

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.

STARTER

VORSPEISEN

ENTREES

| | | |
|-------|---|-----|
| V | Tomato soup with cherry tomatoes and bocconcini Tomatensuppe mit Kirschtomaten und Bocconcini Mozzarella Soupe de tomates avec tomates cerises et bocconcini petites boules de fromage Mozzarella | 17€ |
| V | Burratina with cherry tomatoes and Taggiasche olives Büffelmozzarella, der sogenannte Burrantina, mit Kirschtomaten und Taggiasche Oliven Burratina fromage de buffle avec tomates cerises et olives Taggiasche | 21€ |
| V GF | Beetroot and green asparagus salad with goat cheese Gebratene Rote Bete und Spargel mit Ziegenkäse Salade de betteraves et asperges vertes au fromage de chèvre | 22€ |
| DF | Tuna tartare "Scorza di Limone" with tomatoes and capers Thunfisch-Tartar mit Zitronen-Confit, die sogenannte "Scorza di Limone", mit Tomaten und Kapern Tartare de thon "Scorza di Limone" avec tomates et câpres | 26€ |
| EF | Coppa with mustard and Carasau bread Coppa, eine italienische Schinken-Spezialität, mit Fruchtsenf und Carasau Brot Coppa avec moutarde et pain Carasau pain plat cuit | 24€ |
| GF DF | Swordfish carpaccio with lemon oil Schwertfisch Carpaccio mit Zitronenöl Carpaccio d'espadon à l'huile de citron | 26€ |
| GF | Vitello tonnato with caper and tuna sauce „Vitello tonnato“, das heißt dünne Scheiben aus Milchkalb, mit Thunfisch- und Kapernsoße Vitello tonnato avec sauce aux câpres et au thon | 26€ |
| GF | Carpaccio beef "alla Cipriani" Carpaccio vom Kalbfleisch „alla Cipriani“ Carpaccio de bœuf "alla Cipriani" | 24€ |

PIZZA

| | | |
|----|---|-----|
| | Pizza carbonara with bacon, Parmesan and egg sauce Pizza Carbonara mit Speck, Parmesan und Eiersoße Pizza carbonara avec bacon, Parmesan et sauce aux œufs | 26€ |
| V | Pizza margherita with Mozzarella, basil and tomato sauce Pizza Margherita mit Mozzarella, Basilikum und Tomatensoße Pizza Margherita avec Mozzarella, basilic et sauce tomate | 24€ |
| | Pizza diavola with tomato sauce, Mozzarella, spicy salami and Parmesan Pizza Diavola mit Tomatensoße, Mozzarella, pikanter Salami und Parmesan Pizza diavola avec sauce tomate, Mozzarella, salami épicé et Parmesan | 25€ |
| | Pizza tartufo with truffle cream and scamorza Pizza Tartufo mit Trüffelcreme und Scamorza Käse Pizza tartufo à la crème de truffe et scamorza | 22€ |
| GF | Pizza margherita Pizza Margherita Pizza Margherita | 24€ |

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

MAIN DISHES
HAUPTGERICHTE
PLATS PRINCIPAUX

| | | |
|-------|---|-----|
| GF | Risotto al caccio e pepe Risotto "al caccio e pepe" mit Paprika und Käse Risotto à la noix de coco et au poivron | 27€ |
| | Bucatini "alla Carbonara" Nudeln Bucatini „alla Carbonara“ Bucatini "alla Carbonara" | 35€ |
| GF EF | Grilled Mediterranean Branzino served with peas and fennel Gegrillter mediterraner Branzino (Wolfsbarsch), serviert mit Erbsen und Fenchel Branzino (poisson) méditerranéen grillé servi avec des petits pois et du fenouil | 34€ |
| GF | Codfish with datterino tomatoes and olives served with rice pilaf Kabeljau mit Datterini Tomaten und Oliven, serviert mit italienischem Reispilaw Morue avec tomates datterino et olives servis avec du riz pilaf | 29€ |
| | Tagliatelle with duck ragout and truffle Tagliatelle Nudeln mit Entenragout und Trüffel Tagliatelle avec ragoût de canard et truffe | 34€ |
| GF | Pan roasted pork Lonza with butter and sage served with sauteed baby zucchini „Lonza“ Schweinefilet gebraten mit Butter und Salbei, serviert mit sautierten Mini-Zucchini Porc rôti à la poêle Lonza au beurre et à la sauge servie avec des mini courgettes sautées | 35€ |
| | Oven roasted chicken "alla Diavola" served with mashed potatoes Gebratenes Hähnchen "alla Diavola" serviert mit Kartoffelpüree Poulet rôti au four "alla Diavola" servi avec de la purée de pommes de terre | 29€ |
| | Beef "Tagliata" served with celeriac puree, porcini mushrooms and pepper sauce Tagliata vom Rindfleisch mit Knollenselleriepüree, Steinpilzen und Pfeffersöße Bœuf "Tagliata" servi avec purée de céleri-rave, champignons porcini et sauce au poivre | 35€ |

