



Supernova

Le Comptoir d'Italie du Marais

Carte du Soir

## Entrées

<b>PANISSA LIGURE</b>	<b>10</b>
Cornet de légères frites de pois chiche & crème de parmesan	
<b>GNOCCHI À LA TRUFFE</b>	<b>11</b>
Gnocchi à la truffe frits & sa crème de parmesan	
<b>TARTARE DE THON ROUGE AUX AGRUMES &amp; AVOCAT</b>	<b>15</b>
Thon rouge coupé au couteau, avocat, agrumes & menthe	
<b>POULPE &amp; POMME DE TERRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ</b>	<b>15</b>
Poulpe sauté, écrasé de pomme de terre, truffe d'été	
<b>LA BURRATA À LA TRUFFE D'ÉTÉ</b>	<b>12</b>
125g des Pouilles, roquette & tomates cerises	
<b>STRACCIATELLA FONDANTE</b>	<b>10</b>
Uniquement le cœur crémeux de la burrata ! roquette, tomates cerises	
+ tranches de Boutargue fraîche	
	<b>+3</b>

## Nos salades italiennes

<b>LA SALADE ENSOLEILLÉE</b>	<b>16</b>
Feuilles de chêne rouge, avocat, stracciatella fondante, tomates cerises, suprêmes d'orange & citron, grenade, graines, huile d'olive et jus de citron	
+ tranches de jambon de Parme ou Speck	
	<b>+2</b>
<b>LA SALADE CÉSAR</b>	<b>16</b>
Laitue, blancs de poulet panés, copeaux de parmesan, croutons, tomates cerises & sauce César	

## Pasta, Risotto & Piatti

<b>SPAGHETTATA DI MEZZANOTTE</b>	16
Spaghetti, cœur de burrata, ail, huile, citron, piment + jambon de Parme ou jambon Speck	+3
<b>LINGUINE AL TONNO FRESCO</b>	20
Thon rouge frais coupé au couteau, tomates cerises, olives noires, fleurs de câpres, citron confit	
<b>TAGLIATELLE À LA CRÈME DE TRUFFE &amp; STRACCIATELLA</b>	19
Crème de truffe d'été et straciatella, copeaux de truffe d'été fraîche + jambon de Parme ou jambon Speck	+3
<b>PACCHERI SAUCE TOMATE MAISON &amp; BOULETTES DE RICOTTA</b>	18
Sauce tomate, aubergine, boulettes de ricotta, copeaux de parmesan & basilic	
<b>SPAGHETTI SUPER POLPETTES</b>	18
Spaghetti, boulettes de bœuf, sauce tomate, parmesan & piment	
<b>RISOTTO DE POULPE</b>	25
Risotto au vin blanc, poulpe snacké, parmesan, citrons confits, croquants d'encre de seiche	
<b>MI-CUIT DE THON AUX GRAINES DE SÉSAME NOIR</b>	22
Thon rouge mi-cuit au sésame accompagné de verdure assaisonnée, avocat & suprêmes d'agrumes	

<b>TAGLIATA DE BŒUF</b>	22
Faux-filet, roquette, tomates cerises, copeaux de Parmesan, pignons, crème de balsamique & huile d'olive et croquette de pomme de terre fourrée au parmesan	

<b>SPAGHETTI À LA BOUTARGUE FRAÎCHE</b>	21
Spaghetti, boutargue fraîche râpée et en copeaux, ail, huile d'olive, citron, piment & ciboulette	

## Dolci

<b>TIRAMISÙ DELLA MAMMA</b>	8,5
Aux éclats de chocolat noir intense	

<b>CANNOLO SICILIEN</b>	7,5
Rouleau de pâte croquante farci à la crème de ricotta, pépites de chocolat noir, pistache & sucre glace	

<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b>	7,5
Deux boules de glace de vanille et de café noyées dans un café et de la chantilly onctueuse !	

<b>MILLEFEUILLE MAISON À LA CRÈME PRALINÉE</b>	8,5
Pâte feuilletée et crème pralinée maison avec sa boule de glace vanille	

[www.supernova-restaurant.com](http://www.supernova-restaurant.com)  
Insta / [supernova\\_restaurant\\_paris](#)  
Facebook / Supernova PARIS

