

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 O R S P E I S E N
E N T R É E S

GF	Tomato soup with garlic, crostini, basil pesto and mozzarella Tomatensuppe mit Knoblauch, Crostini, Basilikum-Pesto und Mozzarella Soupe de tomate à l'ail, crostini, pesto au basilic et mozzarella	17€
V GF	Insalata Caprese with tomato, mozzarella and basil pesto Insalata Caprese mit Tomate, Mozzarella und Basilikum-Pesto Salade Caprese avec tomates, mozzarella et pesto au basilic	19€
	Grilled calamari with tomato carpaccio, pine nuts and balsamic dressing Gegrillter Tintenfisch mit Tomaten-Carpaccio, Pinienkernen und Balsamico-Dressing Calmar grillé avec un carpaccio de tomates, pignons de pin et vinaigrette balsamique	20€
	Vitello Tonnato with caper and tuna sauce Vitello Tonnato mit Kapern und Thunfischsauce Vitello Tonnato aux câpres et sauce au thon	19€
GF	Beef carpaccio with parmesan, yoghurt mustard cream and rucola leaves Rindfleisch Carpaccio mit Parmesan, Joghurt-Senf-Crème und Rucola Salat Carpaccio de bœuf au parmesan, à la sauce yaourt-moutarde et roquette feuilles	22€
	Marinated sea bream with passion fruit and guanciale Marinierte Goldbrasse mit Passionsfrucht und Guanciale Dorade marinée avec fruit de la passion et guanciale	18€

*V vegetarian option / GF gluten free option / CW contains wheat / CE contains egg
CV contains vegetables / CF contains fish / CC contains cheese / CM contains meat*

PIZZA

- Pizza Carbonara with bacon, egg sauce and parmesan** 18€
Pizza Carbonara mit Speck, Eiersauce und Parmesan
Carbonara au bacon, sauce aux œufs et parmesan
- V **Pizza Margarita with fresh tomato sauce, mozzarella and basil** 18€
Pizza Margarita mit frischer Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum
Pizza Margarita à la sauce 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 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 Atomica à l'huile de piment (aglio olio Peperoncino), basilic et persil
- Pizza Bianca Cafuncella with cream and egg sauce, sausage meat and potatoes** 18€
Pizza Bianca Cafuncella mit Sahne-Ei-Sauce, Wurstfleisch und Kartoffeln
Pizza Bianca Cafuncella avec sauce à la crème et aux œufs, viande de saucisse et pommes de terre

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	Whole grain pasta with mushrooms and white cream Vollkorn Pasta mit Pilze und weißer Creme Pâtes de grains entiers aux champignons et crème blanche	22€
VG	Prawn ravioli with summer peas and lemon confit Garnelen-Ravioli mit Sommererbsen und Zitronenconfit Ravioli aux crevettes avec petits pois et confit de citron	26€
V GF	Black rice and mushroom Risotto Schwarzer Reis und Pilz Risotto Risotto au riz noir et aux champignons	25€
	Spaghetti Carbonara with guanciale,egg sauce and pecorino cheese Spaghetti Carbonara mit guanciale, Eiersauce und Pecorino-Käse Spaghetti carbonara avec bacon, sauce aux œufs et pecorino	24€
	Seafood linguini with garlic and basil Linguine mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Basilikum Linguines aux fruits de mer, à l'ail et au basilic	29€
GF	Chicken Saltimbocca with prosciutto and thyme risotto Hühnchen Saltimbocca mit Prosciutto und Thymian-Risotto Saltimbocca de poulet au prosciutto et risotto au thym	27€

*V vegetarian option / GF gluten free option / CW contains wheat / CE contains egg
CV contains vegetables / CF contains fish / CC contains cheese / CM contains meat*

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 Seebarschfillet mit Caponata and peperone Sauce Filet de bar avec caponata et salsa peperone	34€
GF	Beef entrecote tagliata with saffron potato puree Entrecote Tagliata vom Rind mit Safrankartoffelpüree Tagliata d'entrecôte de boeuf à la purée de pommes de terre au safran	32€
VG	Homemade Pumpkin and Cassius Ravioli with Green Fava Beans Housegemachter Kürbis und Cassius Ravioli mit grünen Fava Bohnen Ravioli de potiron et de cassius fait maison avec haricots verts	28€
	Pork scallopini al limone with buttered tagliolini Schweinekotelett al limone mit gebutterten Tagliolini Scaloppine de porc al limone avec tagliolini au beurre	28€
V	Aubergine gnocchi alla Sorrentina Gnocchi aus Aubergine alla Sorrentina Gnocchi d'aubergines à la Sorrentina	24€
GF	Tomato Risotto with Nduja and crispy chorizo Tomaten-Risotto mit Nduja und knusprigem Chorizo Risotto aux tomates avec Nduja et chorizo croustillant	28€
	Classic Lasagna with Beef minced meet klassische Lasagne mit Rinderhackfleisch Lasagne classique avec viande hachée de bœuf	24€

