

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.

S T A R T E R S

V	Tomato soup with garlic crostini, basil and mozzarella Tomatensuppe mit knoblauch crostini, basilikum und mozzarella Soupe aux tomates avec crostini à l'ail, pesto au basilic et mozzarella	17€
V GF	Insalata caprese with tomato, burrata and basil pesto Insalata caprese mit tomaten, burrata und basilikum pesto Salade caprese avec pesto à la tomate, burrata et basilic	19€
GF	Seabass carpaccio with bottarga and citrus dressing Seebarsch carpaccio mit vottarga und zitrus dressing Carpaccio de bar à la boutargue assaisonné au citron	22€
	Grilled calamari with tomato carpaccio, pine nuts and lemon confit dressing Gegrillte calamari mit tomaten carpaccio, pinienkernen und zitronen confit dressing Calamars grillés avec carpaccio de tomates, pignons de pin et vinaigrette au citron confit	20€
GF	Vitello tonnato with cherry tomatoes confit Vitello tonnato mit kirschtomaten confit Rôti de veau sauce au thon aux tomates cerise confites	19€
GF	Smoked beef carpaccio with parmesan, yoghurt, mustard cream and salsa verde Geräuchertes rindfleisch carpaccio mit parmesan, joghurt, senfcreme und salsa verde Carpaccio de bœuf fumé au parmesan, yaourt, crème à la moutarde et sauce verte aux herbes	22€

S E L E Z Z I O N E D I P I Z Z A

- V **Pizza margarita with fresh tomato sauce, mozzarella and basil** 18€
Pizza margarita mit frischer tomatensauce, mozzarella und basilikum
Pizza margherita avec sauce tomate fraîche, mozzarella et basilic
- V **Pizza atomica with aglio olio pepperoncino, basil and parsley** 18€
Pizza atomica mit aglio olio pepperoncino, basilikum und petersilie
Pizza atomique avec ail huile peperoncino, basilic et persil
- Pizza carbonara with bacon, egg sauce and parmesan** 18€
Pizza carbonara mit speck, eiersauce und parmesan
Pizza carbonara au bacon, sauce aux œufs et parmesan
- Pizza diavola with fresh tomato sauce, mozzarella, spicy salami and parmesan** 18€
Pizza diavola mit frischer tomatensauce, mozzarella, würziger salami und parmesan
Pizza diavola à la sauce tomate fraîche, mozzarella, salami épicé et parmesan

Please choose the style of dough you prefer - American or Italian

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan

MAIN COURSES

V	Whole grain pappardelle with variety of mushrooms Vollkorn pappardelle mit verschiedenen pilzen Pappardelle de blé complet aux champignons frais	22€
GF	Tomato risotto with scamorza cheese and herbs Tomatenrisotto mit scamorza käse und kräutern Risotto de tomate à la scamorza et aux herbes	28€
GF	Chicken saltimbocca a la romana with corn risotto and mushroom pesto Hühnchen saltimbocca a la romana mit maisrisotto und pilzpesto Saltimbanque de poulet à la romaine avec risotto de maïs et pesto aux champignons	30€
	Seafood linguini Linguini mit meeresfrüchten Linguine aux fruits de mer	29€
	Pappardelle carbonara with guanciale and parmesan Pappardelle carbonara mit guanciale und parmesan Pappardelle carbonara avec joues de cochon et parmesan	24€
GF	Sea bass fillet with caponata and salsa peperone Seebarschfilet mit caponata und salsa peperone Filet de bar à la caponata et sauce au poivrons	34€
GF	Beef tagliata with rocket leaves salad, baby potatoes and truffle oil Rindfleisch tagliata mit rucola salat, babykartoffeln und trüffelöl Tagliata de boeuf avec feuilles de roquette, petites pommes de terre à l'huile de truffe	32€
	Buratta ravioli with sage cream, prosciutto and parmesan Buratta ravioli mit salbeicreme, schinken und parmesan Ravioli burrata à la crème de sauge, prosciutto et parmesan	30€
	Pork scallopini with lemon and butter tagliolini Schweinefleisch jakobsmuschel mit zitrone und butter tagliolini Scalpine de porc au citron et tagliolini au beurre	28€
V	Aubergine gnocchi a la Sorrentina Auberginengnocchi a la Sorrentina Gnocchi d'aubergine à la Sorrentina	24€

DESSERTS

V GF	Traditional panna cotta with forest berries and sweet basil pesto Traditionelle panna Cotta mit waldbeeren und süßem basilikum pesto Panna cotta traditionnelle aux fruits des bois et pesto au basilic	14€
V	Amaretto chocolate cake, orange gel and vanilla ice cream Amaretto schokoladenkuchen, orangengel und vanilleeis Cake au chocolat et amaretto, gel d'orange et glace à la vanille	14€
V	Traditional tiramisu Traditionelles tiramisu Tiramisu traditionnel	14€
VG	Fresh seasonal fruit salad with almonds, wheat and mint Frischer obstsalat der saison mit mandeln, weizen und minze Salade de fruits de saison frais aux amandes, blé et menthe	14€
	Coffee ice cream Kaffeeeis Glace au café	14€
	Stracciatella ice cream Stracciatella eis Glace à la stracciatella	14€

FRESCO VEGAN MENU

STARTERS

- Tomato soup with garlic crostini and basil** 17€
Tomatensuppe mit knoblauch crostini und basilikum
Soupe de tomate avec crostini à l'ail et basilic
- Grilled veggie pizza with fresh tomato sauce, grilled vegetables, basil oil and pine nuts** 18€
Gegrillte gemüsepizza mit frischer tomatensauce, gegrilltem gemüse, basilikumöl und pinienkernen
Pizza végétarienne grillée avec sauce tomate fraîche, légumes grillés, huile au 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
Salade panzanella à la tomate, poivrons, câpres, olives et basilic frais

MAIN COURSES

- Whole grain pappardelle with a variety of mushrooms** 22€
Vollkorn pappardelle mit verschiedenen pilzen
Pappardelle au blé complet avec une variété de champignons
- Penne with rocket pesto, green beans and cherry tomatoes** 22€
Penne mit rucola pesto, grünen bohnen und kirschtomaten
Penne au pesto à la roquette, haricots verts et tomates cerise
- GF **Spinach risotto, sundried tomatoes and fresh herbs** 28€
Spinat risotto, getrocknete tomaten und frische kräuter
Risotto aux épinards, tomates séchées et herbes fraîches
- Aubergine gnocchi a la sorrentina** 24€
Auberginengnocchi a la sorrentina
Gnocchi d'aubergines à la sorrentina

DESSERTS

- Antioxidant fruit salad with antioxidant fruits, almonds, wheat, and mint leaves** 14€
Antioxidativer fruchtsalat mit antioxidativen früchten, mandeln, weizen und minzblättern
Salade de fruits de antioxydante, amandes, blé et feuilles de menthe
- GF **Sorbets selection** 14€
Mango, lime
Mango, limette
Mangue, lime