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

DOLCI
NACHSPEISEN
DESSERTS

| | | |
|------|--|-----|
| V GF | Panacotta with basil pesto and berries Panacotta mit Basilikum-Pesto und Beeren Panacotta au pesto de basilic et baies | 14€ |
| V | Chocolate Cake and caramel mousse Schokokuchen und Karamellmousse Cake au chocolat et mousse au caramel | 14€ |
| V | Tiramisu with cocoa and coffee cream mousse Tiramisu mit Kakao und Kaffeesahne-Mousse Tiramisu avec mousse au cacao et crème au café | 14€ |
| | Antioxidant fruit salad Antioxidantien-Fruchtsalat Salade antioxydante de fruits | 14€ |
| | Ice cream selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana Auswahl an Eis Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Sélection de glaces Vanille, chocolat, fraise, banane | 9€ |

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

VEGAN OPTIONS
VEGANE OPTIONEN
PLATS VEGETALIENS

STARTER · VORSPEISEN · ENTREES

| | |
|--|-----|
| Tomato gazpacho soup with cherry tomatoes | 17€ |
| Kalte Tomatensuppe „Gazpacho“ mit Kirschtomaten Soupe gazpacho à la tomate avec tomates cerises | |
| Beetroot and green asparagus salad with plant cheese | 22€ |
| Rote Bete und grüner Spargelsalat mit veganem Käse Salade de betteraves et d'asperges vertes au fromage végétal | |
| Plant cheese with cherry tomatoes and Taggiasche olives | 18€ |
| Veganer Mozzarella-Käse mit Kirschtomaten und Taggiasche-Oliven Fromage végétal avec tomates cerises et olives Taggiasche | |

MAIN COURSE · HAUPTGERUCHTE · PLATS PRINCIPAUX

| | | |
|----|--|-----|
| | Spaghetti with datterino tomatoes and basil | 25€ |
| | Spaghetti mit Datterini Tomaten und Basilikum Spaghetti aux tomates datterino et basilic | |
| GF | Risotto al caccio e pepe | 27€ |
| | Risotto „al caccio e pepe“ mit veganem Käse und Pfeffer Risotto à la noix de coco et au poivron | |
| | Gnocchi with melanzana al „plant Parmigiano“ | 35€ |
| | Gnocchi mit Auberginen und veganem Parmesan Gnocchi aux aubergines et au parmesan végétal | |

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

VEGAN OPTIONS
VEGANE OPTIONEN
PLATS VEGETALIENS

DOLCI · Nachspeisen · Desserts

| | |
|--|-----|
| Strawberries with balsamic vinegar and plant vanilla ice cream Erdbeeren mit Balsamico-Essig und veganem Vanilleeis Fraises au vinaigre balsamique et glace à la vanille végétale | 14€ |
| Apple pie with sugar, cinnamon and plant vanilla ice cream Apfelkuchen mit Zucker, Zimt und veganem Vanilleeis Tarte aux pommes avec sucre, cannelle et glace à la vanille végétale | 14€ |
| Antioxidant fruit salad Antioxydantien-Fruchtsalat Salade antioxydante de fruits | 14€ |
| Ice cream selection Vanilla, chocolate Auswahl an Eis Vanille, Schokolade Sélection de glaces Vanille, chocolat | 9€ |

