

PIETANZE DI MARE FISCHSPEISEN



ANTIPASTI VORSPEISEN

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

INSALATA CON TONNO SASHIMI, CAVIALE, YOGURT E LIME
Gemischter Salat mit **Thunfisch Sashimi**, Safran-Cracker,
Yoghurt- Limetten-Sauce und **Kaviar**
€ 22,00

INSALATA DI POLPO
Octopus Salat mit Olivenöl, Zitrone,
Kirschtomaten und **Kartoffeln**
€ 24,00

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

ANTIPASTO MISTO MARE
Variation von **Fisch-Antipasti** (min. 2 Personen)
€ 26,00 p.p.

PRIMI PIATTI ERSTER GANG

GNOCCHI CON POLPO E POMODORINI
Gnocchi mit **Kirschtomaten** und **Octopus**
€ 24,00

TAGLIERINI CON TONNO E CREMA BURRATA
Taglierini Nudeln mit **Thunfisch** Tartar,
Burrata mit Olivenöl
€ 22,00

SECONDI PIATTI HAUPTGANG

PESCE DEL GIORNO CON VERDURE DI STAGIONE
„Fisch des Tages“ mit saisonalem Gemüse
€ 39,00

MEZZO ASTICE CON TAGLIERINI, POLPO E POMODORINI
Halber Hummer mit **Taglierini** Nudeln, **Octopus**
und **Kirschtomaten**
(Min. 2 Personen und 30 min Wartezeit)
€ 48,00 p.p.

PIETANZE DI CARNE FLEISCHSPEISEN



ANTIPASTI VORSPEISEN

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA
Rinder-Carpaccio mit **Rucola**, Parmesan und Kirschtomaten
€ 19,00

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

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

PROSCIUTTO DI PARMA CON ASPARAGI
Parmaschinken mit **Spargel** und Parmigiano-Käse-Creme
Klein € 18,00 oder groß € 26,00

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 Pecorino-Sauce und **Pepperoni**
€ 24,00

SECONDI PIATTI HAUPTGANG

TAGLIATA DI ANGUS 200g CON RUCOLA, POMODORINI E PATATE
In Streifen geschnittenes **200g Entrecote vom Angus Rind**
serviert mit **Rucola**, **Kirschtomaten** und gebackenen **Kartoffeln**
€ 46,00

CARRE ´ D'AGNELLO CON VERDURE
Lammkarree serviert mit **Saisonaem 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 POMODORO CON BURRATA DI BUFALA

Gnocchi mit **Tomatensauce**, Basilikum und **Büffel-Burrata**
€ 22,00

GNOCCHI POMODORO e BASILICO VEGANI

Vegane Gnocchi mit **Tomatensauce**, 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,
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
€ 9,50

AFFOGATO AL CAFFÈ

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.