

MORNING
GLORY

Supernova

SWEET & HEALTHY

TÄGLICH VON 9 BIS 14 UHR

VEGAN OVERNIGHT OATS A1,A3,A4,G,H3 **9.5**

Haferflocken / Apfel / Walnüsse / Agavendicksaft

VEGAN PANNA CHIA COTTA H4 **10.5**

Chiasamen / Kokosmilch / Banane / Maracuja /
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

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 +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

PEACHY PROSCIUTTO A1,C,G 14

krosses Julius Brantner Bio Brot / Prosciutto di Parma

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

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 // 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 DI COPPA BERKEL CUT ^{A1} mit Grissini	12
OLIVE & PARMIGIANO ^{G,6} gemischte Oliven / Parmesan	15
PARMIGIANA ^{A1,G} warmes, sizilianisches Auberginengratin / San Marzano Tomatensauce / Parmesan / Basilikum	15
PROSCIUTTO E MELONE Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Cantaloupe-Melone / Basilikum	16
BURRATINA CAPRESE ^{A1,G} Burratina 125g / eingelegte Romatomen / Ochsenherztomen / Peperone Crusco / Brotcrumble	18
FRITTO MISTO ^{2,3,A1,B,C,D,0} frittierte Meeresfrüchte, Kabeljau und Zucchiniestreifen / Zitrone	19
THE SUPERNOVA CARPACCIO ^G hauchdünnes Rindfleisch / Rucola / Parmesan	18
TARTARE DI TONNO ^{D,G,H7} Thunfisch / Burrata / Avocadocreme / Pistazien	21

INSALATA

INSALATA COCOMERO 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 / Pinienkerne mit Tartare di Tonno D	
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 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 / wilder Brokkoli / Zitronenbutter

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

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 / 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.