PIATTI DOLCI
SÜSSE GERICHTE
PLATS SUCRÉS

- GF Traditional Panna Cotta with fruit ratatouille and sweet pesto** 14€
Traditionelle Panna Cotta mit Ratatouille vom Frucht und süßem
Pesto Panna Cotta traditionnelle avec ratatouille de fruits et pesto
sucré
- GF Chocolate fondente with kumquat and pink pepper** 14€
Schokoladen Fondant mit Kumquat und rosa Pfeffer
Fondant au chocolat aux kumquats et poivre rose
- Tiramisu** 14€
Tiramisu
Tiramisu
- GF Seasonal fruits** 14€
Frischer Saisonaler Obstsalat
Fruits de saison
- Ice cream selection** 14€
Auswahl an Eiscreme
Sélection de glaces

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

ANTIPASTI

Tomato soup with garlic, crostini, basil pesto and mozzarella	14€
Tomatensuppe mit Knoblauch, Basilikum-Pesto und Mozzarella Soupe de tomate à l'ail, crostini, pesto basilic et mozzarella	
Insalata Caprese with tomato, mozzarella and basil pesto	18€
Insalata Caprese mit Tomate, Mozzarella und Basilikum-Pesto Salade Caprese avec tomates, mozzarella et pesto au basilic	
Pizza Margarita with fresh tomato sauce, mozzarella and basil	18€
Pizza Margarita mit frischer Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum Pizza Margarita à la sauce tomate fraîche, mozzarella et basilic	
Pizza Atomica with aglio olio peperoncino, basil and parsley	18€
Pizza Atomica mit Aglio Olio peperoncino, Basilikum und Petersilie Pizza Atomica à l'ail, huile, piment (aglio olio Peperoncino), basilic et persil	
VG Black rice and mushroom Risotto	25€
Schwarzer Reis und Pilz Risotto Risotto de maïs carbonisé au jambon de Parme croustillant	

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

PORTATA PRINCIPALE

	Whole grain pasta with mushrooms and white cream	22€
	Vollkorn Pasta mit Pilze und weißer Creme Pâtes de grains entiers aux champignons et crème blanche	
	Aubergine gnocchi alla Sorrentina	20€
	Gnocchi aus Aubergine alla Sorrentina Gnocchi d'aubergines à la Sorrentina	
VG	Home Pumpkin and Cassius Ravioli with Green Fava Beans	28€
	Hauptkürbis und Cassius Ravioli mit grünen Fava Bohne Home Ravioli citrouille et cassius avec fèves vertes	

*V vegetarian option / GF gluten free option / CW contains wheat / CE contains egg
CV contains vegetables / CF contains fish / CC contains cheese / CM contains meat*

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

PIATTI DOLCI

Tiramisu	14€
Tiramisu	
Tiramisu	
Chocolate fondente with kumquat and pink pepper	14€
Schokoladen Fondant mit Kumquat und rosa Pfeffer	
Fondant au chocolat aux kumquats et poivre rose	
Ice cream selection	14€
Auswahl an Eiscreme	
Sélection de glaces	
Seasonal fruits	14€
Frische Saisonaler	
Obstsalat Fruits de saison	

GLUTEN FREE OPTIONS

ANTI PASTI

Insalata Caprese with tomato, mozzarella and basil pesto	18€
Insalata Caprese mit Tomate, Mozzarella und Basilikum-Pesto Salade Caprese avec tomates, mozzarella et pesto au basilic	
Grilled calamari with tomato carpaccio, pine nuts and balsamic dressing	18€
Gegrilltes Calamari mit Tomaten-Carpaccio, Pinienkernen und Balsamico-Dressing Calmars grillés avec un carpaccio de tomates, pignons et sauce balsamique	
Beef carpaccio with parmesan, yoghurt-mustard-cream and rucola carpaccio	22€
Rindfleisch-Carpaccio mit Parmesan, Joghurt-Senf-Crème und Rucola-Carpaccio Carpaccio Carpaccio de bœuf au parmesan, à la sauce yaourt-moutarde et roquette	
Black rice and mushroom Risotto	25€
Schwarzer Reis und Pilz Risotto Risotto de maïs carbonisé au jambon de Parme croustillant	

