARMIGIANO G,6	15
gemischte Oliven / Parmigiano	
PARMIGIANA DI MELANZANE A1,G	17
Aubergine / San Marzano Tomaten / Parmigiano / Mozzarella Fior di Latte	
BURRATA & TARTARE DI POMODORO G	19
Burrata di Puglia / marinierte Kirschtomaten / Basilikum	
VITELLO TONNATO B,C,D	19
Rosa Kalb / Tonno Creme Originale / Kapern	
ARANCINETTE TARTUFO A1,G	17
Gebackene Reisbällchen / Parmesansauce / frischer Trüffel	
FRITTO MISTO A1,B,C,O	21
Garnelen / Sepia / Calamaretti / Zitrone / Citrus-Mayo	
SPICY TARTARE DI TONNO D	21
Thunfisch / Oliven / gelbe Chili	
TARTARE DI MANZO A1,A3,C,D,F,G,I,K	25
Handgeschnittenes Rinderfilet / Parmesancreme / Kapern	

INSALATA

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 DI PISELLI A1,G	18
Blattsalat / süße Erbsen / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Birnenchutney / Parmigiano / Brotcrumble / Gorgonzola-Birnen-Dressing	

HANDMADE PASTA

RIGATONI ARRABBIATA CON CREMA DI STRACCIATELLA A1,G	17
San Marzano Tomaten / Chili / Knoblauch / Crema di Stracciatella	
TAGLIATELLE AL RAGÙ A1,C,G,I,M	19
Geschmortes Rind / San Marzano Tomaten / Parmigiano	
PACCHERI FRUTTI DI MARE A1,B,O	23
Vongole / Garnelen / Calamari / Chili / Knoblauch / Weißwein / Kirschtomaten / Petersilie / Brotcrumble	
TRUFFLE TAGLIOLINI A1,C,G	27
Trüffelbutter / Parmigiano / frischer Trüffel	
LASAGNE DI MANZO A1,C,G,I	18
hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch / Mozzarella / San Marzano Tomaten / Parmigiano / Basilikum	



PIZZA ROMANA

pizla rolmalna

Die Pizza Romana 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} Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo	21
REGINA ROYAL ^{2,3,A1,F,G} Tomatensugo / Prosciutto Cotto / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo	23
MORTADELLA, BUFALA & PISTACCHIO ^{A1,F,G,H7} Mozzarella Fior di Latte / Mortadella / Pistazien / Mozzarella di Bufala / Pistaziensauce	23

SECONDI

CAVOLO A PUNTA ^{C,E,G,2,3} Spitzkohl gegrillt & geschmort / Nussbutter-Mayonnaise / Petersilien-Erdnuss-Pesto / gepickelte Zwiebeln / geröstete Erdnüsse	19
SALMONE AL SALMORIGLIO ^D Lachs / Mugnoli / Rosmarinkartoffeln / Zitronen-Kräuter-Sauce	29
FILETTO & TARTUFO ^{A1,G} tranchiertes Filet vom deutschen Weiderind 200g / getrüffelt Kartoffelpüree / frischer Trüffel / Röstzwiebeln / Jus	49
MOULES FRITES BIANCO ODER DIAVOLA ^{A1,O} Miesmuschel, Superfino Fries, Weißweinsugo oder Tomatensugo mit Chili	25
STEAK FRITES ^{A3,C,D,F,G,I,H3,K} Entrecôte 200g, Superfino Fries, Kräutersauce	35

CONTORNI 6.5

Insalata Mista κ // Superfino Fries // Rosmarinkartoffeln // Mugnoli //
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
SPICY SOLSTICE ⁵ Galliano Vanilla / Apfel / Lebkuchen / Prosecco / Ingwer / Soda / Tabasco		13
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 / 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
	0,25	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
SCHWEPPE 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

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhaltet ihr auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

