

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
VORSPEISEN
ENTRÉES

V GF	Tomato soup with garlic, crostini, basil pesto and mozzarella Tomatensuppe mit Knoblauch, Crostini, Basilikum-Pesto und Mozzarella Soupe de tomate composé de crouton pesto de basilic et Mozzarella	15€
V GF	Insalata Caprese with tomato, mozzarella and basil pesto Insalata Caprese mit Tomate, Mozzarella und Basilikum-Pesto Salade caprese composé de tomates Mozzarella et pesto de basilic	18€
GF	"Brodetto" italian seafood stew with fish variety Italienischer Meeresfrüchteintopf "Brodetto" mit Fischvielfalt Ragoût de fruits de mer italien "Brodetto" avec une variété de poisson	28€
GF	Vitello Tonnato with caper and tuna sauce Vitello Tonnato mit Kapern und Tunfischsauce Vitello Tonnato accompagné d'une sauce capres et thon	23€
GF	Beef carpaccio with Parmesan flakes, "Verjus" vinaigrette and rocket leaves Rindfleisch-Carpaccio mit Parmesan, Vinaigrette "Verjus" und Rucola Carpaccio de boeuf accompagné de Parmesan' roquette etd'une vinaigrette "Verjus"	25€
	Marinated sea bass with passion fruit and guanciale Marinierter Wolfsbarsch mit Fruchtleidenschaft und Guanciale Bar mariné au fruit de la passion et au guanciale	23€

PIZZA

- | | | |
|---|---|-----|
| | Pizza Salmone with Philadelphia, Mozzarella, Chives | 18€ |
| | Lachspizza mit Philadelphia, Mozzarella, Schnittlauch
Pizza au saumon avec Philadelphia, Mozzarella, Ciboulette | |
| V | Pizza Margarita with fresh tomato sauce, mozzarella and basil | 16€ |
| | Pizza Margarita mit frischer Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum
Pizza Margarita avec sauce tomate fraîche, Mozzarella et basilic | |
| | Pizza Diavola with fresh tomato sauce, mozzarella, spicy salami and parmesan | 18€ |
| | Pizza Diavola mit frischer Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Salami und
Parmesan
Pizza Diavola avec sauce tomate fraîche, Mozzarella, salami épicé et Parmesan | |
| | Pizza Valtelina with Gorgonzola cheese, rocket, mushrooms and bresaola | 18€ |
| | Pizza Valtelina mit Gorgonzola-Käse, Rucola, Pilzen und Bresaola
Pizza Valtelina avec gorgonzola, roquette, champignons et bresaola | |

P O R T A T A P R I N C I P A L E
H A U P T G E R I C H T E
P L A T S P R I N C I P A U X

- V **Homemade pappardelle with a variety of mushrooms and cream** 25€
Hausgemachte Pappardelle mit gemischten Pilzen und Sahne
Pappardelle fait maison accompagné d'une crème de champignon
- V **Summer zucchini risotto** 28€
Sommer-Zucchini-Risotto
Risotto d'été aux courgettes
- Spaghetti Carbonara with bacon, egg sauce and Parmesan** 25€
Spaghetti Carbonara mit Speck, Eiersauce und Parmesan
Spaghetti carbonara avec bacon, sauce aux œufs et parmesan
- Seafood linguini with garlic and basil** 35€
Linguine mit Meeresfrüchten, Tomaten und Basilikum
Linguini au fruits de mer avec tomates et basilic
- GF **Chicken Saltimbocca with prosciutto and Fregola risotto** 29€
Hähnchen Saltimbocca mit Parmaschinken und Fregola-Risotto
Poulet saltimbocca accompagné de prosciutto et risotto Fregola

P O R T A T A P R I N C I P A L E
H A U P T G E R I C H T E
P L A T S P R I N C I P A U X

- | | | |
|----|---|-----|
| GF | Sea bass fillet with caponata and salsa peperone
Seebarsch Fillet mit Caponata and Peperone Sauce
Filet de bar accompagné de caponate et d'une sauce au peperone | 34€ |
| GF | Beef Tagliata with rustic potatoes, truffle sauce rocket fennel salad
Rindfleisch-Tagliata mit rustikalen Kartoffeln, Trüffelsauce-Rucola-Fenchelsalat
Tagliata de boeuf aux pommes de terre rustiques, salade de fenouil à la roquette et à la sauce truffe | 36€ |
| V | Agnolotti with spinach, ricotta and tomato
Agnolotti mit Spinat, Ricotta und Tomaten
Agnolotti aux épinards, à la ricotta et à la tomate | 24€ |
| | Pork scallopini al limone with buttered tagliolini
Schweinefleisch-Scaloppini mit Kalkstein mit gebutterten Tagliolini
Scaloppine de porc au citron vert avec tagliolini au beurre | 30€ |

