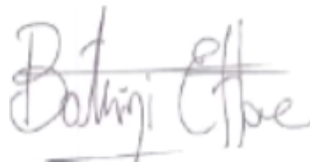


FRESCO
THE FRESH FLAVOURS OF ITALY

Born in Corfu, Ettore Botrini trained in his father's restaurant "Etrusco" before eventually becoming a head chef and establishing it as one of the very best in Greece. His masterful creativity is inspired by his Italian Corfiot heritage and a culinary journey that has taken him to some of Europe's most acclaimed restaurants. Eventually leading to "Botrini's", his eponymous Michelin-starred restaurant in Athens.

At Fresco Botrini transforms the freshest local-sourced ingredients into a collection of irresistible contemporary dishes. Each one is simple, perfectly executed, and authentically Italian. Infused with the flavors and aromas of a Mediterranean summer, these dishes go perfectly with our wines from some of the most exciting producers across Italy.

A handwritten signature in dark ink, reading "Botrini Ettore". The signature is written in a cursive, flowing style with a horizontal line underneath the name.

ZUPPA

- V **Tomato soup with croutons and Mozzarella di bufala** 18€
Tomatensuppe mit Croutons und Mozzarella di Bufala
Soupe de tomates aux croûtons avec Mozzarella di bufala

SELEZIONE DI PIZZA

- Pizza Carbonara with bacon, Parmigiano and egg sauce** 24€
Pizza Carbonara mit Speck, Parmesankäse und Eiersauce
Pizza carbonara au bacon, parmesan et sauce aux œufs
- V **Pizza Margherita with Mozzarella di bufala, basil and tomato sauce** 26€
Pizza Margherita mit Mozzarella di Bufala, Basilikum und Tomatensauce
Pizza Margherita avec Mozzarella di bufala, basilic et sauce tomate
- Pizza Diavola with tomato sauce, Mozzarella di bufala, spicy salami and Parmigiano** 23€
Pizza Diavola mit Tomatensauce, Mozzarella di Bufala, pikanter Salami und Parmesankäse
Pizza diavola avec sauce tomate, Mozzarella di bufala, salami épicé et Parmigiano
- V **Pizza Atomica with aglio, olio, peperoncino, basil and parsley** 25€
Pizza Atomica mit Aglio, Olio, Peperoncino, Basilikum und Petersilie
Pizza atomica avec aglio olio peperoncino, basilic et persil
- V **Pizza Quattro Formaggi with Gorgonzola, Mozzarella di bufala, Grana Padano, goat cheese, walnuts and pistachio** 24€
Pizza Quattro Formaggi mit Gorgonzola, Mozzarella di Bufala, Grana Padano, Ziegenkäse, Walnüssen und Pistazien
Pizza quattro formaggi avec Gorgonzola, Mozzarella di bufala, Grana Padano, fromage de chèvre, noix et pistache

4# e° N'1a° j a° - à - aæ° - N- à ç - - y- JE | E°
4# e° N'1a° ç aæz a0e Y- aæ° i N- Yç - ° a/oaE S/2
Y- jN à > e° aæ° é à ç - aææ Næ° E e° N- - a ONj E aæ

PIATI PRINCIPALI

	Tagliatelle with duck ragout and truffle Tagliatelle mit Entenragout und Trüffel Tagliatelles au ragoût de canard et truffe	28€
	Bucatini alla Carbonara Bucatini alla Carbonara Bucatini à la carbonara	29€
GF	Tomato risotto with Nduja and sauteed prawns Tomatenrisotto mit Nduja und sautierten Garnelen Risotto aux tomates, Nduja et crevettes sautées	32€
GF	Baked Mediterranean Branzino served with peas and fennel Gebackener mediterraner Seebarsch, serviert mit Erbsen und Fenchel Bar méditerranéen cuit au four servi avec petits pois et fenouil	31€
	Seafood linguini with fresh tomato and basil Meeresfrüchte-Linguine mit frischen Tomaten und Basilikum Linguini aux fruits de mer, tomates fraîches et basilic	28€
	Burrata ravioli with Parmesan cream Burrata-Ravioli mit Parmesancreme Raviolis de burrata à la crème de parmesan	26€
GF	Pan roasted pork fillet with butter and sage served with sauteed zucchini Gebratenes Schweinefilet mit Butter und Salbei, serviert mit sautierten Zucchini Filet de porc rôti à la poêle avec beurre et sauge servie avec des courgettes sautées	32€
GF	Oven roasted chicken breast alla Diavola served with homemade potato puree Im Ofen gebratene Hähnchenbrust alla Diavola, serviert mit hausgemachtem Kartoffelpüree Poirine de poulet rôti au four alla Diavola servie avec purée de pommes de terre maison	34€
GF	Beef tagliata served with celeriac puree, porcini mushrooms and pepper sauce Rindfleisch-Tagliata, serviert mit Selleriepüree, Steinpilzen und Pfeffersauce Tagliata de bœuf servies avec purée de céleri-rave, cèpes et sauce au poivre	32€
	Classic lasagna with beef minced meat Klassische Lasagne mit Rinderhackfleisch Lasagne classique à la viande hachée de bœuf	28€

