

PIETANZE DI MARE  
FISCHSPEISEN



ANTIPASTI  
VORSPEISEN

INSALATA DI POLPO

**Tintenfischsalat** mit Olivenöl, Zitrone, Kartoffeln und grünen Spargel

€ 24,00

TARTARE DI SALMONE E AVOCADO

**Lachs-Tartar** mit Avocado, Frischer Käse-Creme und Kräuter

€ 24,00

PRIMI PIATTI  
ERSTER GANG

GARGANELLI CON GAMBERI E FUNGHI PORCINI

**Hausgemachte „Garganelli“ Nudeln** mit frischen **Garnelen**,  
**Steinpilzen** und Tomatensauce

€ 24,00

SECONDI PIATTI  
HAUPTGANG

PESCE DEL GIORNO CON VERDURE DI STAGIONE

**„Fisch des Tages“** mit saisonalem Gemüse

€ 36,00

PIETANZE DI CARNE  
FLEISCHSPEISEN



ANTIPASTI  
VORSPEISEN

FOIE GRAS CON PANBRIOCHE, SALSA AI FRUTTI DI BOSCO E BALSAMICO

**Foie Gras mit Brioche Brot**, Waldfrüchtesauce  
und Balsamico-Creme

€ 21,00

TARTARE CLASSICA AL FILETTO DI MANZO

Tatar vom Rinderfilet mit Gurke, Kapern, Schalotten und Senfkörnern

€ 28,00

PRIMI PIATTI  
ERSTER GANG

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI FILETTO

**Pappardelle-Nudeln** mit hausgemachtem Ragout vom **Rinderfilet**

€ 22,00

GNOCCHI ALLA BOSCAIOLA

**Hausgemachte Gnocchi** mit Ragout vom  
**Rinderfilet**, **Steinpilze** und Schafskäse

€ 24,00

SECONDI PIATTI  
HAUPTGANG

FILETTO DI MANZO 200g. ALLA GRIGLIA CON PATATE

Gegrilltes **200g Rinderfilet** serviert mit gebratenen **Kartoffeln**

€ 43,00

ENTRECOTE DI ANGUS 200g CON CREMA DI PORCINI E PURÈ DI PATATE

**200g Entrecote von Angus** mit Steinpilzcreme und Kartoffelpüree

€ 39,00

# PIETANZE VEGETARIANE VEGETARISCHE SPEISEN



## ANTIPASTI VORSPEISEN

BURRATINA CON VERDURE DI STAGIONE

**Burrata DOP** mit saisonalem Gemüse

€ 16,00

ASPARAGI GRATINATI

**Gratinierter grüner Spargel** mit Butter-Sauce und Parmesan

€ 16,00

## PRIMI PIATTI ERSTER GANG

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

**Hausgemachte Ravioli** mit Ricotta und Spinat **gefüllt**,  
serviert mit einer **Butter-Salbei-Sauce**

€ 22,00

GNOCCHI AL POMODORO, BASILICO E BURRATA

**Hausgemachte Gnocchi** mit einer **Tomaten-  
Basilikum Sauce** und **Burrata**

€ 22,00

## SECONDI PIATTI HAUPTGANG

HAMBURGER VEGETARIANO CON VERDURE DI STAGIONE

**Gratinierter Veggie Burger** mit Tomaten und Mozzarella serviert mit  
saisonalem Gemüse

€ 18,50

## DESSERT NACHSPEISEN



TORTA DELLA NONNA CON GELATO, FRUTTA E PANNA

„**Omas Torte**“ ist eine traditionell italienische Torte aus Mürbeteig,  
gefüllt mit Zitronen-Vanille-Creme und Pinienkernen,  
serviert mit **Eis**, frischem **Obst** und Schlagsahne

€ 10,50

MOUSSE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA CON FRUTTA E PANNA

**Schokolade und Haselnuss Mousse** mit frischem **Obst** und Schlagsahne

€ 7,50

TIRAMISU

**Tiramisu** nach Art des Hauses

€ 8,50

PANNA COTTA CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO / CARMELLO

Hausgemachte Panna Cotta **mit Waldfruchte oder Karamellsauce**

€ 7,50

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI

**Eiscreme:** Vanille, Schokoladen, Haselnuss

**Sorbet:** Zitrone, Kirsche-liquor

1 Kugel € 3,90 / 2 Kugeln € 7,50

*Informationen über Allergien oder Unverträglichkeiten erhalten Sie  
auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal*

## 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.