

cucina itameshi

APERITIVO

BELLINI pfirsichmark · prosecco	9.5
MISOCELLO SPRITZ limoncello · prosecco · soda	7.9
YUZU COLLINS gin · yuzu · soda	12.5
BITTER OLIVE van den berg wermut rosso · campari · le tribute olive lemonade	12.5
CLASSIC NEGRONI gin · campari · antica formula	13.5
SOUR BLOSSOM gin · campari · st.germain elderflower · aquafaba	13.5
NORI NORI kizan sake · cointreau · vodka · zitrone · nori	12.9
ITAMESHI SMASH select aperitivo · px sherry · orange · yuzu · shiso · mint	13.5
CUCINA AMORE vodka · campari · peach liqueur · granatapfel · aquafaba	13.5
ESPRESSO MARTINI vodka · wiener mocca · espresso	13.0
AMARETTO SOUR BIANCO amaretto bianco · yuzu · zirone · aquafaba	13.5

CUCINA ITAMESHI LUNCH SPECIAL

MO-FR 12-15

PASTA YUZU ALFREDO ramen nudeln · yuzu · shichimi · basilikum

15.5

TAVOLATA

gedeck pro person 6.5 | mittags optional pro person 4.5

inkludiert brot, miso butter und stilles | prickelndes mineralisiertes wasser von bwt.

OLIVE VERDI (V) eingelegte oliven	4.9
BREAD & BUTTER (V) brotkorb · miso butter	6.5
IBERICO CHASHU flambierter schweinenacken · tare · piemontesische haselnüsse	13.5

FREDDO

ANTIPASTI MISTI (V) zucchini · ziegenmilch labneh · pistazie	13.9
SHOGUN SALAD (V) chrysanthemen · daikon · sesam · pecorino	16.5
BURRATA (V) rhabarber · roter pfeffer · edamame	16.9

RAW

XO BEEF CARPACCIO wasabi · parmesan · zwiebel tsukemono	23.5
HAMACHI TATAKI gelbschwanzmakrele · bergamotten-ponzu · kapernblatt · estragon	23.5

PASTA

TSUKEMEN ALLA BOTTARGA ramen nudeln · yellowfin tuna · löwenzahn · bottarga	19.5 26.5
UDON CACIO E PEPE (V) pecorino · eigelb · pfeffer	12.5 19.5
PASTA FREDDA (V) kalte ramen nudeln · chili · artischocke · radieschen	11.5 18.5

GRIGLIATA

CRISPY PARMIGIANA (V) melanzani gebacken · pomodori secchi · goma · scamorza	24.5
BRANZINO gegrillter wolfsbarsch · xo sauce · oregano · amalfi zitrone	30.5
YAKINIKU CHICKEN gegrilltes huhn · junglauch · yakiniku sauce	26.5
US RIB EYE 400g (FÜR 2 PERSONEN) gegrillter radicchio · pfeffertare	69.0

SIDES

SALSICCIA FRIED RICE gebratener reis · ei · knoblauch · salsiccia	8.5
VERDURE MISTE (V) erbsen · fisolen · mairübe · yuzu kosho	7.9
ITAMESHI HOUSE SALAD (V) wasabi dressing	5.5

unsere gerichte sind zum teilen gedacht und werden in die tischmitte serviert.

wir empfehlen 4-6 gerichte für 2 personen.

cucina itameshi

DOLCE

TIRAMISU „SUPER“ classico	10.5
STRAWBERRY DAIFUKU erdbeeren · mochi · vanille eis	11.0
GELATO CARLO verschiedene sorten	6.0
AFFOGATO espresso · kugel eis	7.4

BIRRA

REININGHAUS JAHRGANGSPILS vom fass	200ml 3.5	300ml 4.7
ICHNUSA non filtrata	330ml	6.5
KIRIN japanese lager	330ml	4.9
BRAUTON x MOCHI umami wit beer	440ml	8.5
RIEGELE LIBERIS ipa no alcohol	440ml	7.5

DIGESTIVO

FUKUJU YUZU SAKE ON ICE yuzu infused sake · fukuju	50ml	7.9
AMARO LUCANO ON ICE kräuterbitter	50ml	7.5
POLI grappa moscato	20ml	8.5
LUICI FRANCOLI grappa nebbiolo	20ml	7.5
PALLINI LIMONCELLO	40ml	6.9
TENJAKU WHISKY PURE MALT	40ml	12.9
NIKKA FROM THE BARREL	40ml	12.9

CAFFÈ

ESPRESSO	3.0
MACCHIATO	3.3
DOPPIO	4.7
CAPPUCCINO	4.5

TÈ by Rami 250ml
served hot or cold

YUZU KUKICHA grüner stängeltee mit yuzu	5.5
BLUE PEA FLOWER & LEMONGRASS kräutertee mit schmetterlingsblüte und zitronengras	5.5
ARYA TARA GOLDEN TIPS schwarzer tee	5.5
SENCHA SEMIDORI MAKIZONO grüner tee	5.5

LIMONATA FATTA IN CASA

INGWER-ZITRONE*	500ml	6.2
RHABARBER-ERDBEER*	500ml	6.2

NON ALCOHOLICA

MOLE COLA classica · senza	200ml	4.2
PLOSE aranciata · limonata	275ml	4.9
IESSI IL FRIZZANTE	180ml	8.0
LEITUNGSWASSER	1000ml	1.5
WASSER „MINERALISIERT“ BWT prickelnd · still	700ml	6.5
	500ml	4.5



Das CUCINA ITAMESHI im Dogenhof fokussiert sich auf
italienisch-japanische Koch-Techniken, in Kombination mit
den besten saisonalen Produkten.

alle preise in euro inklusive mehrwertsteuer.
gerichte können allergene enthalten, bitte frage einen unserer mitarbeiter für
genauere informationen

*jugendgetränk