GLUTEN FREE OPTIONS

PORTATA PRINCIPALE

Chicken Saltimbocca with prosciutto and risotto with thyme	34€
Hühnchen Saltimbocca mit Prosciutto und Thymian-Risotto Saltimbocca de poulet au prosciutto et risotto au thym	
Sea bass fillet with caponata and salsa peperone	32€
Seebarschfillet mit Caponata und Peperonisoße Filet de loup de mer avec caponata et pepperoni salsa	
Beef fillet tagliata with saffron potato risotto	32€
Rinderfilet Tagliata mit Kartoffelrisotto mit Safran Tagliata de filet de bœuf a ec risotto de pommes de terre et safran	
Tomato Risotto with Nduja and crispy chorizo	28€
Tomaten-Risotto mit Nduja und knusprigem Chorizo Risotto aux tomates avec Nduja et chorizo croustillant	

GLUTEN FREE OPTIONS

PIATTI DOLCI

Traditional Panna Cotta with fruit ratatouille and sweet pesto	14€
Traditionelle Panna Cotta mit Ratatouille vom Frucht und süßem Pesto Pesto Panna Cotta traditionnelle avec ratatouille de fruits et pesto sucré	
Chocolate fondente with kumquat and pink pepper	14€
Schokoladen Fondant mit Kumquat und rosa Pfeffer Fondant au chocolat aux kumquats et poivre rose	
Ice cream selection	14€
Auswahl an Eiscreme Sélection de glaces	
Seasonal fruits	14€
Frischer Saisonaler Obstsalat Obstsalat Fruits de saison	

T O D D L E R ' S M E N U
M E N Ü F Ü R K L E I N K I N D E R
M E N U P O U R L E S N O U R R I S S O N S

Fruit puree with peach, apple and apricot Früchtecreme mit Pfirsich, Apfel und Aprikose Compote de fruits, à la pêche, pomme et abricot	10€
Puree with potato, leek and zucchini Püree aus Kartoffel, Lauch und Zucchini Purée de pommes de terre, poireaux et courgettes	10€
Puree of chicken, potato and zucchini Püree aus Hähnchen, Kartoffel und Zucchini Purée de poulet, pommes de terre et courgettes	10€
Puree of cod fillet, zucchini and broccoli Püree aus Kabeljaufilet, Zucchini und Broccoli Purée de morue, courgettes et brocolis	10€

K I D S M E N U

Mini caprese with tomato, mozzarella and basil pesto	8€
Mini Caprese mit Tomate, Mozzarella und Basilikum-Pesto Mini Caprese (tomates, mozzarella et pesto au basilic)	
Salad with pasta, corn and Gouda cheese	10€
Salat mit Pasta, Mais und Gouda Salade de pâtes, au maïs et Gouda	
Kids burger with tomato, lettuce and French fries	10€
Kids Burger mit Tomate, Salat und Pommes Frites Burger pour enfants avec tomate, salade verte et frites	
Pizza mozzarella and tomato sauce	10€
Pizza Mozzarella und Tomatensauce Pizza mozzarella à la sauce tomate	
Steamed sea bass with steamed vegetables	9€
Gedämpfter Seebarsch mit gedämpftem Gemüse Filet loup de mer et légumes vapeur	
Spaghetti with tomato sauce	10€
Spaghetti mit Tomatensoße Spaghetti à la sauce tomate	
Pasta with minced meat and tomato sauce	10€
Pasta mit Hackfleischsoße Pâtes à la viande hachée et sauce tomate	

*V vegetarian option / GF gluten free option / CW contains wheat / CE contains egg
CV contains vegetables / CF contains fish / CC contains cheese / CM contains meat*

K I D S M E N U

D E S S E R T S

Traditional Panna Cotta with fruit ratatouille and sweet pesto	10€
Traditionelle Panna Cotta mit Ratatouille vom Frucht und süßem Pesto Panna Cotta traditionnelle avec ratatouille de fruits et pesto sucré	
Selection of ice cream	10€
Auswahl an Eiscreme Sélection de glaces	
Chocolate fondue with fruit	10€
Schokoladenfondue mit Früchten Fondue au chocolat et aux fruits	

K I D D I E S B E V E R A G E S A N D M O C K T A I L S

Ladie`s sunrise	11€
Orange and apple juice with grenadine syrup Orangen- und Apfelsaft mit Grenadine-Sirup Jus d'orange et de pomme au sirop de grenadine	
Shirley Temple	11€
Sprite with grenadine syrup Sprite mit Grenadine-Sirup Sprite et sirop de grenadine	
Juices variety / Auswahl an Säften	11€
Apple, banana, orange, peach, cherry, pineapple Apfel, Banane, Orange, Pfirsich, Kirsch, Ananas Pomme, banane, orange, pêche, cerise, ananas	
Fresh Milk / Frische Milch	11€
Served warm or cold warm oder kalt serviert Servi froid ou chaud	

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.