

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.

STARTERS

- V **Tomato soup with garlic, crostini, basil pesto and mozzarella** 17€
Tomatensuppe mit Knoblauchcrostini, Basilikum-Pesto und Mozzarella
Soupe aux tomates avec crostini à l'ail, pesto au basilic et mozzarella
- V GF **Insalata Caprese with tomato, mozzarella and basil pesto** 19€
Caprese-Salat mit Tomaten, Burrata und Basilikum-Pesto
Insalata caprese avec pesto à la tomate, burrata et basilic
- GF **Grilled calamari with tomato carpaccio, pine nuts and lemon confit dressing** 20€
Gegrillter Calamari mit Tomaten-Carpaccio, Pinienkerne und Zitronen-Confit-Dressing
Calamars grillés avec carpaccio de tomates, pignons de pin et vinaigrette au citron confit
- GF **Vitello tonnato with capers and tuna sauce** 19€
Vitello Tonnato mit Kapern und Thunfischsoße
Vitello tonnato aux câpres et sauce au thon
- Beef carpaccio with parmesan flakes, "verjus" vinaigrette and rocket leaves** 22€
Rindercarpaccio mit Parmesanflocken, "Verjus" Vinaigrette und Rucola
Carpaccio de bœuf aux flocons de parmesan, vinaigrette "verjus" et feuilles de roquette
- GF **Crudité di pesce with guanciale and passion fruit** 22€
Crudite di Pesce mit Guanciale und Passionsfrucht
Crudite di pesce avec guanciale et fruit de la passion

SELEZIONE DI PIZZA

- | | | |
|---|--|-----|
| | Pizza Carbonara with bacon, egg sauce and parmesan | 18€ |
| | Pizza Carbonara mit Speck, Eiersoße und Parmesan
Pizza carbonara au bacon, sauce aux œufs et parmesan | |
| V | Pizza Margarita with fresh tomato sauce, mozzarella and basil | 18€ |
| | Pizza Margarita mit frischer Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum
Pizza Margarita avec sauce à la tomate fraîche, mozzarella et basilic | |
| | Pizza Diavola with fresh tomato sauce, mozzarella, spicy salami and parmesan | 18€ |
| | Pizza Diavola mit frischer Tomatensoße, Mozzarella, pikanter Salami und Parmesan
Pizza Diavola à la sauce de tomate fraîche, mozzarella, salami épicé et parmesan | |
| V | Pizza Atomica with aglio olio peperoncino, basil and parsley | 18€ |
| | Pizza Atomica mit Aglio Olio Peperoncino, Basilikum und Petersilie
Pizza atomique avec aglio olio peperoncino, basilic et persil | |

MAIN COURSES

- V **Whole grain pappardelle with fresh mushrooms** 22€
Vollkorn-Pappardelle mit frischen Pilzen
Pappardelle de grains entiers aux champignons frais
- GF **Risotto Milanese with prawns and fennel chutney** 28€
Risotto Milanese mit Garnelen und Fenchelchutney
Risotto milanais aux crevettes et chutney de fenouil
- Spaghetti carbonara with guanciale and parmesan** 24€
Spaghetti Carbonara mit Guanciale und Parmesan
Spaghetti Carbonara avec guanciale et parmesan
- Seafood linguini with fresh tomato and basil** 29€
Meeresfrüchte Linguini mit frischer Tomaten und Basilikum
Linguini de fruits de mer à la tomate fraîche et au basilic
- GF **Chicken Saltimbocca with prosciutto and carrot cream** 30€
Hühnchen Saltimbocca mit Prosciutto und Karottencreme
Saltimbocca de poulet avec prosciutto et crème de carottes
- Sea bass fillet with caponata and salsa peperone** 34€
Wolfsbarschfilet mit Caponata und Salsa Peperone
Filet de bar à la caponata et au peperone de salsa
- GF **Beef tagliata with rocket leaves and truffle salad** 32€
Rindfleisch-Tagliata mit Rucola-Salat und Trüffelöl
Tagliata de bœuf avec de la salade de roquette et huile de truffe
- Burrata ravioli with sage cream, prosciutto and parmesan** 30€
Burrata-Ravioli mit Salbeicreme, Prosciutto und Parmesan
Ravioli Burrata à la crème de sauge, prosciutto et parmesan
- Pork scallops with lemon and Tagliolini with parsley and garlic** 28€
Schweinefleischmuscheln mit Zitrone und Tagliolini mit Petersilie und Knoblauch
Pétoncles du porc au citron et tagliolini au persil et à l'ail
- V **Aubergine gnocchi alla Sorrentina** 24€
Auberginen-Gnocchi a la Sorrentina
Gnocchi Aubergine à la Sorrentine

V vegetarian option / GF gluten free option

DESSERTS

- GF Traditional panna cotta with forest berries and sweet basil pesto** 14€
Traditionelle Panna Cotta mit Waldbeeren und süßem Basilikum Pesto
Panna cotta traditionnelle aux fruits des bois et au pesto de basilic
- Chocolate fondente with pistachio ice cream** 14€
Schokoladenfondente mit Pistazieneis
Fondente au chocolat avec glace à la pistache
- Cannoli tiramisu** 14€
Cannoli Tiramisu
Tiramisu cannoli
- V Fresh seasonal fruit salad with almonds, wheat and mint** 14€
Frischer saisonaler Fruchtsalat mit Mandeln, Weizen und Minze
Salade de fruits de saison frais aux amandes, blé et menthe
- GF Coffee ice cream** 5€
Kaffeeeis
Glace au café

VEGAN OPTIONS

STARTERS

Tomato soup with garlic crostini, & basil pesto 17€
Tomatensuppe mit Knoblauchcrostini, Basilikum-Pesto
Soupe aux tomates avec crostini à l'ail, pesto au basilic

Grilled Veggie Pizza with fresh tomato sauce, grilled vegetables, basil oil and pine nuts 18€
Gegrillte Veggie Pizza mit frischer Tomatensauce, gegrilltem Gemüse, Basilikumöl und Pinienkernen
Pizza végétarienne grillée avec sauce tomate fraîche, légumes grillés, huile de basilic et pignons de pin

Panzanella Salad with tomato, peppers, capers, olives, and fresh basil 19€
Panzanella-Salat mit Tomaten, Paprika, Kapern, Oliven und frischem Basilikum
Panzanella Salade à la tomate, poivrons, câpres, olives et basilic frais

MAIN COURSES

Whole grain pappardelle with fresh mushrooms 22€
Vollkorn-Pappardelle mit frischen Pilzen
Pappardelle de grains entiers aux champignons frais

Risotto Milanese with fennel chutney 22€
Risotto Milanese mit Fenchelchutney
Risotto milanais au chutney de fenouil

DESSERTS

Antioxidant fruit salad with almonds, wheat and mint 14€
Frischer saisonaler Fruchtsalat mit Mandeln, Weizen und Minze
Salade de fruits de saison frais aux amandes, blé et menthe

Sorbet Selection 5€
Mango, Lime
Sorbet Auswahl
Mango, Limette
Sélection de sorbets
Mangue, citron vert