PIATTI DOLCI

GF	Traditional Panna Cotta with forest berries and sweet basil pesto Traditionelle Panna Cotta mit Waldbeeren und süße Basilikum-Pesto Panna cotta traditionnel aux fruits des bois accompagné d'un pesto de basilic sucré	14€
	Chocolate affogato with brownies, mocca ice cream, and hazelnuts Schokolade-Affogato mit Brownies, Mokkaeis, Milchschaum und Haselnüssen Chocolat affogato avec brownies, glace au moka, lait mousseux et noisettes	14€
	Tiramisu Tiramisu Tiramisu	14€
GF	Seasonal fruits Frische Früchte der Saison Fruits de saison	14€
	Ice cream selection Auswahl an Eis Sélection de glaces	14€

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

ANTIPASTI

	Tomato soup with garlic, crostini, basil pesto and mozzarella	15€
	Tomatensuppe mit Knoblauch, Crostini, Basilikum-Pesto und Mozzarella Soupe de tomate composé de crouton pesto de basilic et Mozzarella	
	Insalata Caprese with tomato, mozzarella and basil pesto	18€
	Insalata Caprese mit Tomate, Mozzarella und Basilikum-Pesto Salade caprese composé de tomates Mozzarella et pesto de basilic	
	Pizza Margarita with fresh tomato sauce, Mozzarella and basil	16€
	Pizza Margarita mit frischer Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum Pizza Margarita avec sauce tomate fraîche, Mozzarella et basilic	
VG	Mixed green seasonal salad	14€
	Gemischter grüner Saisonsalat Salade verte de saison	

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

PORTATA PRINCIPALE

VG	Homemade pappardelle with a variety of mushrooms and cream Hausgemachte Pappardelle mit gemischten Pilzen und Sahne Pappardelle fait maison accompagné d'une crème de champignon	25€
	Summer zucchini risotto Sommer-Zucchini-Risotto Risotto d'été aux courgettes	28€
	Agnolotti with spinach, ricotta and tomato Agnolotti mit Spinat, Ricotta und Tomaten Agnolotti aux épinards, à la ricotta et à la tomate	24€

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

PIATTI DOLCI

- | | | |
|----|---|-----|
| GF | Traditional Panna Cotta with forest berries and sweet basil pesto
Schokolade-Affocato mit Brownies, Mokkaeis, Milchschaum und Haselnüssen
Chocolat affogato avec brownies, glace au moka, lait mousseux et noisettes | 14€ |
| | Chocolate affogato with brownies, mocca ice cream, and hazelnuts
Schokolade-Affocato mit Brownies, Mokkaeis, Milchschaum und Haselnüssen
Chocolat affogato avec brownies, glace au moka, lait mousseux et noisettes | 14€ |
| GF | Seasonal fruits
Frische Früchte der Saison
Fruits de saison | 14€ |
| | Ice cream selection
Auswahl an Eis
Selection de glaces | 14€ |

GLUTEN FREE OPTIONS

ANTI PASTI

- V **Insalata Caprese with tomato, mozzarella and basil pesto** 18€
Insalata Caprese mit Tomate, Mozzarella und Basilikum-Pesto
Salade caprese composé de tomates Mozzarella et pesto de basilic
- "Brodetto" italian seafood stew with fish variety** 18€
Italienischer Meeresfrüchteintopf "Brodetto" mit Fischvielfalt
Ragoût de fruits de mer italien "Brodetto" avec une variété de poisson
- Beef carpaccio with parmesan flakes, "Verjus" vinaigrette and rocket leaves** 25€
Rindfleisch-Carpaccio mit Parmesan, Vinaigrette "Verjus" und Rucola
Carpaccio de boeuf accompagné de Parmesan' roquette et d'une vinaigrette "Verjus"
- Vitello Tonnato with caper and tuna sauce** 23€
Vitello Tonnato mit Kapern und Tunfischsauce
Vitello Tonnato accompagné d'une sauce capres et thon

GLUTEN FREE OPTIONS

PORTATA PRINCIPALE

Chicken Saltimbocca with prosciutto and Fregola risotto 29€

Hühnchen Saltimbocca mit Parmaschinken und Fregola-Risotto
Poulet saltimbocca accompagné de prosciutto et risotto Fregola

Sea bass fillet with caponata and salsa peperone 34€

Seebarsch Fillet mit Caponata and Peperone Sauce
Filet de bar accompagné de caponate et d'une sauce au peperone

Beef Tagliata with rustic potatoes, truffle sauce rocket fennel salad 32€

Rindfleisch-Tagliata mit rustikalen Kartoffeln, Trüffelsauce-Rucola-Fenchelsalat
Tagliata de boeuf aux pommes de terre rustiques, salade de fenouil à la roquette et à la sauce truffe