4 11 0° N 1 a° ° i a° ° - à - aæ ° ° N - à j - ° ° y - ð | È ·
4 11 0° N 1 a° ° aæ a O e Y - aæ ° i N - Y j - ° ° a y o f f s 1/2
Y - j N - à > e° aæ° è à j - ° aæ° N aæ° 11 0° N - aæ° O N j | È aæ

DOLCI

GF	Traditional Panna Cotta with fruit ratatouille and sweet basil pesto Traditionelle Panna Cotta mit Obst-Ratatouille und süßem Basilikum-Pesto Panna cotta traditionnelle avec ratatouille de fruits et pesto sucré	14€
V	Chocolate Bonnet with vanilla ice cream and Amaretto caramel Schoko-Bonnet mit Vanilleeis und Amaretto-Karamell Chocolat "Bonnet" avec glace vanille et caramel amaretto	14€
V	Tiramisu Tiramisu Tiramisu	14€
VG	Fresh seasonal fruits Frisches Obst der Saison Fruits frais de saison	12€
V GF	Ice cream selection (Vanilla, Chocolate, Banana, Strawberry, Pistachio) Verschiedene Eissorten (Vanille, Schokolade, Banane, Erdbeere, Pistazie) Sélection des glaces (Vanille, Chocolat, Fraise, Banane, Pistache)	8€

VEGAN OPTIONS

ANTIPASTI & SALADS

VG GF	Beetroot and green asparagus salad Salat aus roter Bete und grünem Spargel Salade de betteraves et asperges vertes	16€
GF	Artichokes, avocado and Vegan Parmesan salad Salat aus Artischocken, Avocado und veganem Parmesankäse Salade d'artichauts, avocat et parmesan végétalien	19€
GF	Rocket salad with shaved Vegan Parmesan, melon and Balsamic vinaigar Rucolasalat mit gehobeltem veganem Parmesankäse, Melone und Balsamico-Vinaigrette Salade de roquette aux copeaux de parmesan végétalien, melon et vinaigre balsamique	19€

ZUPPA

VG	Vegan tomato soup with garlic, basil pesto and croutons Vegane Tomatensuppe mit Knoblauch, Basilikum-Pesto und Croutons Soupe végétalienne de tomates à l'ail, pesto de basilic et croûtons	14€
----	--	-----

SELEZIONE DI PIZZA

V	Pizza Margarita with tomato sauce, Mozzarella di bufala and basil Pizza Margherita mit Tomatensauce, Mozzarella di Bufala und Basilikum Pizza Margarita sauce tomate, Mozzarella di bufala et basilic	33€
V	Pizza Atomica with aglio olio peperoncino, basil and parsley Pizza Atomica mit Aglio, Olio, Peperoncino, Basilikum und Petersilie Pizza Atomica avec aglio olio peperoncino, basilic et persil	27€

4 € N°1 a° ; a° - - à - æ - - N - à j - - - y - E , E ·
4 € N°1 a° j° æz a°è Y - æ - ' N - Y ç - - ° a / æ æ S 1 / 2
Y - j N - à , e° æ° e° à j - - æ æ N æ° E e° N - - æ æ O N j' E æ

