

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 in cui 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.

FAVOLOSO offers a menu in which the quality of the raw ingredients, the tradition and creativity are the roots from which our Chef **GIANFRANCO BRUSCO** has created this menu: an authentic „Grand Tour for the Palate“ which translates into pure pleasure. Flavoursome dishes that represent the genuine aspects of a land where wine and food define a lifestyle.

PIETANZE DI MARE

FISCHSPEISEN

ANTIPASTI VORSPEISEN

CARPACCIO DI TONNO

Thunfisch-Carpaccio mit mediterranen Kräutern, Mandarinel und Zitronenkügelchen
Tuna-Carpaccio with mediterranean herbs, mandarin gel and lemon spheres

€ 24,00

INSALATA DI POLPO

Oktopus-Salat mit Olivenöl, Zitrone, **Kirschtomaten** und **Kartoffeln**
Octopus salad seasoned with olive oil and lemon, served with cherry tomatoes and potatoes

€ 24,00

TARTARE DI SALMONE E AVOCADO

Lachs-Tartar mit **Avocado**, frischer Käse-Creme und Kräutern
Salmon tartare with avocado, homemade cheese cream and herbs

€ 24,00

PRIMI PIATTI ERSTER GANG

TAGLIERINI CON PESCE DEL GIORNO

Hausgemachte Eiernudeln mit **Kirschtomaten** und **Fisch** des Tages
Homemade "Taglierini" pasta with fish of the day

€ 24,00

SECONDI PIATTI HAUPTGANG

PESCE DEL GIORNO CON VERDURE DI STAGIONE

„Fisch des Tages“ mit saisonalem Gemüse
„Fish of the Day“ with seasonal vegetables

€ 44,00

GAMBERI ALL'AGLIO CON PATATE E VERDURE

Riesengarnelen mit Knoblauch, Gemüse und gebackenen **Kartoffeln**
Grilled prawns with garlic sauce, served with vegetables and backed potatoes

€ 42,00

PIETANZE DI CARNE

FLEISCHSPEISEN

ANTIPASTI VORSPEISEN

CARPACCIO DI MANZO CON UOVA DI QUAGLIA

Rinder-Carpaccio mit **Wachteleiern**, hausgemachter Mayonnaise-Senfsauce
Beef carpaccio with quail eggs and mayo-mustard sauce

€ 21,00

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch in **Thunfischsauce**, serviert mit einer **Johannisbrotcreme**
Sliced veal covered with a creamy **tuna sauce** and served with carob cream

€ 21,00

PROSCIUTTO DI PARMA CON PARMIGIANO REGGIANO

Parmaschinken mit **Parmigiano-Käse** und Balsamico-Creme
Parma ham with **parmesan** and balsamic glaze

Klein € 16,00 *oder* groß € 26,00

PRIMI PIATTI ERSTER GANG

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI FILETTO

Pappardelle-Nudeln mit hausgemachtem **Ragout vom Rinderfilet**
„Pappardelle“ pasta with homemade beef fillet ragout

€ 22,00

SECONDI PIATTI HAUPTGANG

TAGLIATA DI ANGUS 200g CON FUNGHI E PATATE

In Streifen geschnittenes **200g Entrecôte von Angus** serviert mit **Pilzen** und gebratenen **Kartoffeln**
Sliced 200g Angus Entrecôte with mushrooms and backed potatoes

€ 46,00

PIETANZE VEGETARIANE

VEGETARISCHE SPEISEN

ANTIPASTI VORSPEISEN

BURRATINA DI BUFALA DOP 200gr CON POMODORINI E PISTACCHIO

Büffel-Burrata serviert mit **Kirschtomaten** und **Pistazien**

Buffalo burrata with cherry tomatoes and pistachios

€ 18,00

TARTARE VEGANA DI RAPA ROSSA, AVOCADO E TORTINO VEGANO

Veganes Tartar aus **Rote Beete** und **Avocado** mit einem Tomaten-Rosmarin-Törtchen

Vegan Tartare with Avocado and beetroot, served with a rosemary and tomatoes muffin

€ 16,00

INSALATA MISTA FAVOLOSO

Gemischter Salat Favoloso mit Gemüse und Kirschtomaten

“Favoloso” mixed salad with fresh vegetables and cherry tomatoes

Klein € 9,50 *oder* groß € 16,00 + Garnelen € 5,50 / Stk

PRIMI PIATTI ERSTER GANG

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Hausgemachte Ravioli mit **Ricotta** und **Spinat** gefüllt,

in einer Buttersalbeisauce und Parmigiano-Käse

Homemade ravioli filled with Ricotta cheese and spinach, cooked in a butter and sage sauce

€ 22,00

GNOCCHI CON POMODORINI, BASILICO E BURRATA

Hausgemachte Gnocchi mit **Tomatensauce**, Basilikum und **Büffel-Burrata**

Homemade gnocchi with tomato sauce, basil, and buffalo burrata

€ 22,00

GNOCCHI CON SUGO DI BOLOGNESE VEGANO

Hausgemachte Gnocchi mit **veganer Bolognese**

Homemade gnocchi with vegan Bolognese

€ 22,00

SECONDI PIATTI HAUPTGANG

POLPETTE VEGETARIANE DI SPINACI CON VERDURE AL VAPORE

Vegetarische Spinatbällchen serviert mit gemischtem **Dampfgemüse**

Vegetarian spinach balls served with seasonal steamed vegetables

€ 24,00

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Gebackener **Auberginenauflauf** mit **Tomatensoße**, **Mozzarella** und **Parmigiano-Käse**

Fried eggplants baked in the oven with mozzarella, tomato sauce and Parmigiano

- Normal oder vegan - € 24,00

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.

„**Granmother cake**“ is a traditional Italian cake made of short pastry, filled with a lemon-vanilla pastry cream and flavoured with pine nuts.

We serve it with **ice-cream, fresh fruits** and **whipped cream**

€ 12,50

TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO E PANNA

Schokoladen-Lava-Kuchen mit Eis und Schlagsahne
Chocolate-Lava-Cake with ice-cream and whipped cream

€ 12,50

TIRAMISU

Tiramisu nach Art des Hauses

€ 8,50

BIGNE ALL'ITALIANA

Bignè mit **Vanillepudding** gefüllt und mit **Schokoladenfondue** überzogen
Bigne filled with **vanilla cream** and covered with **chocolate fondue**

€ 10,50

SELEZIONE DI GELATI

Eiscreme: Vanille, Schokolade, Ziegenmilch, Schwarzkirsche

Ice-cream: Vanilla, Chocolate, Goatmilk, Sour cherry

1 Kugel € 5,50 / 2 Kugeln € 8,50

SORBETTI

Sorbet: Zitrone-Basilikum, Mandarin

Sorbet: lemon-basil sorbet, mandarin sorbet

1 Kugel € 5,50 / 2 Kugeln € 8,50