

PIETANZE DI MARE FISCHSPEISEN



ANTIPASTI VORSPEISEN

TARTARE DI TONNO
Thunfisch-Tartar mit Spargel,
Wasabi-Cracker und Ingwer-Minze-Joghurt
€ 22,00

INSALATA MISTA CON GAMBERI
Gemischter Salat mit **Riesengarnelen** „Wildfang“
€ 24,00

TARTARE DI SALMONE E AVOCADO
Lachs-Tartar mit **Avocado**, frischer Käse-Creme und Kräutern
€ 22,00

PRIMI PIATTI ERSTER GANG

GNOCCHI CON GAMBERI, ASPARAGI E POMODORINI
Hausgemachte Gnocchi mit **Riesengarnelen** „Wildfang“, **Spargel** und
Kirschtomaten
€ 24,00

TAGLIERINI CON TONNO E CREMA DI BURRATA
Taglierini Nudeln mit **Thunfisch** Tartar,
Burrata Creme und Olivenöl
€ 24,00

SECONDI PIATTI HAUPTGANG

BRANZINO CON VERDURE DI STAGIONE E PATATE
Wolfsbarschfilet mit saisonalem Gemüse und Rosmarin Kartoffeln
€ 39,00

MEZZO ASTICE CON TAGLIERINI AGLIO, OLIO E POMODORINI
Frischer Halber Hummer mit **Taglierini** Nudeln
Knoblauch, Olivenöl und Kirschtomaten Sauce
(Min. 2 Personen und 30 min Wartezeit, nach Absprache)
€ 48,00 p.p.

PIETANZE DI CARNE FLEISCHSPEISEN



ANTIPASTI VORSPEISEN

TARTARE CLASSICA AL FILETTO DI MANZO
Tartar vom Rinderfilet mit Gurke, Kapern, Schalotten, Senf und Eigelb
€ 24,00

CARPACCIO DI MANZO CON CREMA DI PARMIGIANO E ASPARAGI
Rinder-Carpaccio mit **Spargel** und Parmesancreme
€ 19,00

VITELLO TONNATO
Kalbfleisch in Thunfischsauce, serviert mit Sardinischem „Pane Carasau“
€ 19,00

PROSCIUTTO DI PARMA CON PARMIGIANO
Parmaschinken mit **Parmesan** und Balsamico-Creme
Klein € 16,00 *oder* groß € 24,00

PRIMI PIATTI ERSTER GANG

TAGLIERINI AL RAGÙ DI FILETTO
Taglierini Nudeln mit
hausgemachtem **Ragout vom Rinderfilet**
€ 24,00

TAGLIERINI CARBONARA
Taglierini Nudeln mit
Speck, Ei, Pfeffer, **Pecorino** und Parmesan Sauce
€ 22,00

RAVIOLI DI VITELLO
Hausgemachte Ravioli mit **Kalbfleisch** gefüllt,
in einer **Gorgonzola-Sauce** und grüner **Spargel**
€ 24,00

SECONDI PIATTI HAUPTGANG

FILETTO DI MANZO 180g CON VERDURE
180g Rinderfilet serviert mit **saisonaalem Gemüse**
€ 46,00

FILETTO DI MANZO 180g CON GORGONZOLA E ASPARAGI
180g Rinderfilet serviert auf einer **Gorgonzola-Sauce** und **Spargel**
€ 46,00

CARRE´ D'AGNELLO CON VERDURE
Lammkarree serviert mit **Saisonaalem Gemüse** und gebackenen **Kartoffeln**
€ 46,00

PIETANZE VEGETARIANE VEGETARISCHE SPEISEN



ANTIPASTI VORSPEISEN

BURRATA DI BUFALA CON VERDURE

Büffel-Burrata serviert mit **Saisonaem Gemüse**
€ 22,00

TARTARE VEGANA DI RAPA ROSSA, AVOCADO E TORTINO VEGANO

Veganes Tartar aus **Rote Beete** und **Avocado** mit einem Tomaten-Rosmarin-Törtchen
€ 19,00

PRIMI PIATTI ERSTER GANG

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Hausgemachte Ravioli mit **Ricotta** und **Spinat** gefüllt,
in einer Buttersalbeisauce und Parmigiano-Käse
€ 19,00

GNOCCHI DI PATATE VIOLA CON CREMA DI GORGONZOLA

Hausgemachte Lila-Kartoffel-Gnocchi auf **Gorgonzolacreme** und Rosa Pfeffer
€ 22,00

GNOCCHI POMODORO e BASILICO

Hausgemachte Gnocchi mit **frischen Kirschtomaten**, Basilikum
€ 19,00

SECONDI PIATTI HAUPTGANG

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Gebackener **Auberginenaufauf** mit **Tomatensoße**,
Mozzarella und **Parmigiano-Käse**
- Normal oder vegan –
€ 22,00

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
€ 12,50

TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO E PANNA

Schokoladen-Lava-Kuchen mit Eis und Schlagsahne
€ 12,50

TIRAMISU

Tiramisu nach Art des Hauses
€ 9,50

AFFOGATO AL CAFFE´

Vanille Eis mit Espresso
€ 9,50

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI

Hausgemachte Eiscreme: Vanille, Pistazie, Haselnuss, Kaffee
Sorbet: Zitrone-Basilikum
1 Kugel € 6,50 / 2 Kugeln € 8,50

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 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.