

PIETANZE DI MARE FISCHSPEISEN



ANTIPASTI VORSPEISEN

CARPACCIO DI TONNO

Thunfisch-Carpaccio mit mediterranen Kräutern und Zitronenkügelchen
€ 24,00

INSALATA DI POLPO

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

TARTARE DI SALMONE E AVOCADO

Lachs-Tartar mit **Avocado**, frischer Käse-Creme und Kräutern
€ 24,00

PRIMI PIATTI ERSTER GANG

PACCHERI CON GAMBERI ASPARAGI E POMODORINI

„Paccheri“-Nudeln mit frischen **Garnelen**,
grünem **Spargel** und **Tomatensauce**
€ 24,00

TAGLIERINI CON SALMONE E BROCCOLI

Hausgemachte Eiernudeln mit **Lachs**, Sahnesauce und **Brokkoli**
€ 24,00

SECONDI PIATTI HAUPTGANG

PESCE DEL GIORNO CON VERDURE DI STAGIONE

„Fisch des Tages“ mit saisonalem Gemüse
€ 44,00

GAMBERI ALL'AGLIO CON PATATE E ASPARAGI

Riesengarnelen mit Knoblauch, grünem **Spargel**
und gebackenen **Kartoffeln**
€ 42,00

PIETANZE DI CARNE FLEISCHSPEISEN



ANTIPASTI VORSPEISEN

CARPACCIO DI MANZO CON UOVA DI QUAGLIA

Rinder-Carpaccio mit **Wachteleiern**, hausgemachter Mayonnaise-Senfauce
€ 21,00

VITELLO TONNATO

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

TARTARE CLASSICA AL FILETTO DI MANZO

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

PROSCIUTTO DI PARMA CON PARMIGIANO REGGIANO

Parmaschinken mit **Parmigiano-Käse** und Balsamico-Creme
Klein € 16,00 oder groß € 26,00

ASPARAGI GRATINATI CON PROSCIUTTO DI PARMA

Gratiniertes grüner Spargel mit **Käse** und **Parmaschinken**
Klein € 18,00 oder groß € 28,00

PRIMI PIATTI ERSTER GANG

TAGLIERINI AL RAGÙ DI FILETTO

Hausgemachte Eiernudeln mit hausgemachtem **Ragout vom Rinderfilet**
€ 22,00

TAGLIERINI CON GORGONZOLA E PETTO DI ANATRA

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

SECONDI PIATTI HAUPTGANG

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

Gegrilltes **200g Rinderfilet**, serviert mit gebackenen **Kartoffeln**
und **Brokkoli**
€ 46,00

TAGLIATA DI ANGUS 200g CON PEPERONI, ASPARAGI E PATATE

In Streifen geschnittenes **200g Entrecote von Angus** mit **Paprika**,
grünem **Spargel** und gebratenen **Kartoffeln**
€ 46,00

PIETANZE VEGETARIANE VEGETARISCHE SPEISEN



ANTIPASTI VORSPEISEN

BURRATINA DOP CON POMODORINI, CARCIOFI E VERDURE DI STAGIONE
Burrata mit Artischocken, Kirschtomaten und saisonalem Gemüse
€ 16,00

TARTARE VEGANA DI RAPA ROSSA, AVOCADO E TORTINO VEGANO
Veganes Tartar aus Rote Beete und Avocado mit einem Tomaten-Basilikum-Törtchen
€ 16,00

INSALATA MISTA FAVOLOSO
Gemischter Salat Favoloso mit Gemüse und Kirschtomaten
Klein € 9,50 oder groß € 16,00

PRIMI PIATTI ERSTER GANG

TAGLIERINI CON RICOTTA E SPINACI
Hausgemachte Eiernudeln mit Ricotta und Spinat,
in einer Buttersalbeisauce und Parmigiano-Käse
€ 22,00

PACCHERI CON POMODORINI BASILICO E BURRATA
„Paccheri“-Nudeln mit Tomatensauce, Basilikum und Burrata
€ 22,00

PACCHERI CON SUGO DI BOLOGNESE VEGANO
„Paccheri“-Nudeln mit veganer Bolognese
€ 22,00

SECONDI PIATTI HAUPTGANG

POLPETTE VEGETARIANE DI SPINACI CON VERDURE AL VAPORE
Vegetarische Spinatbällchen serviert mit gemischtem **Dampfgemüse**
€ 22,50

ASPARAGI CON VERDURE DI STAGIONE E MAYONESE VEGANA
Grüner **Spargel** mit saisonalem **Gemüse** und **veganer Mayo**
Klein € 18,00 oder groß € 28,00

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
€ 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

CANNOLO SICILIANO
Sizilianische Cannolo, mit **Pistazien, Ricotta** und **Schokolade**
€ 10,50

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI
Eiscreme: Vanille, Schokolade, Ziegenmilch, Schwarzkirsche
Sorbet: Zitrone-Basilikum
1 Kugel € 5,50 / 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.