

PIETANZE DI MARE  
FISCHSPEISEN



ANTIPASTI  
VORSPEISEN

INSALATA DI POLPO

**Tintenfischsalat** mit Olivenöl, Zitrone, Kartoffeln und grünen Spargel

€ 24,00

TARTARE DI TONNO

**Thunfisch-Tartar** mit hauchdünn geschnittenen Gurkenscheiben, mariniert mit Granatapfelsauce, Wasabi Mayo und Nori Algen

€ 29,00

PRIMI PIATTI  
ERSTER GANG

TAGLIERINI CON PESTO E GAMBERI

**Taglierini-Nudeln** mit hausgemachtem **Basilikum-Pesto** und **Garnelen**

€ 24,00

SECONDI PIATTI  
HAUPTGANG

BRANZINO CON GAMBERI E VERDURE DI STAGIONE

**Wolfsbarsch-Filet** und gegrillte **Garnelen** mit saisonalem Gemüse

€ 43,00

PESCE DEL GIORNO

**Fisch des Tages**, gerne unseren Staff fragen!

€ 32,00

PIETANZE DI CARNE  
FLEISCHSPEISEN



ANTIPASTI  
VORSPEISEN

VITELLO TONNATO

**Vitello Tonnato**: Kalbsfleisch in Thunfischsauce und Johannisbrotsauce mit gemischtem Salat und frischen Tomaten

€ 21,00

TARTARE CLASSICA AL FILETTO DI MANZO

Tartare vom Rinderfilet mit Gurke, Kapern, Schalotten und Senfkörnern

€ 28,00

PRIMI PIATTI  
ERSTER GANG

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI FILETTO

**Pappardelle-Nudeln** mit hausgemachtem Ragout vom **Rinderfilet**

€ 22,00

SECONDI PIATTI  
HAUPTGANG

FILETTO DI MANZO 200g. CON FINFERLI E PATATE

**200g Rinderfilet** serviert mit **Pfifferlingen** und gebratenen **Kartoffeln**

€ 43,00

CARRÈ D'AGNELLO CON POLENTA DI CASTAGNE E NOCCIOLE

**Lammkarree** mit **Kastanien-Polenta**, Brokkoli und Haselnüssen

€ 32,00



**ANTIPASTI  
VORSPEISEN**

BURRATINA CON FINFERLI E VERDURE DI STAGIONE  
**Burrata DOP** mit **Pfifferlingen** und saisonalem Gemüse  
€ 16,00

VERDURE GRIGLIATE CON FETA  
Gegrilltes Gemüse: Zucchini, Paprika, Artischocken, Auberginen,  
Pilzen, getrocknete Tomaten mit Feta-Schafskäse  
€ 16,00

**PRIMI PIATTI  
ERSTER GANG**

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI  
**Ravioli-Nudeln** mit Ricotta und Spinat **gefüllt**,  
serviert mit einer **Butter-Salbeisauce**  
€ 22,00

**SECONDI PIATTI  
HAUPTGANG**

MELANZANE ALLA PARMIGIANA  
**Aubergine-Törtchen** gefüllt mit Büffelmozzarella und **Tomaten-Sauce**,  
dekoriert mit Parmesan-Kröstchen und Basilikum-Sauce  
€ 18,50

FAVOLOSO propone una cucina dove la qualità delle materie prime, la tradizione e la creatività sono le basi su cui il nostro Chef di Cucina **GIANFRANCO BRUSCO** realizza le carte menù: un vero e proprio "Grand Tour del Gusto" che diventa esperienza di piacere. Piatti dai sapori unici che rappresentano l'autenticità di un territorio dove l'enogastronomia definisce uno stile di vita.

FAVOLOSO bietet eine Küche, die sich durch die Qualität der eingesetzten Produkte sowie traditionelle und kreative Zubereitung auszeichnet. Auf dieser Grundlage realisiert unser Küchenchef **GIANFRANCO BRUSCO** die Speisekarte: eine „Grand Tour des guten Geschmacks“, auf der Sie wahren Genuss erfahren. Einzigartige Gerichte, die auf authentische Weise ein Land repräsentieren, in dem der Sinn für feine Speisen und erlesene Weine einen Lebensstil definiert. Und das alles in einem einladenden und eleganten Ambiente.

*Informationen über Allergien oder Unverträglichkeiten erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal*