

cucina itameshi

APERITIVO

BELLINI pfirsichmark · prosecco	9.5
LIMONCELLO SPRITZ limoncello · prosecco · soda	7.5
SAKE MARTINI dreamy clouds sake · vodka · dry vermouht	11.5
YUZU COLLINS gin · yuzu · soda	12.5
CLASSIC NEGRONI gin · campari · antica formular	13.5
BLUEPEAPOLITAN vodka · blue pea flower & lemongrass tea · cointreau · zitrone	12.5
GRAPEFRUIT AMERICANO campari · red vermouht · grapefruit · soda	11.5
ITAMESHI SMASH select aperitivo · px sherry · orange · yuzu · shiso · mint	13.5

BIRRA

REININGHAUS JAHRGANGSPILS vom fass	200ml 3.3	300ml 4.5
ICHNUSA non filtrata		330ml 6.5
KIRIN japanisches lager		330ml 4.9
RIEGELE LIBERIS ipa alkoholfrei		330ml 7.5

CUCINA ITAMESHI LUNCH 3 GANG MENÜ inklusive vorspeise und dessert MO-FR 12-15	
FEGATO DI VITELLO kalbsleber · kartoffel püree · dashi zwiebeln · tori tare	32.5
PENNE A LA SAKE (V) tomatensauce · chili crunch · garlic chips	28.9

TAVOLATA

CICCHETTI

WOODFIRED FOCACCIOTTO (V) oliven & miso butter	9.5
add on: PANCETTA (vom Hotel Hirschen VBG) & PROSCIUTTO · eingelegte radieschen	11.5
GREEN BEANS FRITTI (V) black garlic aioli · aonori	8.9

ANTIPASTI

BURRATA (V) nori tsukudani · olivenöl	16.9
X.O BEEF CARPACCIO wasabi · parmesan · zwiebel tsukemono	23.5
ROASTED BROKKOLINO (V) miso bagna cauda	16.9

PASTA FATTA IN CASA

TTEOKBOKKI CARBONARA (V) koreanische gnocchi · weisser spargel	20.5
TORTELLINI IN BRODO 6 stk. · shrimp & prosciutto · tsuyu dashi · wasabi	18.9
TSUKEMEN MENTAICO hontsuyu · bonito · jungzwiebel	22.5

SECONDI

SEABREAM dorade · karfiol · pomelo · yuzu	29.5
GRILLED WHITE ASPARAGUS (V) wakame · schwarzer sesam · kimizu · olive	26.5
MISO CHICKEN ganzes stubenhuhn · cremige polenta · pecorino	28.0
DRY AGED RIB EYE 400g (2 PERSONEN) balsamico teriyaki · peperonata · kartoffeln	69.0

FORMAGGI

MIXED CHEESE PLATE vom pöhl · sauerteigbrot	16.9
---	------

cucina itameshi

DOLCE

TIRAMISU „SUPER“ classico	10.5
PANNA COTTA honig · olivenöl · weisser balsamico	10.5
GELATO CARLO verschiedene Sorte	5.0 pro kugel
AFFOGATO espresso · kugel eis	7.4

DIGESTIVO

CAMPARI DAIQUIRI clément rum · campari · limette	12.5
ESPRESSO MARTINI vodka · wiener mocca · espresso	13.0
MISO AMORE japanischer whisky · miso select aperitivo	12.5
FUKUJU YUZU SAKE ON ICE yuzu infused sake · fukuju	50ml 7.9
AMARO LUCANO ON ICE kräuterbitter	50ml 7.5
GRAPPA MAROLO grappa di moscato · grappa di barolo	20ml 7.5
PALLINI LIMONCELLO	40ml 6.9
TENJAKU WHISKY PURE MALT	40ml 12.9
NIKKA FROM THE BARREL	40ml 12.5

CAFFÈ

ESPRESSO	2.9
MACCHIATO	3.2
DOPPIO	4.5
CAPPUCCINO	4.4

TÈ by Rami 250ml
served hot or cold

YUZU KUKICHA grüner stängeltee mit yuzu	4.9
BLUE PEA FLOWER & LEMONGRASS kräutertee mit schmetterlingsblüte und zitronengras	4.9
ARYA TARA GOLDEN TIPS schwarzer tee	4.9
SENCHA SEMIDORI MAKIZONO grüner tee	4.9

LIMONATA FATTA IN CASA

GINGER-LEMON	500ml	6.0
RHUBARB-ROSE HIP	500ml	6.0

NON ALCOHOLICA

MOLE COLA	200ml	3.9
PLOSE aranciata · limonata	275ml	4.9
SAN BITTER	100ml	4.9
VÖSLAUER prickelnd · still	750ml 330ml	6.9 3.9



CUCINA ITAMESHI at Dogenhof focuses on italian-japanese cooking techniques using the best seasonal ingredients.

alle preise in netto und inklusive mehrwertsteuer