GLUTEN FREE OPTIONS

PIATTI DOLCI

Traditional Panna Cotta with forest berries and sweet basil pesto	14€
Traditionelle Panna Cotta mit Waldbeeren und süße Basilikum-Pesto	
Panna cotta traditionnel aux fruits des bois accompagné d'un pesto de basilic sucré	
Seasonal fruits	14€
Frische Früchte der Saison	
Fruits de saison	
Ice cream selection	14€
Auswahl an Eis	
Selection de glaces	

T O D D L E R ' S M E N U

Cream of seasonal fruits and biscuits 10€
Creme aus Saisonale Früchte und Kekse
Crème de fruits de saison accompagné de biscuit

Cream of green vegetables, rice and olive oil 10€
Creme aus grünem Gemüse, Reis und Olivenöl
Crème de legumes vert, de riz et huile d'olive

Cream of chicken, potato, carrots and celery 10€
Creme aus Huhn, Kartoffeln, Karotten und Sellerie
Creme de poulet, de pommes, de terre carottes et celerie

Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes 10€
Creme aus Pochiertes Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln
Crème de filet de poisson poché, de courgettes, de carottes et pommes de terre

K I D S M E N U

Mini Greek salad Mini-griechischer Salat Petite salade Grecque	10€
Sea bass fillet with rice and steamed vegetables Wolfsbarschfilet mit Reis und gedünstetem Gemüse Filet de bar accompagné de riz et légumes vapeur	12€
Kids burger with tomato, lettuce and French fries Kinderburger mit Tomaten, Salat und Pommes Frites Burger pour enfants avec tomates, laitue et frites	12€
Summer zucchini risotto Sommer-Zucchini-Risotto Risotto d'été aux courgettes	28€
Grilled chicken fillet with mashed potatoes and grilled vegetables Gegrilltes Hähnchenfilet mit Kartoffelpüree und gegrilltem Gemüse Filet de poulet grillé accompagné d'une purée de pommes de terre et de légumes grillé	12€
Spaghetti with tomato sauce Pasta mit Tomaten Sauce Pâtes avec sauce tomates	12€
Pasta with minced meat and tomato sauce Pasta mit Fleisch und Tomaten Sauce Pâtes à la viande hachée et à la sauce tomate	12€

K I D S M E N U

D E S S E R T S

Traditional Panna Cotta with forest berries and sweet basil pesto	10€
Traditionelle Panna Cotta mit Waldbeeren und süße Basilikum-Pesto	
Panna cotta traditionnel aux fruits des bois accompagné d'un pesto de basilic sucré	
Ice cream selection	10€
Auswahl an Eiscreme	
Selection de glace	
Seasonal fruits	10€
Saisonale Früchte	
Fruits de saison	

KIDDIES BEVERAGES AND MOCKTAILS

Ladiebird`s sunrise

Orange and apple juice with grenadine syrup
Orangen- und Apfelsaft mit Grenadinesirup
Jus d'orange ou de pommes avec sirop de grenadine

11€

Shirley Temple

Sprite with grenadine syrup
Sprite mit Grenadinesirup
Sprite et sirop de grenadine

11€

Juices variety / Auswahl an Säft

Apple, banana, orange, peach, cherry, pineapple
Apfel, Banane, Orange, Pfirsich, Kirsche, Ananas
Pomme, bananes, orange, peche, cerise, ananas

11€

Fresh Milk / Frische Milch

Served warm or cold
Warm oder kalt serviert
Servi froid ou chaud

11€

This a la carte menu has been specially designed by Michelin-starred Chef Ettore Botrini for your pleasure. As all of our dishes are freshly prepared to order, we recommend a maximum of one dish per guest for each course. 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.

Dieses A la Carte-Menü wurde speziell von Küchenchef Ettore Botrini für Sie erstellt. Da alle Speisen frisch auf Bestellung zubereitet werden, empfehlen wir maximal ein Gericht pro Gang und Gast. Obwohl wir größte Sorgfalt aufwenden, können die Speisen Zutaten umfassen, die nicht auf der Speisekarte ausgewiesen sind und möglicherweise allergische Reaktionen hervorrufen können. Gäste mit Lebensmittelallergien sollten sich dieses Risikos bewusst sein und sich bei unseren Mitarbeitern über Allergene informieren, die möglicherweise in unseren Speisen enthalten sind.

Ce menu à la carte a été spécialement conçu par le Chef Ettore Botrini pour votre plaisir. Comme tous nos plats sont fraîchement préparés sur commande, nous recommandons au maximum un choix par personne pour chaque plat. En dépit de toutes les précautions prises, les plats peuvent cependant contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients pourraient provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies alimentaires doivent être conscients de ce risque et devraient consulter l'un des membres de notre équipe pour obtenir des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.