



### *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** 24,50 p.P.€  
(minimun für zwei Personen)  
Degustazione mare 28,26,33

**Garnelen „alla catalana“** mit mariniertem Gemüse,  
Tomatenstückchen und roten Zwiebeln 19,00 €  
Gamberi alla catalana 26

**Gratinierte Jakobsmuscheln** auf „Radicchio di Treviso“- Creme  
mit Speck und Balsamico-Essig 24,00 €  
Capesante gratinate su crema di radicchio 28,32

**Thunfisch-Tartar** "alla Camogliana" mit Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven,  
Pantelleria-Kapern und gemischten Sprossen  
VORSPEISE 19,00 € - HAUPTGANG 27,00 €  
Tartare di tonno "alla camogliana" 28,34

**Marinierter Lachs-Carpaccio**,  
serviert mit Fenchel und Senf-Sauce 18,50 €  
Salmonе marinato 28,34

„Sylter Royal“ **Austern**  
Ostriche 28  
PRO STÜCK 4,00 € - 6 STÜCK 20,00 €

**FOCACCIA FAVOLOSO** 31

**Hausgemachte Käse-Focaccia** mit frischen Trüffeln 18,00 €

---

---

## VORSPEISEN FAVOLOSO

### ANTIPASTI FAVOLOSO

Gemischte Auswahl an **Vorspeisen „Favoloso“** 22,50 p.P. €  
(minimum für zwei Personen)  
Antipasto Favoloso 25,31

**Tatar vom Rinderfilet** mit Wachteleiern und Parmesanwaffeln,  
serviert mit Trüffel

VORSPEISE 22,00 € - HAUPTGANG 29,00 €  
Tartare di filetto con tartufo 31,27

**Rindercarpaccio** mit Rucola und Parmesan 16,00 €  
Carpaccio di manzo 31

**Kalbsfleisch** in Thunfischsauce 16,00 €  
Vitello tonnato 27,28,31,16

Auswahl von  
**italienischen Schinken- Aufschnitt-und Käsespezialitäten** 22,00 €  
Salumi IGP e Formaggi DOP Italiani 25,15,16,17,31

---

---

## VEGETARISCHE VORSPEISEN

### ANTIPASTI VEGETARIANI

Vorspeise von **gegrilltem Gemüse** mit Schafskäse 16,00 €  
Antipasto di verdure e feta 31

**Artischocken-Salat** mit Parmesanstreifen serviert  
mit Olivenöl und Zitrone 14,50 €  
Carciofi e parmigiano 31

**Büffelmozzarella DOP** mit frischen mediterranen Rispentomatenscheiben,  
nativem Olivenöl, Basilikum und Oliven 14,50 €  
Caprese di bufala DOP 31

---

Zusatzstoffe:  
09 Koffein  
15 mit Farbstoff  
16 mit Konservierungsstoff  
17 mit Antioxidationsmittel  
18 mit Geschmacksverstärker  
19 geschwefelt  
20 geschwärzt  
21 gewachst  
22 mit Phosphat  
23 mit Süßungsmittel  
23a mit Zuckerarten und Süßungsmitteln  
23b mit Zuckeraustauschstoffen  
24 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene:  
25 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen,  
Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut & Hybridstämme)  
26 Krebstiere  
27 Eier  
28 Fisch  
29 Erdnüsse  
30 Soja  
31 Milch (einschließlich Laktose)  
32 Schalenfrüchte  
33 Sellerie  
34 Senf  
35 Sesam  
36 Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration  
von mehr als 10 mg/L, als SO<sub>2</sub>  
37 Lupinen  
38 Weichtiere- und daraus gewonnene Erzeugnisse

---

---

## ERSTER GANG

### PRIMI PIATTI

**Kürbiscrème-Suppe mit Garnelen** und knusprigen Artischocken 15,50 €  
Crema di zucca con gamberi <sup>31</sup>

**Trenette-Nudeln mit hausgemachtem genuesischem Pesto,**  
Kartoffeln und Bohnen 16,00 €  
Trenette al pesto <sup>25,32,31</sup>

**Hausgemachte Eiernudeln** mit Sahne, Butter und Parmesan,  
serviert mit **schwarzem Trüffel** 29,00 €  
Taglierini al tartufo nero <sup>25,27,31</sup>

**Hausgemachte Eiernudeln** mit Butter,  
serviert mit **weißen Trüffeln** 32,00 €  
Taglierini al tartufo bianco <sup>25,27,31</sup>

**Hausgemachte Tagliatelle-Eiernudeln mit Ragù**  
von Rinderfilet 18,50 €  
Tagliatelle al ragù di filetto <sup>25,33,28</sup>

Hausgemachte, mit Mangold und Ricotta **gefüllte Pansotti**,  
serviert mit einer Walnussauce 19,50 €  
Pansotti liguri <sup>25,27,31,32</sup>

**Hausgemachte Fisch-Ravioli** mit sautierten  
Kirschtomaten und Thymian 20,00 €  
Ravioli di pesce <sup>25,27,28</sup>

**Carnaroli-Reis-Risotto mit Steinpilzen**  
und Parmesankäse-Creme 20,00 p.P. €  
(minimun zwei Personen - 20 Minuten Wartezeit)  
Risotto ai funghi porcini <sup>31</sup>

„Ausgewählte Produkte auch im Shop erhältlich“

---

---

## HAUPTGANG

### SECONDI PIATTI

**Thunfisch in Sesamkruste** mit karamellisierten Zwiebeln,  
serviert auf sautiertem Gemüse 28,00 €  
Tonno in crosta <sup>28</sup>

**Garnelen „alla portofino“** in Cognac mit Artischocken 36,00 €  
Gamberi "alla portofino" <sup>26</sup>

**Doradenfilet** mit Kartoffeln, Oliven und Pinienkernen 27,50 €  
Filetto di orata <sup>25,28,32</sup>

**Gegrilltes Rinderfilet**, serviert mit gebackenen Kartoffeln 36,00 €  
Filetto di manzo alla griglia

**Rinderfilet mit Steinpilzen**, serviert mit gebackenen Kartoffeln 39,00 €  
Filetto di manzo con porcini

**Rinderfilet mit weißer Trüffel** und Sauce, serviert mit  
gebackenen Kartoffeln 42,00 €  
Filetto di manzo con tartufo bianco <sup>31</sup>

**Geschmortes Rindfleisch** mit Barolo-Sauce  
und Kastanienpüree 26,50 €  
Brasato al Barolo <sup>31,33</sup>

*-Notiz: Unser Rinderfleisch beziehen wir aus Norddeutschland  
von freilaufenden Rindern-*

**Lammkarree** mit Thymian und Artischockencreme, serviert mit  
gebackenen Kartoffeln und kandierten Tomaten 26,50 €  
Carrè di agnello <sup>31</sup>

**Aubergine-Törtchen** gefüllt mit Büffelmozzarella und Tomaten-Sauce,  
dekoriert mit Parmesan-Kröstchen und Basilikum-Sauce 16,50 €  
Melanzane alla parmigiana <sup>31,33</sup>