



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

Degustazione mare ^{28,26,33}

24,50 p.P.

(minimun für zwei Personen)

Sautierter Tintenfisch auf einer Limettenkartoffelcreme mit würzigem Gebäck, Datteltomaten und Basilikumcreme

Totani su crema di patate ^{28,31,32}

22,00

Jakobsmuscheln mit knusprigem Speck auf Erbsencreme und gemischten Sprossen

Capesante su crema di piselli ^{28,31}

24,00

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

Tartare di tonno ^{28,33}

VORSPEISE 19,00 - HAUPTGANG 27,00

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

Salmone marinato ^{28,34}

18,50

„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“

Antipasto Favoloso ^{25,31}

22,50 p.P.

(minimum für zwei Personen)

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

Tartare di filetto ^{31,27}

VORSPEISE 20,50 - HAUPTGANG 30,00

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan

Carpaccio di manzo ³¹

16,00

Kalbsfleisch in Thunfischsauce mit
gemischtem Salat und frischen Tomaten

Vitello tonnato ^{27,28,31,16}

16,00

Auswahl aus italienischen Schinken- Aufschnitt-
und Käsespezialitäten

Salumi IGP e Formaggi DOP Italiani ^{25,15,16,17,31}

22,00

VEGETARISCHE VORSPEISEN

ANTIPASTI VEGETARIANI

Vorspeise von gegrilltem Gemüse mit Schafskäse

Antipasto di verdure e feta ³¹

16,00

Gratinierter grüner Spargel gebettet auf Rucola und Kirschtomaten

Asparagi gratinati ³¹

16,50

Büffelmozzarella DOP mit frischen mediterranen Rispentomatenscheiben,
nativem Olivenöl, Basilikum und Oliven

Caprese di bufala DOP ³¹

14,50

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 SO₂
- 37 Lupinen
- 38 Weichtiere- und daraus gewonnene Erzeugnisse

ERSTER GANG

PRIMI PIATTI

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

Crema di asparagi con "quenelle" di ricotta ^{25,31}

14,50

Trenette-Nudeln mit genuesischem Pesto, Kartoffeln und Bohnen

Trenette al pesto genovese ^{25,32,31}

16,00

Piccante Spaghetti mit Kirschtomaten, serviert mit
schwarzen Tigergarnelen

Spaghetti all'arzilla e gambero ²⁵

20,00

Hausgemachte Pappardelle-Eiernudeln, serviert mit Lamm-Sauce

Pappardelle al ragù di agnello ^{27,32,}

18,50

Hausgemachte, mit Mangold und Ricotta gefüllte Pansotti,
serviert mit einer Walnusssauce

Pansotti liguri ^{25,27,31,32}

19,50

Hausgemachte Ravioli mit Saubohnen und einer Speck-Tomaten-Sauce
und geraspelten Pecorino Käse

Ravioli di fave con sugo di guanciale ^{25,31,33}

18,50

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

Risotto Carnaroli con asparagi e crema al pecorino ³¹

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 ²⁸

28,00

Garnelen „alla portofino“ im Cognac mit grünen Spargelspitzen

Gamberi "alla portofino" ²⁶

36,00

Doradenfilet mit Kartoffeln, Oliven und Pinienkernen

Filetto di orata alla genovese ^{25,28,32}

26,50

Rinderfilet mit Barolo-Rotweinsauce, serviert mit Kartoffelpüree,
Datteltomaten, verfeinert mit Rotwein-Salzflocken

Filetto di manzo al Barolo ^{25,31}

39,00

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

Lammkarree mit Thymian auf Saubohnencreme, serviert mit
gebackenen Kartoffeln und kandierten Tomaten

Carrè di agnello su crema di fave ³¹

26,50

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

Melanzane alla parmigiana ^{31,33}

16,50

„Ausgewählte Produkte auch im Shop erhältlich“