

---

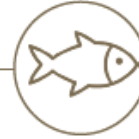
## LA CUCINA DIE KÜCHE

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.

---

PIETANZE DI MARE  
MEERES SPEISEN



ANTIPASTI  
VORSPEISEN

DEGUSTAZIONE MARE 28,26,33  
Auswahl aus Vorspeisen des Meeres  
(minimum für zwei Personen)  
26,00 p.P.

INSALATA DI POLPO CON ASPARAGI VERDI, PATATE BLU E TOPINAMBUR 28,26,33

**Tintenfischsalat** mit Öl und Zitrone, dazu grüner Spargel,  
blaue Kartoffeln und Topinambur  
24,00

CAPESANTE SU CREMA DI PISELLI 28,31

**Jakobsmuscheln** mit knusprigem Speck auf Erbsencreme  
und gemischten Sprossen  
26,00

TARTARE DI TONNO 28,33

**Thunfisch-Tartar** mit hauchdünn geschnittenen Gurkenscheiben,  
mariniert mit Wacholder und mit Soja-Mousse  
VORSPEISE 22,00 - HAUPTGANG 29,00

SALMONE MARINATO 28,34

**Lachs** in Pfeffer- und Grapefruitmarinade mit Kirschtomaten,  
Salat-Frisée und Senfsauce  
22,00

PRIMI PIATTI  
ERSTER GANG

RAVIOLI DI PESCE CON FAVE 25,27,28

Hausgemachte **Fisch-Ravioli** mit sautierten Kirschtomaten,  
Saubohnen und Thymian  
22,00

RISOTTO CARNAROLI CON GAMBERI E ASPARAGI 31, 26

Carnaroli-**Risotto mit Garnelen** und Spargel  
26,00 p.P.

(minimum zwei Personen - 20 Minuten Wartezeit)

SPAGHETTI ALL'ARZILLO E GAMBERO 25,28,26

Piccante **Spaghetti** mit Kirschtomaten, serviert mit  
schwarzen **Tigergarnelen**  
22,00

SECONDI PIATTI  
HAUPTGANG

TONNO IN CROSTA DI SESAMO CON CIPOLLA CAMELLATA 28,25,33

**Thunfisch in Sesamkruste** mit karamellisierten Zwiebeln,  
serviert auf sautiertem Gemüse  
32,00

GAMBERI „ALLA PORTOFINO“ 26

**Garnelen „alla portofino“** im Cognac mit grünen Spargelspitzen  
43,00

FILETTO DI ORATA AL CARTOCCIO CON FRUTTI DI MARE 25,28,32,26

Gebackenes **Doradenfilet** mit Meeresfrüchten

- Miesmuscheln und Venusmuscheln-

32,00 p.P.

(minimum zwei Personen - 20 Minuten Wartezeit)

PIETANZE DI CARNE  
FLEISCH SPEISEN



ANTIPASTI  
VORSPEISEN

ANTIPASTO MISTO FAVOLOSO <sup>25,31</sup>  
**Gemischte** Auswahl an Vorspeisen „Favoloso“  
24,00 p.P.

(minimun für zwei Personen)

TARTARE DI FILETTO DI MANZO CON UOVA DI QUAGLIA <sup>31,27</sup>  
**Tartar vom Rinderfilet** mit Parmesanstreifen, Wachteleiern,  
Parmesanwaffeln und Aceto Balsamico  
VORSPEISE 22,00 - HAUPTGANG 29,00

CARPACCIO DI MANZO <sup>31</sup>  
**Rindercarpaccio** mit Rucola und Parmesan  
18,00

VITELLO TONNATO <sup>27,28,31,16</sup>  
**Vitello Tonnato:** Kalbsfleisch in Thunfischsauce  
mit gemischtem Salat und frischen Tomaten  
KLEIN 16,00 - GROß 21,00

SALUMI IGP E FORMAGGI DOP ITALIANI <sup>25,15,16,17,31</sup>  
Auswahl aus **italienischen Schinken-** Aufschnitt-  
und **Käsespezialitäten**  
24,00

PRIMI PIATTI  
ERSTER GANG

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI FILETTO <sup>25,27,31,32</sup>  
Hausgemachte Pappardelle-**Eiernudeln mit** Ragù von **Rinderfilet**  
22,00

