

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 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€

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

SELEZIONE DI PIZZA

- 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 aglio olio pepperoncino, basil and parsley** 18€
Pizza mit aglio olio pepperoncino, basilikum und petersilie
Pizza au 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

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

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May contain traces*

MAIN COURSES

V	Whole grain pappardelle with variety of mushrooms Vollkorn pappardelle mit verschiedenen pilzen Pappardelle de blé complet aux champignons frais	22€
GF*	Risotto Verde with mozzarella and herbs Grüner Risotto mit Mozzarellakäse und Kräutern Risotto verde avec mozzarella et herbes	28€
GF*	Chicken saltimbocca a la romana with corn risotto and mushroom pesto Hähnchen 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€
DF 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€

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

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May contain traces

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€
V	Platter with a variety of Italian cheese, basil pesto and grissini Käseplatte mit einer Auswahl an italienischen Käsesorten, Basilikumpesto und Grissini Plateau de variété de fromages italiens, pesto au basilic et gressins	14€
V GF*	Ice cream selection Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana Eissortenauswahl Vanille, Schokolade, Erdbeer, Banane Notre sélection de glaces Vanille, Chocolat, Fraise, Banane	3€
V GF*	Coffee ice cream Kaffeeeis Glace au café	9€
V GF*	Stracciatella ice cream Stracciatella eis Glace à la stracciatella	9€
VG GF*	Sorbet selection Mango, Lime Mango, Limette Mangue, Citron vert	5€

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

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May contain traces

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

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 d'antioxydante, amandes, blé et feuilles de menthe
- GF* **Sorbet selection** 5€
Mango, Lime
Mango, Limette
Mangue, lime

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

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May contain traces*

KIDS MENU

JUNIOR CHOICES

STARTERS

- V GF **Mini mixed salad with iceberg, parmesan flakes, cucumber, corn, carrot and sweet & sour dressing** 10€
Mini gemischter Salat mit Eisbergsalat, Parmesanflocken, Gurke, Mais, Karotten und süß-saurem Dressing
Petite salade mixte avec salade iceberg, flocons de parmesan, concombre, maïs, carotte, assaisonnement aigre doux
- V GF **Mini mixed salad with iceberg, cucumber, corn, carrot and olive oil** 10€
Mini gemischter Salat mit Eisbergsalat, Gurke, Mais, Karotten und Olivenöl
Petite salade mixte avec salade iceberg, concombre, maïs, carotte, huile d'olive
- GF **Grilled Calamari with mix green salad and basil pesto** 14€
Gegrillter Calamari mit gemischter grüner Salat und Basilikumpesto
Calamar sur le grill avec sa salade verte et pesto de basilique
- Caesar's salad with chicken fillet and parmesan flakes** 16€
Caesar's Salat mit Hähnchenfilet und Parmesanflocken
Salade César au filet de poulet et flocons de parmesan

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

JUNIOR CHOICES

MAIN DISHES

V	Potato gnocchi with tomato sauce Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce Gnocchi de pomme de terre à la sauce tomate	26€
DF GF*	Sea bass fillet with caponata Seebarschsfilet mit Caponata Loup de Mer et sa ratatouille	23€
GF	Grilled chicken with corn risotto Gegrilltes Hähnchenfilet mit Maisrisotto Poulet grille et son risotto de maïs	23€
	Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries Kinder Rinderburguer mit Tomate, Salad und Pommes frites Burger enfant au boeuf, avec tomates, laitue & frites	12€
V	Pizza margarita with mozzarella and tomato sauce Pizza Margarita mit Mozzarella und Tomatensauce Pizza Margarita avec mozzarella et sauce tomate	12€
VG	Penne pasta with tomato sauce Penne mit Tomatensauce Pâtes Penne à la sauce tomate	12€

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

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May contain traces*

JUNIOR CHOICES

DESSERTS

V GF*	Traditional panna cotta with berries and sweet basil pesto Traditioneller Panna Cotta mit Beeren und süßer Basilikumpesto Panna Cotta traditionnelle aux fruits rouges et pesto de basilique sucré	10€
V	Chocolate cake, ganache and ice cream Schokoladenkuchen mit Ganache und Eis Gâteau au chocolat, ganache et boule de glace	10€
VG	Fruit salad with seasonal fruits Früchtesalat mit Obst der Saison Salade de fruits de saison	10€
V GF*	Ice cream selection Vanilla , Chocolate, Strawberry, Banana Eisauswahl Vanille, Schokolade, Erdbeer, Banane Notre sélection de glaces Vanille - Chocolat - Fraise - Banane	3€

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

BABY CHOICES

TODDLER' S MENU

VG GF	Cream of green vegetables, rice and olive oil Crème von grünem Gemüse, Reis und Olivenöl Velouté de légumes verts, riz et huile d'olive	9€
DF GF*	Cream of chicken, potato, carrots and celery Hühnercrème, Kartoffel, Karotten und Sellerie Velouté de poulet, pomme de terre et céleri, carottes	10€
DF GF*	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes Crème vom Fischfillet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Velouté de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pomme de terre	10€
V	Cream of seasonal fruits and biscuits Saisonaler Früchte- und Biskuitbrei Velouté de fruits de saison et ses biscuits	9€

All of our "Ikos Andalusia Baby" choices have been prepared with fresh ingredients & virgin olive oil with no salt or pepper added

Alle Auswähle "Ikos Andalusia Baby" sind mit frischen Zutaten gekocht und natives Olivenöl, ohne Pfeffer und Salz

Toutes nos sélections "Ikos Andalusia Baby" ont été préparées avec ingrédients frais et huile d'olive vierge sans sel ni poivre ajouté