

Beautifully prepared by Michelin-starred chef Ettore Botrini, this imaginative menu combines authentic fresh ingredients, simplicity and expertise in a true Italian treat.

The sense of summer creativity and freshness that Fresco brings to each meal is matched by a selection of wines from Italy, France and across the Mediterranean.

ZUPPE, SALADS AND ANTIPASTI

V	Tomato Soup with crouton, basil oil, Mozzarella and crostini Tomatensuppe mit Croutons, Basilikumöl, Mozzarella und Crostini Soupe de tomates avec croûton, huile de basilic, mozzarella et crostini	17€
V GF	Beetroot and Green Asparagus Salad with goat cheese Salat aus Rote Beete und grünem Spargel mit Ziegenkäse Salade de betteraves et asperges vertes au fromage de chèvre	14€
V	Mozzarella with cherry tomatoes, olives and grissino Mozzarella mit Kirschtomaten, Oliven und Grissino Mozzarella aux tomates cerises, olives et grissino	17€
DF	Tuna Tartare "Scorza di Limone" with tomato and capers Thunfischtatar „Scorza di Limone“ mit Tomate, Kapern und Carasau-Brot Tartare de thon « Scorza di Limone » avec tomate, câpres et pain Carasau	16€
GF DF	Swordfish Carpaccio with lemon oil Schwertfisch-Carpaccio mit Zitronenöl Carpaccio d'espardon à l'huile de citron	17€
	Coppa with Dijon mustard, Carasau bread and cedar butter Coppa mit Dijon-Senf, Carasau-Brot und Zedernbutter Coppa à la moutarde de Dijon, pain Carasau et beurre de cèdre	14€
GF	Vitello Tonnato with caper, tuna sauce, pickled cucumber and tomato Vitello Tonnato mit Kapern, Thunfischsauce, eingelegter Gurke und Tomate Vitello tonnato aux câpres, sauce au thon, concombre mariné et tomate	16€
	Beef Carpaccio alla Cipriani with Parmesan flakes and rocket leaves Rindercarpaccio alla Cipriani mit Parmesanflocken und Rucolablättern Carpaccio de boeuf alla Cipriani avec copeaux de parmesan et feuilles de roquette	17€

SELEZIONE DI PIZZA

- V **Pizza Margherita, Mozzarella, Gouda, tomato sauce, basil leaves** 18€
Pizza Margherita, Mozzarella, Gouda, Tomatensauce, Basilikumblätter
Pizza Margherita, Mozzarella, Gouda, sauce tomate, feuilles de basilic
- V **Vegetables Pizza with aubergine, pepper, mushroom, olives, courgettes, Gouda and Mozzarella** 17€
Gemüsepizza mit Auberginen, Paprika, Champignons, Oliven, Zucchini, Gouda und Mozzarella
Pizza aux légumes avec aubergine, poivron, champignon, olives, courgettes, Gouda et Mozzarella
- V **Pizza Quattro Formaggi, Gouda, blue cheese, Mozzarella, Parmesan** 18€
Pizza quattro formaggi, Gouda, Blauschimmelkäse, Mozzarella, Parmesan
Pizza quattro formaggi, Gouda, fromage bleu, Mozzarella, Parmesan
- V **Pizza aglio, olio, peperoncino, basil, Gouda, Mozzarella and parsley** 14€
Pizza Aglio, Olio, Peperoncino, Basilikum, Gouda, Mozzarella und Petersilie
Pizza aglio, olio, peperoncino, basilic, Gouda, Mozzarella et persil
- Pizza Diavola with fresh tomato sauce, Mozzarella, spicy salami, Gouda and Parmesan** 18€
Pizza Diavola mit frischer Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Gouda und Parmesan
Pizza Diavola avec sauce tomate fraîche, Mozzarella, salami épicé, gouda et parmesan

