

PIETANZE DI MARE
FISCHSPEISEN



ANTIPASTI
VORSPEISEN

INSALATA DI POLPO

Oktopus mit Olivenöl, Zitrone, **Kartoffeln** und **grünem Spargel**
€ 24,00

TARTARE DI SALMONE E AVOCADO

Lachs-Tartar mit Avocado, Frischer Käse-Creme und Kräuter
€ 24,00

PRIMI PIATTI
ERSTER GANG

GNOCCHI CON GAMBERI ASPARAGI E POMODORINI

Hausgemachte „Gnocchi“ Nudeln mit frischen **Garnelen**,
grünem Spargel und Tomatensauce
€ 24,00

TAGLIERINI CON SALMONE E ASPARAGI

Hausgemachte **Eiernudeln mit Lachs**, Sahnesoße
und **grünem Spargel**
€ 24,00

SECONDI PIATTI
HAUPTGANG

PESCE DEL GIORNO CON VERDURE DI STAGIONE

„Fisch des Tages“ mit saisonalem Gemüse
€ 38,00

GAMBERI ALL'AGLIO CON PATATE E ERBE AROMATICHE

Gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauch und gebratenen **Kartoffeln**
€ 36,00

PIETANZE DI CARNE
FLEISCHSPEISEN



ANTIPASTI
VORSPEISEN

CARPACCIO DI MANZO CON ASPARAGI

Rinder-Carpaccio mit **grünem Spargel** und Parmesancreme
€ 21,00

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch in **Thunfischsauce** serviert mit einer **Johannisbrotcreme**
€ 21,00

TARTARE CLASSICA AL FILETTO DI MANZO

Tatar vom Rinderfilet mit Gurke, Kapern, Schalotten und Senfkörnern
€ 28,00

ASPARAGI GRATINATI CON CACCIOCAVALLO E PROSIUTTO DI PARMA

Gratinierter **grüner Spargel** mit Caciocavallo-Käse
und **Parmaschinken**
€ 19,00

PRIMI PIATTI
ERSTER GANG

PAPPADELLE AL RAGÙ DI FILETTO

Pappardelle-Nudeln mit hausgemachtem Ragout vom **Rinderfilet**
€ 22,00

GNOCCHI CON GORGONZOLA E PETTO DI ANATRA

Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzola
und geräucherter **Entenbrust**
€ 22,00

SECONDI PIATTI
HAUPTGANG

FILETTO DI MANZO 200g. ALLA GRIGLIA CON PATATE E ASPARAGI

Gegrilltes **200g Rinderfilet**, serviert mit gebratenen **Kartoffeln**
und **grünem Spargel**
€ 46,00

TAGLIATA DI ENTRECOTE DI ANGUS 200g CON RUCOLA, POMODORINI, PARMIGIANO E
PATATE AL FORNO

In Streifen geschnittenes **200g Entrecote von Angus** mit Rucola, Kirschtomaten,
Parmesan und gebratenen Kartoffeln
€ 43,00

PIETANZE VEGETARIANE VEGETARISCHE SPEISEN



ANTIPASTI VORSPEISEN

BURRATINA CON VERDURE DI STAGIONE
Burrata DOP mit saisonalem **Gemüse**

€ 16,00

TARTARE VEGANA DI AVOCADO, RAPA ROSSA E TORTINO BASILICO-POMODORO
Veganes Tartar aus Avocado, **Rote Bete** und Tomaten-Basilikum-Törtchen

€ 16,00

ASPARAGI CON VEGAN PARMIGGIANO
Gratiniertes **grüner Spargel** mit **veganem** Parmesan

€ 14,50

PRIMI PIATTI ERSTER GANG

RAVIOLI RICOTTA, RUCOLA E POMODORINO
Hausgemachte Ravioli mit **Ricotta und Rucola** gefüllt,
serviert mit **frischen Cherrytomaten** und Basilikum

€ 22,00

GNOCCHI CON SUGO DI BOLOGNESE VEGANO
Hausgemachte Gnocchi mit **veganer Bolognese**

€ 22,00

SECONDI PIATTI HAUPTGANG

POLPETTE VEGETARIANE DI SPINACI CON VERDURE AL VAPORE
Vegetarische Spinatbällchen serviert mit gemischtem Dampfgemüse

€ 22,50

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

TRIS - PAN BRIOCHE GELATO
Tris Brioche-EIS mit Schoko - Vanille – Schwarzkirsche

€ 10,50

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI
Eiscreme: Vanille, Schokolade, Ziegenmilch, Schwarzkirsche
Sorbet: Zitrone-basilikum
1 Kugel € 3,90 / 2 Kugeln € 7,50

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.