



Supernova

Le Comptoir d'Italie du Marais

Carte d'automne 2022

Entrées

PANISSA LIGURE	10
Légères frites de pois chiche, crème de parmesan citronnée	
GNOCCHI CRUNCHY À LA TRUFFE	11
Gnocchi frits à la truffe & sa crème de parmesan truffée	
<i>Format plat</i>	18
L'ARANCINO SICILIEN À LA BOLOGNAISE	11
Croquette de riz fourrée à la sauce bolognaise (bœuf)	
POULPE & POLENTA CRUNCHY	15
Poulpe snacké sur compotée de tomates et oignons et polenta crunchy	
COUTEAUX EN PERSILLADE	13
Couteaux sautés, ail, persil, échalote, zestes de citron	
LA BURRATA À LA TRUFFE D'ÉTÉ	12
125g des Pouilles, roquette & tomates cerises	
STRACCIATELLA FONDANTE	10
Uniquement le cœur crémeux de la burrata ! roquette, tomates cerises	
<i>+ tranches de Boutargue fraîche</i>	+3

Nos salades italiennes

LA BELLE SALADE ENSOLEILLÉE	16
Feuilles de chêne rouge, burrata des Pouilles, tomates cerises, suprêmes d'orange & citron, graines, pomme Granny Smith, huile d'olive et jus de citron	
<i>+ tranches de jambon de Parme ou Speck</i>	+2
LA SALADE CÉSAR	16
Salade romaine, blancs de poulet panés, copeaux de parmesan, croûtons, tomates cerises & sauce césar maison	

Pasta, Risotto & Piatti

SPAGHETTATA DI MEZZANOTTE	16,5
Spaghetti, cœur de burrata, ail, huile, citron, piment, ciboulette fraîche	
+ jambon de Parme ou jambon Speck	+3
LINGUINE AL TONNO FRESCO	20
Thon frais coupé au couteau, tomates cerises, olives noires, fleurs de câpres & citron confit	
TAGLIATELLE À LA CRÈME DE TRUFFE & STRACCIATELLA	19
Crème de truffe d'été et stracciatella, copeaux de truffe d'été fraîche	
+ jambon de Parme ou jambon Speck	+3
SPAGHETTI SUPER POLPETTES	18,5
Spaghetti, boulettes de bœuf, sauce tomate maison, parmesan & piment	
TAGLIATELLE À LA CRÈME DE CÈPES & RICOTTA BALLS	18,5
Crème de cèpes, boulettes de ricotta, copeaux de parmesan	
SPAGHETTI À LA BOUTARGUE FRAÎCHE	21
Boutargue fraîche, ail, huile d'olive, citron, piment	
RISOTTO DE POULPE	25
Risotto au vin blanc, poulpe snacké, parmesan, citron confit, tuile d'encre de seiche & ciboulette fraîche	
MI-CUIT DE THON AUX GRAINES DE SÉSAME NOIR	23
Pavé de thon frais mi-cuit au sésame noir accompagné de verdure assaisonnée, suprêmes d'agrumes, pommes Granny Smith, menthe ciselée & frites maison	
TAGLIATA DE BŒUF, VERDURE & FRITES	23
Faux-filet de bœuf (env. 200g), roquette, copeaux de parmesan, crème de balsamique & huile d'olive, frites maison & ciboulette – demandez votre cuisson préférée !	
+ sauce à la truffe	+3

LA BELLE MILANAISE DE POULET CRUNCHY	17
Blanc de poulet pané citronné & croustillant, accompagné de spaghetti à la crème citronnée & ciboulette <u>ou</u> sauce tomate maison et parmesan (au choix)	

Dolci

TIRAMISÙ DELLA MAMMA	9
Aux éclats de chocolat noir intense	
GRAND CANNOLO SICILIEN À LA SUPERNOVA	8
Rouleau de pâte croquante farci à la crème de ricotta, pépites de chocolat noir, pistache & sucre glace avec son chocolat coulant	
L'AFFOGATO AL CAFFÈ	8
Deux boules de glace de vanille et de café noyées dans un café et de la chantilly onctueuse !	
NOS SORBETS BIOS DE TERRE ADELICE (2 parfums)	8,5
Les excellents sorbets chocolat noir et orange sanguine avec une tuile de sésame noir	
LES BELLES PROFITEROLES	9
Chouquettes maison, glace vanille & chocolat, amandes grillées, chantilly maison et chocolat noir coulant	

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
SCHWEPPES 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

EASTERN SPRITZ	10
Aperol, Prosecco, pointe d'eau gazeuse, belle tranche d'orange	
<i>Spritz au St-Germain ou Italicus</i>	+4

LIMONCELLO SPRITZ	10
Limoncello, Prosecco, pointe d'eau gazeuse, tranche de citron & jus de citron frais	

SUPERNOVA'S NEGRONI	10
Campari, Martini rouge, Gin Tanqueray, écorce d'orange	

NEGRONI SBAGLIATO	9
Campari, Martini rouge, Prosecco	

AMERICANO	9
Campari, Martini rouge, eau gazeuse	

GIN / VODKA & TONIC	10
Gin Bombay / Vodka Absolut, tonic, citron & poivre	

AMARETTO SOUR	11
Amaretto, jus de citron, sirop de sucre de canne	

MOSCOW / LONDON MULE	12
Vodka Absolut / Gin Bombay, ginger beer, jus de citron	

VIRGIN ALE (sans alcool)	10
Jus d'abricot, ginger beer, grenadine, jus de citron	

Vins rouges

IGT PUGLIA PRIMITIVO (BIO & VEGAN)	
COSTA AL SOLE (<i>POUILLES - Primitivo</i>)	25
Nez de pruneau, souple	
Au verre (14cl)	5,5
VALPOLICELLA CLASSICO DOC MONTECAMPO	27
(<i>VÉNÉTIE - Corvina, Rondinella, Molinara</i>)	
Léger, notes de baies rouges	
Au verre (14cl)	6
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC - FONTEVECCHIA (BIO)	32
(<i>ABRUZZES - Montepulciano</i>)	
Rond, note de cassis, menthe sauvage	
Au verre (14cl)	7
NERO D'AVOLA - PRINCIPI DI BUTERA	35
(<i>SICILE - Nero D'avola</i>)	
Velouté, nez de fruits confits et d'épices	
CHIANTI CLASSICO DOCG - TERRE DEL PALIO	38
(<i>TOSCANE - Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon</i>)	
Tannins soyeux, boisé	
ROSSO DI MONTALCINO DOC - DOMAINE CASTELLO ROMITORIO	44
(<i>TOSCANE - Sangiovese</i>)	
Équilibré, aromatique, note de cerises et de griottes	
ROCCA RUBIA - CARIGNANO DEL SULCIS DOC RISERVA	
DOMAINE SANTADI (<i>SARDAIGNE - Carignano</i>)	56
Intense & velouté, larges notes de fruits rouges et baies	
BAROLO DOCG - DOMAINE COSSETTI (<i>PIÉMONT - Nebbiolo</i>)	78
Parfumé et puissant, tanins moelleux et arômes d'épices	

Vins pétillants

PROSECCO DOC - BOLANI	28
<i>Coupe (12cl)</i>	7
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	70
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	75

Vins blancs

SOAVE CLASSICO DOC - MONTECAMPO	23
(<i>VÉNÉTIE - Garganega</i>)	
Au verre (14cl)	5
VERDICCHIO CLASSICO DOC - CASAL FARNETO (BIO)	27
(<i>MARCHES - Verdicchio</i>)	
Floral et rond	
Au verre (14cl)	6
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC - BERARDINO FONTEAMONTE (BIO)	32
(<i>ABRUZZES - Trebbiano</i>)	
Bien sec et frais, notes d'agrumes	
Au verre (14cl)	7
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG - MONTE OLIVETO	35
(<i>TOSCANE - Vernaccia</i>)	
Tendre et notes d'amande fraîche	
SICILIA DOC - INSOLIA, PRINCIPI DI BUTERA	37
(<i>SICILE - Insolia</i>)	
Intense & structuré, final frais	
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC - DOMAINE SU'ENTU	40
(<i>SARDAIGNE - Vermentino</i>)	
Équilibré, notes florales et fruitées	
ALTA MORA ETNA BIANCO DOC - DOMAINE CUSUMANO	55
(<i>SICILE - Carricante</i>)	
Très minéral, fine acidité, notes salines et d'agrumes	

Vins rosés

IGP VAL DE LOIRE - OVNI JÉRÉMIE MOURAT	25
(<i>Grolleau gris</i>)	
Très clair, notes de citron	
Au verre (14cl)	5
CÔTEAUX D'AIX ROSÉ AOC - SAINT-JULIEN LES VIGNES (BIO)	28
(<i>Grenache, Cinsault et Cabernet Sauvignon</i>)	
Sec et très frais	
Au verre (14cl)	6
LES VILAINES -CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE	35
(<i>Grenache, Syrah et Cinsault</i>)	
Très clair et léger	
Au verre (14cl)	7