



Supernova

Le Comptoir d'Italie du Marais

Fall 2022 menu

Starters

PANISSA LIGURE	10
Homemade chickpeas French fries, Lime & Parmesan cream	
FRIED TRUFFLE GNOCCHI	11
Crispy fried gnocchi & truffle cream (perfect to share!)	
<i>As main course</i>	18
SICILIAN FRIED ARANCINO STUFFED WITH BEEF SAUCE	11
Homemade Italian fried rice ball stuffed with beef & Tomato sauce	
OCTOPUS ON CRUNCHY POLENTA	15
Snacked octopus with its sauce on crunchy polenta	
PARSLEYED RAZOR CLAMS	13
Snacked razor clams, garlic, parsley, shallot, lemon zest	
OUR BURRATA CHEESE WITH FRESH TRUFFE	12
Imported from Italy, rucola salad & cherry tomatoes	
OUR CREAMY STRACCIATELLA CHEESE	10
Nothing but the creamy heart of the burrata, rucola salad & cherry tomatoes	
<i>+ fresh Bottarga topping</i>	+3

Our Italian Salad

THE SUNNY SALAD	16
Lettuce Oakleaf, Burrata from Italy, cherry tomatoes, supreme of citrus fruits, Granny Smith apple, lettuce seeds, olive oil & lemon juice	
<i>+ Cured Parma ham or Speck ham</i>	+2
OUR CAESAR SALAD	16
Romaine lettuce, fried chicken breast, Parmesan shavings, croutons, cherry tomatoes & homemade Caesar dressing	

Pasta, Risotto & Mains

SPAGHETTATA DI MEZZANOTTE	16,5
Spaghetti, creamy burrata, garlic, lemon, chilli, pepper & olive oil, snipped chives + Cured Parma ham or Speck ham	+3
LINGUINE PASTA WITH FRESH RED TUNA	20
Fresh red tuna snacked in the pan, cherry tomato sauce, candied lemon, olives & capers	
TAGLIATELLE PASTA WITH TRUFFLE CREAM & STRACCIATELLA	19
Truffle cream & stracciatella cheese sauce, fresh truffle shavings topping, snipped chives + Cured Parma ham or Speck ham	+3
MEAT BALLS SPAGHETTI	18,5
Spaghetti, meat balls, tomato sauce, chilli pepper, parmesan cheese & basil	
TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS & RICOTTA BALLS	18,5
Porcini mushrooms cream, ricotta cheese balls, Parmesan shavings & fresh basil	
SPAGHETTI WITH FRESH BOTTARGA	21
Fresh Bottarga, garlic, lemon juice, chilli pepper & olive oil	
OCTOPUS RISOTTO	25
White wine risotto, snacked octopus, Parmesan shavings, candied lemon, crunchy squid ink	
HALF-COOKED FRESH TUNA STEAK WITH SESAME SEEDS	23
Mid-rare tuna steak with its seasonal vegetables side, supreme of citrus, Granny Smith apple, fresh mint & Homemade French fries	
ITALIAN STYLE BEEF SIRLOIN STEAK	23
Sirloin steak (200g.), rucola salad, Parmesan shavings, balsamic cream, olive oil, French fries & snipped chives + Truffle cream on side	+3

FRIED CHICKEN BREAST	17
Fried & crispy Chicken breast with lemon with its Parmesan & lemon taste cream spaghetti & snipped chives <u>or</u> homemade tomato sauce & Parmesan	

Our Desserts

TIRAMISÙ DELLA MAMMA	9
With dark chocolate flakes	
SICILIAN CANNOLO	8
Crispy tube of pastry stuffed with ricotta, dark chocolate flakes, pistachio & icing sugar with melting chocolate	
AFFOGATO AL CAFFÈ	8
Vanilla & Coffee ice cream drowned in hot espresso with homemade smooth whipped cream!	
OUR ORGANIC SORBETS	8,5
Delicious dark chocolate sorbet and red oranges sorbet with homemade black sesame seeds tile	
CHOCOLATE PROFITEROLE	9
Homemade chou bun with sugar, vanilla and chocolate ice cream, roasted almond & melting chocolate	

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