



Fresco Restaurant

Dinner

ikos[™]
RESORTS

ZUPPE

- V **Tomato soup with cherry tomatoes and bocconcini** 17€
Tomatensuppe mit Kirschtomaten und Bocconcini
Soupe de tomates aux tomates cerises et bocconcini

ANTIPASTI AND SALADS

- V **Burratina with cherry tomatoes and Taggiasche olives** 21€
Burratina mit Kirschtomaten und Taggiasche-Oliven
Burratina aux tomates cerises et olives Taggiasche
- V GF **Beetroot and green asparagus salad with goat cheese** 22€
Salat aus Rote Beete und grünem Spargel mit Ziegenkäse
Salade de betteraves et asperges vertes au fromage de chèvre
- GF **Artichokes, avocado and Parmigiano salad** 24€
Artischocken, Avocado und Parmigiano-Salat
Salade d'artichauts, avocat et parmesan
- DF **Tuna tartare "Scorza di Limone" with tomato and capers** 26€
Thunfischtatar "Scorza di Limone" mit Tomaten und Kapern
Tartare de thon "Scorza di Limone" à la tomate et aux câpres
- GF DF **Swordfish carpaccio with lemon olive oil** 26€
Schwertfisch-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöl
Carpaccio d'espardon à l'huile d'olive citronnée
- GF **"Vitello tonnato" veal with caper and tuna sauce** 26€
Kalbfleisch "Vitello tonnato" mit Kapern und Thunfischsauce
Veau "Vitello tonnato" aux câpres et sauce au thon
- Coppa with mustard and Carasau bread** 24€
Coppa mit Senf und Carasau-Brot
Coppa à la moutarde et pain Carasau
- GF **Carpaccio beef "alla Cipriani"** 22€
Carpaccio vom Rind "alla Cipriani"
Carpaccio de boeuf "alla Cipriani"

PIZZAS

- V **Pizza Margherita with Mozzarella, basil and tomato sauce** 25€
Pizza Margherita mit Mozzarella, Basilikum und Tomatensauce
Pizza Margherita avec mozzarella, basilic et sauce tomate
- Pizza tartufo with truffle cream and Scamorza** 25€
Pizza Tartufo mit Trüffelcreme und Scamorza
Pizza tartufo à la crème de truffe et Scamorza
- Pizza diavola with tomato sauce, Mozzarella, spicy salami and Parmesan** 25€
Pizza Diavola mit Tomatensauce, Mozzarella, würziger Salami und Parmesan
Pizza diavola avec sauce tomate, mozzarella, salami épicé et parmesan
- Pizza carbonara with bacon, Parmesan and egg sauce** 25€
Pizza Carbonara mit Speck, Parmesan und Eiersauce
Pizza carbonara avec bacon, parmesan et sauce aux œufs

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

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

PRIMI PIATTI

V	Spaghetti with datterino tomatoes and basil Spaghetti mit Datterino-Tomaten und Basilikum Spaghetti aux tomates datterino et basilic	25€
V	Burrata ravioli with mozzarella, tomato and basil cream Burrata-Ravioli mit Mozzarella-, Tomaten- und Basilikumcreme Raviolis de burrata à la crème de mozzarella, tomate et basilic	23€
V	Potato gnocchi with Gorgonzola and pistachio Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola und Pistazien Gnocchis de pommes de terre au gorgonzola et pistache	35€
	Risotto al caccio e pepe Risotto mit Käse und Pfeffer Risotto au fromage et au poivre	27€
	Bucatini "alla Carbonara" Bucatini "alla Carbonara" Bucatini "alla Carbonara"	26€
	Rigatoni "alla Bolognese" Rigatoni "alla Bolognese" Rigatoni "alla Bolognese"	35€
	Tagliatelle with duck ragout and truffle Tagliatelle mit Entenragout und Trüffel Tagliatelles au ragoût de canard et truffe	23€