V vegetarian **GF** gluten free **VG** vegan **DF** dairy free **EF** egg free

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

Toddler's Menu

Kleinkinder-Menü

Menu pour les bambins

| | | |
|----------|---|-----|
| GF DF EF | Cream of green vegetables, rice and olive oil Mit Kartoffeln, Karotten und Zucchini pürieren Purée de pomme de terre, carotte et courgette | 10€ |
| GF DF EF | Cream of chicken, potato, carrots and celery Hühnercreme mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie Crème de poulet, pommes de terre, carottes et céleri | 10€ |
| GF DF EF | Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes Creme von pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre | 10€ |
| GF DF EF | Cream of seasonal fruits and biscuits Creme aus saisonalen Früchten und Keksen Crème de fruits de saison et biscuits | 10€ |

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

KID'S MENU

STARTER · VORSPEISEN · ENTREES

- V Burratina with cherry tomatoes and Taggiasche olives** 12€
Büffelmozzarella, der sogenannte Burrantina, mit Kirschtomaten und Taggiasche Oliven
Burratina fromage de buffle avec tomates cerises et olives Taggiasche
- Caesars salad with chicken, bacon, Parmesan, crouton and anchovies dressing** 10€
Caesar Salat mit Hähnchen, Speck, Parmesan, Croutons und Sardellendressing
Salade César avec poulet, bacon, Parmesan, crouton et vinaigrette aux anchois
- GF Vitello tonnato with caper and tuna sauce** 12€
„Vitello tonnato“ das heißt dünne Scheiben aus Milchkalb, mit Thunfisch- und Kapernsoße
Vitello tonnato avec sauce aux câpres et au thon

MAIN DISHES · HAUPTGERICHTE · PLATS PRINCIPAUX

- V GF Parmesan risotto** 16€
Parmesan-Risotto
Risotto au Parmesan
- GF EF Grilled Mediterranean Branzino served with peas and fennel** 18€
Gegrillter mediterraner Branzino (Wolfsbarsch), serviert mit Erbsen und Fenchel
Branzino méditerranéen grillé servi avec des petits pois et du fenouil
- Oven roasted chicken „alla Diavola“ served with mashed potatoes** 12€
Gebratenes Hähnchen „alla Diavola“, serviert mit Kartoffelpüree
Poulet rôti au four "alla Diavola" servi avec de la purée de pommes de terre

and more... · und mehr... · et plus encore...

- Kids beef burger with tomato, lettuce and french fries** 12€
Kinder-Rindfleisch-Burger mit Tomate, Salat und Pommes frites
Kids bœuf burger avec tomate, laitue et frites
- V Pizza margarita with Mozzarella and tomato sauce** 12€
Pizza Margarita mit Mozzarella und Tomatensoße
Pizza Margarita avec Mozzarella fromage et sauce tomate
- Penne pasta with tomato or bolognese sauce** 12€
Penne mit Tomaten- oder Bolognesesoße
Pennes avec sauce tomate ou bolognaise

V vegetarian **GF** gluten free **VG** vegan **DF** dairy free **EF** egg free

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

KID'S MENU

Desserts · Nachspeisen · Desserts

| | |
|---|-----|
| French toast "Tsoureki" butterscotch, strawberries and chocolate ice cream | 10€ |
| French Toast "Tsoureki" mit Erdbeeren und Schokoladeneis Pain perdu des œufs "Tsoureki" au caramel, fraises et glace au chocolat | |
| Panacotta with basil pesto and berries | 10€ |
| Panacotta mit Basilikumpesto und Beeren Панна котта с соусом песто из базилика и ягодами | |
| Seasonal fruit salad | 10€ |
| Fruchtsalat mit saisonalen Früchten Salade de fruits de saison | |
| Ice cream selection | 9€ |
| Vanilla, chocolate, strawberry, banana | |
| Auswahl an Eis Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Sélection de glaces Vanille, chocolat, fraise, banane | |

V vegetarian **GF** gluten free **VG** vegan **DF** dairy free **EF** egg free

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

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

Obwohl alle Sorgfalt angewendet wird, können die Gerichte noch 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 ein Mitglied des Teams um Informationen über den Allergengehalt unserer Lebensmittel

Bien que toutes les précautions nécessaires soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies 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.

