

Die Küche

FAVOLOSO bietet eine Küche, die sich durch die Qualität der eingesetzten Produkte sowie traditionelle und kreative Zubereitung auszeichnet. Auf dieser Grundlage realisiert unser Küchenchef Dario

De Spirito 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.

LA CUCINA

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

Dario De Spirito 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.

VORSPEISEN DES MEERES

ANTIPASTI DI MARE

Auswahl aus **Vorspeisen des Meeres**

(minimum für zwei Personen)

Degustazione mare

24,50 p.P.

(minimum für zwei Personen)

Tintenfischsalat mit Öl und Zitrone, dazu grüner Spargel, blaue Kartoffeln und Topinambur

Insalata di polpo con asparagi verdi, patate blu e topinambur

22,00

Jakobsmuscheln mit knusprigem Speck auf Erbsencreme und gemischten Sprossen

Capesante su crema di piselli

24,00

Thunfisch-Tartar mit hauchdünn geschnittenen Gurkenscheiben, mariniert mit Wacholder und mit Soja-Mousse

Tartare di tonno

VORSPEISE 19,00 - HAUPTGANG 27,00

Lachs in Pfeffer- und Grapefruitmarinade mit Kirschtomaten, Salat-Frisée und Senfsauce

Salmone marinato

18,50

„Sylter Royal“ **Austern**

Ostriche

PRO STÜCK 4,00 - 6 STÜCK 20,00

FOCACCIA FAVOLOSO

Hausgemachte Käse-Focaccia

mit Spargel und Kirschtomaten ³¹

16,00

VORSPEISEN FAVOLOSO

ANTIPASTI FAVOLOSO

Gemischte Auswahl an **Vorspeisen „Favoloso“**

Antipasto Favoloso

22,50 p.P.

(minimum für zwei Personen)

Tartar vom Rinderfilet mit Parmesanstreifen, Wachteleiern, Parmesanwaffeln und Aceto Balsamico

Tartare di filetto

VORSPEISE 22,00 - HAUPTGANG 29,00

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan

Carpaccio di manzo

16,50

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

Vitello tonnato

KLEIN 14,00 - GROß 18,00

Auswahl aus **italienischen Schinken-** Aufschnitt- und **Käsespezialitäten**

Salumi IGP e Formaggi DOP Italiani

22,00

VEGETARISCHE VORSPEISEN

ANTIPASTI VEGETARIANI

Vorspeise von **gegrilltem Gemüse** mit Schafskäse

Antipasto di verdure e feta

KLEIN 14,00 - GROß 18,00

Gratinierter grüner Spargel gebettet auf Rucola und Kirschtomaten

Asparagi gratinati

KLEIN 14,50 - GROß 18,50

Büffelmozzarella DOP mit frischen mediterranen Rispentomatenscheiben, nativem Olivenöl und Basilikum

Caprese di bufala DOP

14,50

ERSTER GANG

PRIMI PIATTI

Creme aus grünem Spargel mit „Quenelle“-Klößchen
aus Ricotta und Thymian

Crema di asparagi con "quenelle" di ricotta

14,50

Trenette-Nudeln mit genuesischem **Pesto**,
Kartoffeln und Bohnen

Trenette al pesto genovese

14,50

Piccante **Spaghetti** mit Kirschtomaten, serviert mit
schwarzen **Tigergarnelen**

Spaghetti all'arzilla e gambero

20,00

Hausgemachte Pappardelle-**Eiernudeln** mit Ragù von **Rinderfilet**

Pappardelle al ragù di filetto

18,50

Hausgemachte, mit Mangold und Ricotta **gefüllte Pansotti**,
serviert mit einer Walnussauce

Pansotti liguri

18,50

Hausgemachte Fisch-Ravioli mit sautierten Kirschtomaten,
Saubohnen und Thymian

Ravioli di pesce con fave

18,50

Carnaroli-Risotto mit **grünen Spargelspitzen** mit
Pecorino-Käse-Creme und Pecorino-Kröstchen

Risotto Carnaroli con asparagi e crema al pecorino

20,00 p.P.

(minimun zwei Personen - 20 Minuten Wartezeit)

HAUPTGANG

SECONDI PIATTI

Thunfisch in Sesamkruste mit karamellisierten Zwiebeln,
serviert auf sautiertem Gemüse

Tonno in crosta di sesamo con cipolla caramellata

29,00

Garnelen „alla portofino“ im Cognac mit grünen Spargelspitzen

Gamberi "alla portofino"

39,00

Gebackenes **Doradenfilet** mit Meeresfrüchten
- Miesmuscheln und Venusmuscheln-

Filetto di orata al cartoccio con frutti di mare

29,00 p.P.

(minimun zwei Personen - 20 Minuten Wartezeit)

Lammkarree mit Thymian, serviert mit Saubohnen, gebackenen Kartoffeln
und kandierten Tomaten

Carrè di agnello

36,00

Aubergine-Törtchen gefüllt mit Büffelmozzarella und Tomaten-Sauce,
dekoriert mit Parmesan-Kröstchen und Basilikum-Sauce

Melanzane alla parmigiana

18,50