

# FRESCO

## THE FRESH FLAVOURS OF ITALY

Born in Corfu, Ettore Botrini trained in his father's restaurant "Etrusco" before eventually becoming 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 simple, perfectly executed, and authentically Italian. Infused with the flavours and aromas of a Mediterranean summer, these dishes go perfectly with our wines from some of the most exciting producers across Italy.

## ZUPPE, SALADS AND ANTIPASTI

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

	<b>Bucatini alla Carbonara</b>	24€
	Bucatini alla Carbonara Bucatini à la carbonara	
	<b>Tagliatelle with duck ragout, cacao nibs and truffle</b>	24€
	Tagliatelle mit Entenragout, Kakaonibs und Trüffel Tagliatelles au ragoût de canard, éclats de cacao et truffe	
	<b>Penne al Tonno with herbs, olives, chili and tomato</b>	26€
	Penne al Tonno mit Kräutern, Oliven, Chili und Tomate Penne al tonno aux herbes, olives, piment et tomate	
V	<b>Mushroom Risotto with summer truffle oil</b>	21€
	Pilzrisotto mit Sommertrüffelöl Risotto aux champignons à l'huile de truffe d'été	
GF	<b>Mediterranean Branzino in herbs butter and chili served with peas and fennel</b>	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	
	<b>Oven Roasted Chicken alla Diavola with mashed potatoes, asparagus and carrots</b>	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	
	<b>Pork Saltimbocca with sautéed courgette and gravy</b>	28€
	Schweine-Saltimbocca mit sautierter Zucchini und Soße Saltimbocca de porc avec courgettes sautées et sauce	
	<b>Beef Tagliata with celeriac puree, forest mushrooms and pepper sauce</b>	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

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

# VEGAN MENU

## STARTERS

	<b>Tomato Soup with crouton and basil oil</b>	17€
	Tomatensuppe mit Croutons und Basilikumöl Soupe de tomates au croûton et huile de basilic	
GF	<b>Beetroot and Green Asparagus Salad</b>	14€
	Salat aus Rote Bete und grünem Spargel Salade de betteraves et asperges vertes	
	<b>Vegetables Pizza with aubergine, pepper, mushroom, olives, courgettes and vegan cheese</b>	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

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

## DESSERTS

	<b>Fruit Salad with almonds, wheat and mint</b>	14€
	Obstsalat mit Mandeln, Weizen und Minze Salade de fruits aux amandes, blé et menthe	
	<b>Sorbet Selection, mango and lime</b>	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.*