SECONDI PIATTI

GF	Grilled Mediterranean Branzino served with peas and fennel Gebackener mediterraner Branzino mit Erbsen und Fenchel Branzino méditerranéen grillé servi avec petits pois et fenouilfenouil	34€
GF	Monkfish with datterino tomatoes and olives served with rice pilaf Seeteufel mit Datterino-Tomaten und Oliven, serviert mit Reispilaf Lotte aux tomates datterino et olives servie avec du riz pilaf	34€
GF	Oven roasted chicken "alla Diavola" with mashed potatoes Im Ofen gebratenes Hähnchen „alla Diavola“ mit Kartoffelpüree Poulet rôti au four "alla Diavola" avec purée de pommes de terre	35€
GF	Pan roasted pork braccolina with butter and sage served with saute baby zucchini Gebratenes Schweinefleisch mit Butter, Salbei und sautierten Baby-Zucchini Porc rôti à la poêle avec beurre, sauge et courgettes sautées	35€
	Beef "Tagliata" with celeriac puree, forest mushrooms and pepper sauce Rinder-Tagliata mit Selleriepüree, Waldpilzen und Pfeffersauce Tagliata de boeuf à la purée de céleri-rave, champignons des bois et sauce au poivre	35€

SIDES

V GF	Zucchini sauteed with lemon Mashed potatoes Fennel and Peas Mushrooms sauteed Zucchini mit sautierte Zitrone Kartoffelpüree Fenchel und Erbsen Pilze sautiert Courgettes sautées au citron Purée de pommes Fenouil et petits pois Champignons	9€
------	--	----

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

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

V	Lemon and pineapple meringue Zitronen und Ananas-Baiser Meringue citron et ananas	14€
V	Chocolate Cake Schokoladenkuchen Gâteau au chocolat	14€
V	Tiramisu with cocoa and coffee cream mousse Tiramisu mit Kakao- und Kaffeecrememousse Tiramisu au cacao et mousse à la crème de café	14€
V	Platter with a variety of Italian cheeses, chutney and dried fruits Gorgonzola Parmesan Scamorza Asiago Platte mit verschiedenen italienischen Käsesorten, Chutney und Trockenfrüchten Gorgonzola Parmesankäse Schamorza Asiago Plateau avec une variété de fromages italiens, chutney et fruits secs Gorgonzola Parmesan Scamorza Asiago	14€
V	Fresh seasonal fruits Frisches Obst der Saison Fruits frais de saison	14€
	Ice cream selection Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana, Mango sorbet, Lime sorbet Auswahl an Eis Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Mangosorbet, Limettensorbet Sélection de glaces Vanille, Chocolat, Fraise, Banane, Sorbet Mangue, sorbet Citron Vert	7€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

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

STARTERS

	Tomato gazpacho soup with cherry tomatoes and "Mozzarella" Tomaten-Gazpacho-Suppe mit Kirschtomaten und "Mozzarella" Soupe gaspacho de tomates et "Mozzarella"	17€
GF	Beetroot and green asparagus salad Rote-Bete-Salat mit grünem Spargel Salade de betteraves et asperges vertes	22€
	"Mozzarella" with cherry tomatoes and Taggiasche olives "Mozzarella" mit Kirschtomaten und Taggiasche-Oliven "Mozzarella" aux tomates cerises et olives Taggiasche	20€
GF	Artichokes, avocado and "Parmigiano" salad Artischocken, Avocado und „Parmigiano“-Salat Salade d'artichauts, avocat et "Parmigiano"	22€

MAIN COURSES

	Spaghetti with datterino tomatoes and basil Spaghetti mit Datterino-Tomaten und Basilikum Spaghetti aux tomates datterino et basilic	26€
GF	Risotto al caccio e pepe Risotto mit "Käse" und Pfeffer Risotto au "fromage" et poivre	23€
	Gnocchi caponata al "Parmigiano" Gnocchi caponata mit "Parmesan" Caponata de gnocchis au "Parmesan"	23€
	Pizza ortolana Pizza Ortolana Pizza ortolana	23€

