



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

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

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

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

Marinierter Lachs-Carpaccio,
serviert mit Fenchel und Senf-Sauce 18,50 €
Salmone marinato

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

FOCACCIA FAVOLOSO

Hausgemachte Käse-Focaccia mit frischen Trüffeln 18,00 €

VORSPEISEN FAVOLOSO
ANTIPASTI FAVOLOSO

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

Tatar vom Rinderfilet mit Wachteleiern und Parmesanwaffeln,
serviert mit Trüffel
VORSPEISE 22,00 € - HAUPTGANG 29,00 €
Tartare di filetto con tartufo

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

Kalbsfleisch in Thunfischsauce 16,00 €
Vitello tonnato

Auswahl von
italienischen Schinken- Aufschnitt-und Käsespezialitäten 22,00 €
Salumi IGP e Formaggi DOP Italiani

VEGETARISCHE VORSPEISEN
ANTIPASTI VEGETARIANI

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

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

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

ERSTER GANG

PRIMI PIATTI

Kürbiscrème-Suppe mit Garnelen und knusprigen Artischocken 15,50 €
Crema di zucca con gamberi

Trenette-Nudeln mit hausgemachtem genuesischem Pesto,
Kartoffeln und Bohnen 16,00 €
Trenette al pesto

Hausgemachte Eiernudeln mit Sahne, Butter und Parmesan,
serviert mit **schwarzem Trüffel** 29,00 €
Taglierini al tartufo nero

Hausgemachte Eiernudeln mit Butter,
serviert mit **weißen Trüffeln** 32,00 €
Taglierini al tartufo bianco

Hausgemachte Tagliatelle-Eiernudeln mit Ragù
von Rinderfilet 18,50 €
Tagliatelle al ragù di filetto

Hausgemachte, mit Mangold und Ricotta **gefüllte Pansotti**,
serviert mit einer Walnussauce 19,50 €
Pansotti liguri

Hausgemachte Fisch-Ravioli mit sautierten
Kirschtomaten und Thymian 20,00 €
Ravioli di pesce

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

„Ausgewählte Produkte auch im Shop erhältlich“

HAUPTGANG

SECONDI PIATTI

Thunfisch in Sesamkruste mit karamellisierten Zwiebeln,
serviert auf sautiertem Gemüse 28,00 €
Tonno in crosta

Garnelen „alla portofino“ in Cognac mit Artischocken 36,00 €
Gamberi "alla portofino"

Doradenfilet mit Kartoffeln, Oliven und Pinienkernen 27,50 €
Filetto di orata

Geschmortes Rindfleisch mit Barolo-Sauce
und Kastanienpüree 26,50 €
Brasato al Barolo

Lammkarree mit Thymian und Artischockencreme, serviert mit
gebackenen Kartoffeln und kandierten Tomaten 26,50 €
Carrè di agnello

Aubergine-Törtchen gefüllt mit Büffelmozzarella und Tomaten-Sauce,
dekoriert mit Parmesan-Kröstchen und Basilikum-Sauce 16,50 €
Melanzane alla parmigiana