

cucina itameshi

APERITIVO

BELLINI pfirsichmark · prosecco	9.5
MISOCELLO SPRITZ miso limoncello · prosecco · soda	7.9
YUZU COLLINS london dry gin · yuzu · soda	12.5
CITRINO E PEPE pepper infused vodka · cointreau · zitronen	13.5
BITTER OLIVE van den berg wermut rosso · campari · le tribute oliven limonade	12.5
CLASSIC NEGRONI london dry gin · campari · antica formula	13.5
LOST IN THYME roko gin · limette · ingwer · thymian	13.5
ITAMESHI SMASH select aperitivo · px sherry · orange · yuzu · shiso · minze	13.5
VELVET MATCHA whisky · matcha · zitronen · aquafaba	12.5
MISO CARAMEL OLD FASHIONED whisky · caramel · misocello · chocolate bitters	12.5
AMARETTO SOUR BIANCO amaretto bianco · yuzu · zitronen · aquafaba	13.5

CUCINA ITAMESHI LUNCH SPECIAL

MO-FR 12-15

TSUKEMEN SPINACI (V) ramen nudeln · spinat · stracciatella · pistazien

14.5

TAVOLATA

gedeckt abends pro person 6.5 | mittags 4.5

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

CICCHETTI

OLIVE VERDI (V) eingelegte oliven	4.9
ITALO KIMCHI (V) melanzani · tomate · basilikum · chili	6.5
SARDE MARINATE IN CASA eingelegte sardinen · essig · olivenöl · yuzu zeste	9.5
IBERICO CHASHU flambierter schweinenacken · tare · piemontesische haselnüsse	9.8

TO SHARE

LINGUA ALLA VITELLO TONNATO rinderzunge · thunfischcreme · umeboshi	16.5
BURRATA (V) nori tsukudani · olivenöl	17.9
SHOGUN SALAD (V) chrysanthemen · daikon · sesam · parmesan	14.5
XO BEEF CARPACCIO wasabi · parmesan · zwiebel tsukemono	24.5
TONNO CRUDO sizilianischer bluefin tuna · johannisbeerponzu · kombu · kren	27.0
TEMPURA DI ZUCCA (V) grüner hokkaido kürbis · salbei · tofucréme	13.5
COZZE CON NDUJA bouchot muschel · nduja · dashi · fenchel	18.5
SPICY RIGATONI (V) sake-tomatensauce · homemade chili crunch · parmesan	19.5
UDON CACIO E PEPE (V) pecorino · eigelb · pfeffer	20.5
CAVATELLI DI GAMBERO handgerollte cavatelli · rohe rote wildgarnele · limette	30.5
STONE BASS gegrilltes adlerfisch filet · ribollita · forellenkaviar · wasserspinat	28.0
KUSHIYAKI DI POLLO gegrillte hühnerkeule · soave chili · puntarelle · anchovies	24.5
KAKUNI geschmorter schweinebauch · rüben · mostarda · polenta	22.5
BISTECCA DI COSTATA beef steak am knochen zum teilen · mit beilagen ca 1kg pro 100g	16.0

DOLCE

TIRAMISU „SUPER“ classico	10.5
PURIN japanischer pudding · karamell · zitrusmarmelade	8.0
GELATO CARLO verschiedene sorten	pro kugel 6.0

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

wir empfehlen 4-6 gerichte für 2 personen.

cucina itameshi

BIRRA

REININGHAUS JAHRGANGSPILS			
vom fass	200ml	3.7	300ml 4.9
MESSINA cristalli di sale			330ml 6.9
KIRIN japanese lager			330ml 5.5
SKALE ALE belgisches pale ale			330ml 8.5
RIEGELE LIBERIS ipa no alcohol			330ml 7.5

DIGESTIVO

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

NON ALCOHOLICA

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

CAFFÈ

ESPRESSO	3.2
MACCHIATO	3.5
DOPPIO	4.7
CAPPUCCINO	4.6
AFFOGATO	7.5
espresso · kugel eis	

TÈ by Rami 250ml served hot or cold

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

LIMONATA FATTA IN CASA

INGWER-ZITRONE*	500ml	6.2
MANDARINE-KARDAMOM-ZIMT*	500ml	6.2



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