DESSERTS

	Coconut panacotta with pineapple carpaccio and granola Kokos-Panna Cotta mit Ananas-Carpaccio und Müsli Panacotta à la noix de coco, carpaccio d'ananas et granola	14€
	Strawberries with balsamic vinegar and vanilla "ice cream" Erdbeeren mit Balsamico-Essig und Vanille "Eis" Fraises au vinaigre balsamique et "glace" à la vanille	14€
GF	Fresh seasonal fruits Frisches Obst der Saison Fruits frais de saison	14€
	Ice cream selection Vanilla, Chocolate, Mango sorbet, Lime Sorbet Auswahl an Eis Vanille, Schokolade, Mangosorbet, Limettensorbet Sélection de glaces Vanille, Chocolat, Sorbet Mangue, Sorbet Citron Vert	7€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

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

V	Cream of seasonal fruits and biscuits Crème aus saisonalen Früchten und Keksen Crème de fruits de saison et biscuits	10€
VG GF	Cream of green vegetables, rice and olive oil Crème aus grünem Gemüse, Reis und Olivenöl Crème de légumes verts, riz et huile d'olive	10€
GF DF	Cream of chicken, potato, carrots and celery Hühnercreme, Kartoffel, Karotten und Sellerie Crème de poulet, pomme de terre, carottes et céleri	10€
GF DF	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes Crème aus pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre	10€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

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

KIDS MENU

STARTERS

- V** **Insalata panzanella with tomatoes, peppers and Geremezi cheese** 10€
Insalata Panzanella mit Tomaten, Paprika und Geremezi-Käse
Insalata panzanella avec tomates, poivrons et fromage Geremezi
- V** **Burratina with cherry tomatoes and Taggiasche olives** 10€
Burratina mit Kirschtomaten und Taggiasche-Oliven
Burratina aux tomates cerises et olives Taggiasche
- Caesar salad with chicken, bacon, parmesan, crouton and anchovies dressing** 12€
Caesar Salad mit Hähnchen, Bacon, Parmesan, Croutons
und Sardellen-Dressing
Salade César avec poulet, bacon, parmesan, crouton et vinaigrette aux anchois

MAIN COURSES

- V** **Parmesan risotto** 18€
Parmesan-Risotto
Risotto au parmesan
- GF** **Grilled Mediterranean Branzino served with peas and fennel** 14€
Gebackener mediterraner Branzino mit Erbsen und Fenchel
Branzino méditerranéen grillé servi avec petits pois et fenouilfenouil
- GF** **Oven roasted chicken "a la Diavola" served with mashed potatoes** 12€
Ofenhähnchen „a la Diavola“ mit Kartoffelpüree
Poulet rôti au four "a la Diavola" avec purée de pommes de terre

MORE OPTIONS

- Penne pasta with tomato or bolognese sauce** 12€
Penne Pasta mit Tomaten- oder Bolognese-Sauce
Pâtes penne à la sauce tomate ou bolognaise
- Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries** 12€
Kinder Beef Burger mit Tomaten, Salat und Pommes Frites
Burger de bœuf pour enfants avec tomate, laitue et frites
- V** **Pizza Margherita with tomato sauce and Mozzarella** 12€
Pizza Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella
Pizza Margherita à la sauce tomate et mozzarella

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

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

KIDS MENU

DESSERTS

V	Bueno and Oreo pancakes with vanilla ice cream Bueno- und Oreo-Pfannkuchen mit Vanilleeis Crêpes bueno et Oreo avec glace à la vanille	10€
V	Bruschetta dolce with strawberries and vanilla ice cream Bruschetta dolce mit Erdbeeren und Vanilleeis Bruschetta dolce aux fraises et glace vanille	10€
VG GF	Fruit salad with seasonal fruits Frisches Obst der Saison Fruits frais de saison	10€
V	Ice cream selection Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana, Mango sorbet, Lime sorbet Auswahl an Eis Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Mangosorbet, Limettensorbet Sélection de glaces Vanille, Chocolat, Fraise, Banane, Sorbet Mangue, sorbet Citron Vert	7€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

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