Gluten free pizza available

Glutenfreie Pizza erhältlich

Pizza sans gluten disponible

PASTA AND SECONDI PIATTI

	Bucatini alla Carbonara	24€
	Bucatini alla Carbonara Bucatini à la carbonara	
	Tagliatelle with duck ragout, cacao nibs and truffle	24€
	Tagliatelle mit Entenragout, Kakaonibs und Trüffel Tagliatelles au ragoût de canard, éclats de cacao et truffe	
	Penne al Tonno with herbs, olives, chili and tomato	26€
	Penne al Tonno mit Kräutern, Oliven, Chili und Tomate Penne al tonno aux herbes, olives, piment et tomate	
V	Mushroom Risotto with summer truffle oil	21€
	Pilzrisotto mit Sommertrüffelöl Risotto aux champignons à l'huile de truffe d'été	
GF	Mediterranean Branzino in herbs butter and chili served with peas and fennel	27€
	Mediterraner Branzino in Kräuterbutter und Chili serviert mit Erbsen und Fenchel Branzino méditerranéen au beurre d'herbes et piment servi avec petits pois et fenouil	
	Oven Roasted Chicken alla Diavola with mashed potatoes, asparagus and carrots	25€
	Ofengebratenes Hähnchen alla Diavola mit Kartoffelpüree, Spargel und Karotten Poulet rôti au four alla Diavola avec purée de pommes de terre, asperges et carottes	
	Pork Saltimbocca with sautéed courgette and gravy	28€
	Schweine-Saltimbocca mit sautierter Zucchini und Soße Saltimbocca de porc avec courgettes sautées et sauce	
	Beef Tagliata with celeriac puree, forest mushrooms and pepper sauce	33€
	Rinder-Tagliata mit Selleriepüree, Waldpilzen und Pfeffersauce Tagliata de bœuf à la purée de céleri-rave, champignons forestiers et sauce au poivre	

*Gluten free pasta available
Glutenfreie Pasta erhältlich
Pâtes sans gluten disponibles*

DOLCI

	Lemon and Pineapple Meringue	14€
	Zitronen- und Ananas-Baiser Meringue citron et ananas	
	Chocolate Cake	14€
	Schokoladenkuchen Gâteau au chocolat	
	Tiramisu	14€
	Tiramisu Tiramisu	
VG	Fruit Salad with almonds, wheat and mint	14€
	Obstsalat mit Mandeln, Weizen und Minze Salade de fruits aux amandes, blé et menthe	
V	Ice Cream Selection, vanilla, chocolate, banana and strawberry	5€
	Eisauswahl, Vanille, Schokolade, Banane und Erdbeere Sélection de glaces, vanille, chocolat, banane et fraise	
VG	Sorbet Selection, mango and lime	5€
	Sorbet-Auswahl, Mango und Limette Assortiment de sorbets, mangue et citron vert	

VEGAN MENU

STARTERS

	Tomato Soup with crouton and basil oil	17€
	Tomatensuppe mit Croutons und Basilikumöl Soupe de tomates au croûton et huile de basilic	
GF	Beetroot and Green Asparagus Salad	14€
	Salat aus Rote Bete und grünem Spargel Salade de betteraves et asperges vertes	
	Vegetables Pizza with aubergine, pepper, mushroom, olives, courgettes and vegan cheese	18€
	Gemüsepizza mit Aubergine, Paprika, Champignons, Oliven, Zucchini und veganem Käse Pizza aux légumes avec aubergine, poivron, champignon, olives, courgettes et fromage végétalien	

MAIN COURSES

	Penne with vegan pesto and cherry tomatoes	22€
	Penne mit veganem Pesto und Kirschtomaten Penne au pesto végétalien et tomates cerises	
	Spaghetti Benedetto with datterini tomatoes and basil	24€
	Spaghetti Benedetto mit Datterini-Tomaten und Basilikum Spaghetti Benedetto aux tomates datterini et basilic	
	Vegetable Risotto	24€
	Gemüserisotto Risotto aux légumes	

DESSERTS

	Fruit Salad with almonds, wheat and mint	14€
	Obstsalat mit Mandeln, Weizen und Minze Salade de fruits aux amandes, blé et menthe	
	Sorbet Selection, mango and lime	5€
	Sorbet-Auswahl, Mango und Limette Assortiment de sorbets, mangue et citron vert	

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

Trotz aller Sorgfalt können Gerichte Zutaten enthalten, die nicht auf der Speisekarte aufgeführt sind, und diese Zutaten können allergische Reaktionen hervorrufen. Gäste mit Allergien müssen sich dieses Risikos bewusst sein und sollten sich bei einem Mitglied des Teams über den Allergengehalt unserer Speisen informieren

Bien que toutes les précautions soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas au menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients allergiques doivent être conscients de ce risque et doivent demander à un membre de l'équipe des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.