# Supernova

## Le Comptoir d'Italie du Marais

### Eaux

EVIAN 1L	6
EVIAN 50cl	4
SAN PELLEGRINO 1L	6
SAN PELLEGRINO 50cl	4

### Sodas & Sirops

COCA COLA/ZERO 33cl	4,5
SCHWEPES TONIC 25cl	4,5
GINGER BEER	4,5
MENTHE/GRENADINE	3,5

### Jus & Thé glacé

JUS DE POIRE/D'ABRICOT	5,5
JUS DE YUZU	5,5
THÉ GLACÉ (BIO)	5,5
JUS DE TOMATE	5,5
LIMONADE à LA ROSE	5,5
CAFÉ GLACÉ	5

### Boissons chaudes

EXPRESSO/DECA/ALLONGÉ	2,5
NOISETTE	2,8
DOUBLE EXPRESSO	4
CAFÉ CRÈME	4,5
CAPPUCCINO	5
THÉ & INFUSION KUSMI	5

### Bières

PRESSION PORETTI PINTE / DEMI	8/5
BOUTEILLE PERONI NASTRO AZZURO 33cl	4,9
BOUTEILLE CORONA 35,5cl	6

### Apéritifs

PASTIS 51 / CASANIS	(2cl)	5
MARTINI ROUGE, MARTINI BLANC	(5cl)	6

### Cocktails

<b>EASTERN SPRITZ</b>	10
Aperol, Prosecco, pointe d'eau gazeuse, belle tranche d'orange <i>Spritz au St-Germain ou Italicus</i>	
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	10
Limoncello, Prosecco, pointe d'eau gazeuse, tranche de citron & jus de citron frais	
<b>SUPERNOVA'S NEGRONI</b>	10
Campari, Martini rouge, Gin Tanqueray, écorce d'orange	
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	9
Campari, Martini rouge, Prosecco	
<b>AMERICANO</b>	9
Campari, Martini rouge, eau gazeuse	
<b>GIN / VODKA &amp; TONIC</b>	10
Gin Bombay / Vodka Absolut, tonic, citron & poivre	
<b>AMARETTO SOUR</b>	11
Amaretto, jus de citron, sirop de sucre de canne	
<b>MOSCOW / LONDON MULE</b>	12
Vodka Absolut / Gin Bombay, ginger beer, jus de citron	

## Vins rouges

<b>IGT PUGLIA PRIMITIVO (BIO &amp; VEGAN)</b>	
<b>COSTA AL SOLE (POUILLES - Primitivo)</b>	24
Nez de pruneau, souple	
Au verre (14cl)	5
<b>VALPOLICELLA CLASSICO DOC MONTECAMPO</b>	26
(VÉNÉTIE - Corvina, Rondinella, Molinara)	
Léger, notes de baies rouges	
Au verre (14cl)	5,5
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC - FONTEVECCHIA (BIO)</b>	30
(ABRUZZES - Montepulciano)	
Rond, note de cassis, menthe sauvage	
Au verre (14cl)	6,5
<b>NERO D'AVOLA - PRINCIPI DI BUTERA</b>	33
(SICILE - Nero D'avola)	
Velouté, nez de fruits confits et d'épices	
<b>CHIANTI CLASSICO DOCG - TERRE DEL PALIO</b>	36
(TOSCANE - Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon)	
Tannins soyeux, boisé	
<b>ROSSO DI MONTALCINO DOC - DOMAINE CASTELLO ROMITORIO</b>	42
(TOSCANE - Sangiovese)	
Équilibré, aromatique, note de cerises et de griottes	
<b>ROCCA RUBIA - CARIGNANO DEL SULCIS DOC RISERVA</b>	
<b>DOMAINE SANTADI (SARDAIGNE - Carignano )</b>	54
Intense & velouté, larges notes de fruits rouges et baies	
<b>BAROLO DOCG - DOMAINE COSSETTI (PIÉMONT - Nebbiolo)</b>	78
Parfumé et puissant, tanins moelleux et arômes d'épices	

## Vins pétillants

<b>PROSECCO DOC - BOLANI</b>	26
Coupe (12cl)	6
<b>CHAMPAGNE MOËT &amp; CHANDON BRUT IMPÉRIAL</b>	65
<b>CHAMPAGNE MOËT &amp; CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL</b>	70

## Vins blancs

<b>SOAVE CLASSICO DOC - MONTECAMPO</b>	22
(VÉNÉTIE - Garganega)	
Au verre (14cl)	5
<b>VERDICCHIO CLASSICO DOC - CASAL FARNETO (BIO)</b>	25
(MARCHES - Verdicchio)	
Floral et rond	
Au verre (14cl)	5,5
<b>TREBBIANO D'ABRUZZO DOC - BERARDINO FONTEAMONTE (BIO)</b>	30
(ABRUZZES - Trebbiano)	
Bien sec et frais, notes d'agrumes	
Au verre (14cl)	6,5
<b>VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG - MONTE OLIVETO</b>	33
(TOSCANE - Vernaccia)	
Tendre et notes d'amande fraîche	
<b>SICILIA DOC - INSOLIA, PRINCIPI DI BUTERA</b>	35
(SICILE - Insolia)	
Intense & structuré, final frais	
<b>VERMENTINO DI SARDEGNA DOC - DOMAINE SU'ENTU</b>	38
(SARDAIGNE - Vermentino)	
Équilibré, notes florales et fruitées	
<b>TERRENI BIANCHI BIOLOGICO IGT - DOMAINE ALLA COSTIERA</b>	42
<b>VIN NATURE (VÉNÉTIE - Garganega, Moscato, Marzemina)</b>	
Vif, bien structuré et doux	
<b>ALTA MORA ETNA BIANCO DOC - DOMAINE CUSUMANO</b>	52
(SICILE - Carricante)	
Très minéral, fine acidité, notes salines et d'agrumes	

## Vins rosés

<b>IGP VAL DE LOIRE - OVNI JÉRÉMIE MOURAT</b>	24
(Grolleau gris)	
Très clair, notes de citron	
Au verre (14cl)	5
<b>COTEAUX D'AIX ROSÉ AOC - SAINT-JULIEN LES VIGNES (BIO)</b>	27
(Grenache, Cinsault et Cabernet Sauvignon)	
Sec et très frais	
Au verre (14cl)	6