

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

PIZZA

	Pizza carbonara with bacon, parmesan and egg sauce	26€
	Pizza Carbonara mit Speck, Parmesan und Eiersoße Pizza carbonara avec bacon, parmesan et sauce aux œufs	
V	Pizza margherita with mozzarella, basil and tomato sauce	24€
	Pizza Margherita mit Mozzarella, Basilikum und Tomatensoße Pizza Margherita avec mozzarella, basilic et sauce tomate	
	Pizza diavola with tomato sauce, mozzarella, spicy salami and parmesan	25€
	Pizza Diavola mit Tomatensoße, Mozzarella, pikanter Salami und Parmesan Pizza diavola avec sauce tomate, mozzarella, salami épicé et parmesan	
	Pizza tartufo with truffle cream and scamorza	22€
	Pizza Tartufo mit Trüffelcreme und Scamorza Käse Pizza tartufo à la crème de truffe et scamorza	
GF	Pizza margherita	24€
	Pizza Margherita Pizza Margherita	
	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 Pfeffersauce Bœuf "Tagliata" servi avec purée de céleri-rave, champignons porcini et sauce au poivre	35€
	Lamb with smoked aubergine, red pepper sauce, mushroom and fresh herbs Lammfleisch mit geräucherter Aubergine, Paprikasauce, Champignons und frischen Kräutern Agneau aux aubergines fumées, sauce aux poivrons rouges, champignons et herbes fraîches	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 Antioxydantien-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	
GF	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	

VEGAN OPTIONS
VEGANE OPTIONEN
PLATS VEGETALIENS

Main Course · Hauptgerichte · 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	7
	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	14€
	Erdbeeren mit Balsamico-Essig und veganem Vanilleeis Fraises au vinaigre balsamique et glace à la vanille végétale	
	Apple pie with sugar, cinnamon and plant vanilla ice cream	14€
	Apfelkuchen mit Zucker, Zimt und veganem Vanilleeis Tarte aux pommes avec sucre, cannelle et glace à la vanille végétale	
	Antioxidant fruit salad	14€
	Antioxydantien-Fruchtsalat Salade antioxydante de fruits	
GF	Ice cream selection	14€
	Vanilla, chocolate	
	Auswahl an Eis Vanille, Schokolade Sélection de glaces Vanille, chocolat	

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

VG GF	Cream of green vegetables, rice and olive oil Mit Kartoffeln, Karotten und Zucchini pürieren Purée de pomme de terre, carotte et courgette	10€
GF	Cream of chicken, potato, carrots and celery Hühnercreme mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie Crème de poulet, pommes de terre, carottes et céleri	10€
GF	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€
V	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** 8€
Büffelmozzarella, der sogenannte Barrantina, 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** 10€
„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** 9€
Parmesan-Risotto
Risotto au parmesan
- GF EF **Grilled Mediterranean Branzino served with peas and fennel** 10€
Gegrillter mediterraner Branzino (Wolfsbarsch), serviert mit Erbsen und Fenchel
Branzino méditerranéen grillé servi avec des petits pois et du fenouil
- EF **Oven roasted chicken „alla Diavola“ served with mashed potatoes** 10€
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** 10€
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** 10€
Pizza Margarita mit Mozzarella und Tomatensoße
Pizza Margarita avec mozzarella fromage et sauce tomate
- Penne pasta with tomato or bolognese sauce** 10€
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

- | | | |
|-------|--|-----|
| V | 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 | |
| GF EF | Ice cream selection | 10€ |
| | 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.