VEGAN OPTIONS

PIATI PRINCIPALI

- VG **Spaghetti Benedetto Cavalieri with datterini tomatoes, basil and vegan parmesan** 33€
Spaghetti Benedetto Cavalieri mit Datterini-Tomaten, Basilikum und veganem Parmesankäse
Spaghetti Benedetto Cavalieri aux tomates datterini, basilic et parmesan végétalien
- VG **Gnocchi melanzana with vegan parmesan** 27€
Auberginen-Gnocchi mit veganem Parmesankäse
Gnocchi melanzana au parmesan végétalien
- VG **Bucatini all' Arrabiata** 28€
Bucatini all' Arrabiata
Bucatini alla Arrabiata

DOLCI

- VG GF **Coconut and Espresso Panna Cotta** 14€
Kokosnuss-Espresso Panna Cotta
Panna Cotta à la noix de coco et à l'espresso
- VG GF **Fresh seasonal fruits** 12€
Frisches Obst der Saison
Fruits frais de saison
- VG GF **Mango or lime sorbet** 8€
Mango- oder Limettensorbet
Sorbet mangué ou citron vert

4 €
4 €
Y

Toddlers' Options

VG GF	Puree with potato, leek and zucchini Püree aus Kartoffeln, Lauch und Zucchini Purée de pommes de terre, poireaux et courgettes	10€
GF DF	Puree of chicken breast, potato and zucchini Püree aus Hühnerbrust, Kartoffeln und Zucchini Purée de blanc de poulet, pomme de terre and courgette	10€
GF DF	Puree of cod fillet, zucchini and broccoli Püree aus Kabeljaufilet, Zucchini und Brokkoli Purée de dos de cabillaud, courgettes and brocolis	10€
VG GF	Seasonal fruit puree Püree aus Obst der Saison Purée de fruits de saison	10€

Kids' Options

V GF	Mediterranean tomato and vegetable soup Mediterrane Suppe aus Tomaten und Gemüse Soupe méditerranéenne aux tomates et aux légumes	12€
V GF	Mini Mozzarella di Bufala with cherry tomatoes salad Salat mit Mini-Mozzarella di Bufala und Kirschtomaten Mini Mozzarella di Bufala avec salade de tomates cerises	14€
VG GF	Cucumber, Avocado, Datterini and sweet corn salad Gurke, Avocado, Datterini und Maissalat Salade de Concombre, Avocat, Datterini et Maïs Doux	13€
V	Mighty macaroni and cheese Mighty Macaroni und Käse Macaroni au fromage	13€
	Spaghetti with tomato or bolognese sauce Spaghetti mit Tomaten- oder Bolognesesauce Spaghetti sauce tomate ou bolognaise	12€
V	Pizza Margherita with tomato sauce, Mozzarella di bufala and basil Pizza Margherita mit Tomatensauce, Mozzarella di Bufala und Basilikum Pizza Margherita sauce tomate, Mozzarella di bufala et basilic	13€
GF	Steamed sea bass with steamed vegetables Gedünsteter Seebarsch mit gedünstetem Gemüse Loup de mer cuit à la vapeur avec légumes cuits à la vapeur	15€
	Kids burger with tomato, lettuce and french fries Kinder-Burger mit Tomate, Salat und Pommes Frites Burger pour enfants avec tomate, laitue et frites	14€
GF	Kids oven roasted chicken breast with homemade potato puree Für Kinder ofengebratene Hühnerbrust mit hausgemachtem Kartoffelpüree Poirine de poulet rôtie au four pour enfants avec purée de pommes de terre maison	14€

4 €
 4 €
 Y

Kids' Desserts

V	Traditional Panna Cotta with fruit ratatouille and sweet basil pesto Traditionelle Panna Cotta mit Obst-Ratatouille und süßem Basilikum-Pesto Panna Cotta traditionnelle avec ratatouille de fruits et pesto de basilic doux	14€
V	Chocolate fondue with fruits Schokoladenfondue mit Obst Fondue au chocolat aux fruits	14€
V GF	Ice cream selection (Vanilla, Chocolate, Banana, Strawberry, Pistachio) Verschiedene Eissorten (Vanille, Schokolade, Banane, Erdbeere, Pistazie) Sélection des glaces (Vanille, Chocolat, Fraise, Banane, Pistache)	8€
VG GF	Mango or lime sorbet Mango- oder Limettensorbet Sorbet mangue ou citron vert	8€

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.