SECONDI PIATTI  
HAUPTGANG

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA  
**Gegrilltes Rinderfilet**, serviert mit gebackenen Kartoffeln  
39,00

FILETTO DI MANZO CON ASPARAGI  
Gegrilltes **Rinderfilet**, serviert mit gebackenen Kartoffeln  
und sautiertem grünen **Spargel**  
42,00

FILETTO DI MANZO AL BAROLO <sup>31,33,25</sup>  
**Rinderfilet mit Barolo**-Rotweinsauce, serviert mit gebackenen Kartoffeln  
46,00

CARRÉ DI AGNELLO <sup>31</sup>  
**Lammkarree** mit Thymian, serviert mit Saubohnen, gebackenen Kartoffeln und  
kandierte Tomaten  
39,00

---

PIETANZE VEGETARIANE  
VEGETARISCHE SPEISEN



ANTIPASTI  
VORSPEISEN

ANTIPASTO DI VERDURE E FETA <sup>31</sup>  
Vorspeise von **gegrilltem Gemüse** mit Schafskäse  
KLEIN 16,00 - GROß 21,00

ASPARAGI GRATINATI <sup>31</sup>  
**Gratinierter grüner Spargel** gebettet auf Rucola und Kirschtomaten  
KLEIN 16,00 - GROß 21,00

CAPRESE DI BUFALA DOP <sup>31</sup>  
**Büffelmozzarella DOP** mit frischen mediterranen Rispentomatenscheiben,  
nativem Olivenöl und Basilikum  
16,00

FOCACCIA FAVOLOSO  
Hausgemachte **Käse-Focaccia mit Spargel** und Kirschtomaten  
16,00

PRIMI PIATTI  
ERSTER GANG

CREMA DI ASPARAGI CON „QUENELLE“ DI RICOTTA <sup>25,31</sup>  
**Crème aus grünem Spargel** mit „Quenelle“-Klößchen  
aus Ricotta und Thymian  
14,50

TRENETTE AL PESTO GENOVESE <sup>25,32,31</sup>  
**Trenette-Nudeln mit** genuesischem **Pesto**,  
Kartoffeln und Bohnen  
18,00

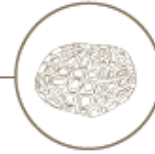
PANSOTTI LIGURI <sup>25,27,31,32</sup>  
**Hausgemachte**, mit Mangold und Ricotta **gefüllte Pansotti**,  
serviert mit einer Walnussauce  
21,00

SECONDI PIATTI  
HAUPTGANG

MELANZANE ALLA PARMIGIANA <sup>31,33</sup>  
**Aubergine-Törtchen** gefüllt mit Büffelmozzarella und Tomaten-Sauce, dekoriert  
mit Parmesan-Kröstchen und Basilikum-Sauce  
18,50

---

SPECIALE MENU  
SPEZIALMENU



TARTUFO NERO  
SCHWARZER TRÜFFEL

TARTARA DI FILETTO DI MANZO CON TARTUFO E UOVA DI QUAGLIA 25,27,31

**Tatar vom Rinderfilet** mit Wachteleiern und  
Parmesanwaffeln, serviert mit Trüffel  
VORSPEISE 28,00 - HAUPTGANG 32,00

CARPACCIO DI MANZO CON TARTUFO 31

**Rindercarpaccio** mit Trüffel und Parmesan  
24,00

UOVA BIO ALL' „OCCHIO DI BUE“ CON TARTUFO 27

**Bio-Spiegeleier** mit Trüffel  
22,00

TAGLIERINI PASSATI AL BURRO CON TARTUFO 25,27,31

**Hausgemachte Eiernudeln** mit Butter,  
serviert mit Trüffel  
28,00

FOCACCIA „FAVOLOSO“ CON TARTUFO 31, 25

**Hausgemachte Käse-Focaccia** mit Trüffel  
18,00

FILETTO DI MANZO CON TARTUFO E CREMA TARTUFATA 31

**Rinderfilet** mit Trüffelsauce und geriebener Trüffel,  
serviert mit gebackenen Kartoffeln  
49,00