



Philosophie

FAVOLOSO, ein Name, bei dem Erinnerungen an Schönheit, Eleganz und den Zauber Italiens wach werden, an das Land, das seit Jahrhunderten Sehnsuchtsort für Reisende und Denker in ganz Europa ist. Wir laden Sie auf eine moderne und kosmopolitische „Italienische Reise“ ein, die die Kultur des guten Geschmacks mit dem Sinn für Schönheit verbindet, um einen unvergesslichen Moment der Geselligkeit zu schaffen. Italiens unverwechselbare gastronomische Tradition und seine herausragende Weinkultur vereinen sich mit Kunst und Design in einem einladenden und eleganten Ambiente.

FILOSOFIA

FAVOLOSO, un nome che evoca la bellezza, l'eleganza e l'incanto dell'Italia, meta nei secoli di viaggiatori e intellettuali da tutta Europa. Un "Viaggio in Italia" contemporaneo e cosmopolita, dove la cultura del gusto e della bellezza concorrono a rendere unico il momento della convivialità e dell'incontro. L'eccellenza gastronomica della tradizione italiana e la grande cultura del vino si sposano con l'arte e il design in un ambiente dall'atmosfera accogliente ed elegante.

Die Küche

FAVOLOSO bietet eine Küche, die sich durch Qualität der 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.

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.



ANTIPASTI Vorspeisen

Asparagi Gratinati serviti con Crudo Toscano
Weißer Spargel gratiniert mit Parmesan und serviert
mit toskanischem Schinken
13,50

Tartare di Filetto con Aceto Balsamico
Tatar vom feinem Rinderfilet mit Parmesanstreifen,
Wachteleiern, knusprigen Parmesanwaffeln
und Balsamico-Reduktion
VORSPEISE 20,50 - HAUPTGANG 30,00

Gamberi alla Catalana
Garnelen auf einem knusprigen süßsauer marinierten Gemüsebett
mit Ingwer, Kirschtomaten und roten Zwiebeln
16,50

Carpaccio di Pesce Spada marinato al Pepe Rosa e Agrumi
Schwertfisch-Carpaccio mariniert mit rosa Pfeffer
und Zitrusfrüchten
16,50

Tartare di Tonno con Verdure
Thunfisch-Tartar mit frischen Gemüse
VORSPEISE 18,00 - HAUPTGANG 29,00

Focaccia al Formaggio "Favoloso"
Hausgemachte Käse-Focaccia
11,00

PRIMI PIATTI

Zwischengerichte

Vellutata di Asparagi con Gamberi croccanti

Creme-Suppe aus weißen Spargel mit knusprigen Garnelen
14,50

Trenette al Pesto Genovese

Trenette-Nudeln mit genuesischem Pesto
mit Kartoffeln und Bohnen
16,00

Trenette al Pesto "Favoloso"

Trenette-Nudeln mit hausgemachter Basilikumcreme,
Rucola und Kirschtomaten
16,00

Fettuccine con Sugo al Tocco Genovese

Hausgemachte Fettuccine-Eiernudeln in genuesischer Fleischsauce
aus Rinder- und Schweinefleisch
18,50

Ravioli di Pesce con Pomodorini saltati e Timo

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

Taglierini con Pomodorini, Asparagi e Gamberi

Hausgemachte Taglierini-Eiernudeln mit Cherrytomaten,
Spargel und Garnelen
24,00

Dalla Dolce Vita Italiana...

Taglierini con Salmone Affumicato

Hausgemachte Taglierini-Eiernudeln mit
geräuchertem Lachs und Sahne
16,50

„Ausgewählte Produkte auch im Shop erhältlich“

SECONDI PIATTI

Hauptgerichte

Tonno in Crosta di Sesamo con Cipolla caramellata

Thunfisch in Sesamkruste mit karamellisierten Zwiebeln
serviert mit Bratkartoffeln
26,00

Gamberi alla Portofino

In Cognac gebratene Garnelen mit sautiertem Gemüse
28,00

Filetto di Manzo

Rinderfilet gegrillt mit gemischtem Salat und Rosmarinkartoffeln
32,00

Agnello all'Uccelletto

Lammstreifen mit sautierten Gemüse
23,50

Melanzane alla Parmigiana

Auberginentörtchen mit Büffelmozzarella
und Tomatensauce
16,50

„Ausgewählte Produkte auch im Shop erhältlich“