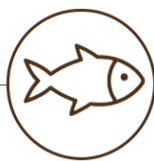


PIETANZE DI MARE
FISCHSPEISEN



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

PACCHERI CON GAMBERI E FUNGHI PORCINI

Hausgemachte „Paccheri“ 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

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch in **Thunfischsauce** serviert mit einer **Johannisbrotdcreme**

€ 21,00

TARTARE CLASSICA AL FILETTO DI MANZO

Tatar vom Rinderfilet mit Gurke, Kapern, Schalotten und Senfkörnern

€ 28,00

PRIMI PIATTI
ERSTER GANG

RAVIOLI DI VITELLO E SALVIA IN BRODO DI MANZO

Kalbs-Ravioli in **Brühe** mit Salbei und Parmesan

€ 18,50

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

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
saisonalen 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
€ 12,50

TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO E PANNA
Schokoladen-Lava-Kuchen mit Eis und Schlagsahne
€ 12,50

TIRAMISU
Tiramisu nach Art des Hauses
€ 8,50

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI
Eiscreme: Vanille, Schokoladen, Torroncino
Sorbet: Zitrone-basilikum, Kirsche-liquor,
Orange-Thymian
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.