

cucina itameshi

DANKE · GRAZIE · ARIGATO

WEINSKANDAL · VINONUDO · WEIN WAGNER · ZANKL'S WEINE ·
KOSTRAUM · WINE PAYSANS · UNCHAINED WINE · VORREITHER ·
CHAMPAGNE CHARACTERS · NATURAL WINE DEALERS · VINIFERO ·
MESSERITSCH WEIN · SAKE NOBA · MICHI BAUER · DOMÄNE WACHTER ·
JOLANDA DE COLO · MILIFFICO · EISHKEN · X.O BEEF ·
· GELATO CARLO · MEINKLANG



cucina itameshi

APERITIVO

BELLINI pfirsichmark · prosecco	9.5
MISOCELLO SPRITZ miso limoncello · prosecco · soda	8.5
YUZU COLLINS london dry gin · yuzu · soda	12.5
OPEN SESAME vodka · sesam cordial · verjus	13.9
BITTER OLIVE van den berg wermut rosso · campari · le tribute oliven limonade	12.5
CLASSIC NEGRONI london dry gin · campari · antica formula	13.5
SHISO SAWA vodka · shiso · italicus · cocchi americano	13.5
ITAMESHI SMASH select aperitivo · px sherry · orange · yuzu · shiso · minze	13.5
AMARETTO SOUR BIANCO amaretto bianco · yuzu · aquafaba	12.5

APERITIVO NON ALCOHOLICA

L'APERITIVO OLIVE iessi l'aperitivo · le tribute lemon olive lemonade	7.9
NOGRONI alkoholfreier gin · undone no.7 not orange bitter · undone no.9 not vermouht	12.5
AMARETTNO SOUR non alcoholic amaretto · yuzu · aquafaba	12.5
SOBER SAWA alkoholfreier gin · shiso · yuzu · undone no.8 not wine aperitif · aquafaba	12.5

LIMONATA FATTA IN CASA

INGWER ZITRONE*	500ml 6.4
HEIDELBEERE BERGAMOTTE*	500ml 6.4

BIRRA

REININGHAUS JAHRGANGSPILS vom fass	200ml 3.7	300ml 4.9
MESSINA sizilianisches bier		330ml 6.9
KIRIN japanisches lager		330ml 5.5
BRAUTON X MOCHI UMAMI BEER witbier		440ml 8.5
RIEGELE LIBERIS ipa alkoholfrei		330ml 7.9



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

TAVOLATA

gedeck 6.5 | mittags 4.5 pro person*

CUCINA ITAMESHI LUNCH MO-FR 12-15
YAKI TSUKEMEN tsukemen nudeln · mangold · nasu · hausgemachte süß-sauer soße 15.0

CICCHETTI

OLIVE VERDI (V) eingelegte oliven 5.2
ITALO KIMCHI (V) melanzani · tomate · basilikum · chili 6.7
SARDE MARINATE IN CASA 9.5
eingelegte sardinen aus der bretagne · essig · olivenöl · yuzu zeste
IBERICO CHASHU flambierter schweinenacken · tare · piemontesische haselnüsse 9.8

TO SHARE

LINGUA ALLA VITELLO TONNATO rinderzunge · thunfischcreme · umeboshi 16.5
BURRATA MIDORI (V) handgemachte burrata · sweet edamame miso · gegrillte erbsen 18.5
CASTELFRANCO SALAD (V) daikon · takuan · sesamblatt 14.5
XO BEEF CARPACCIO wasabi · parmesan · zwiebel tsukemono 24.9
HAMACHI CRUDO gelbschwanzmakrele · rhabarber · koriander 25.5
PIZZA FRITTI (V) negi · stracciatella · tofucrame 15.5
SPICY RIGATONI (V) sake-tomatensauce · homemade chili crunch · parmesan 19.5
UDON CACIO E PEPE (V) handgemachte udon nudeln · pecorino · eigelb · pfeffer 21.5
GNUDI YUZU ALFREDO (V) hausgemachte ricotta pasta · yuzu · barba di frate 19.5
add on stör kaviar 10g 26.0
SUZUKI ALLA BRACE 32.0
wolfsbarsch · kapern · zitronenverbene · nori
KUSHIYAKI DI POLLO 25.5
hühnerkeulenspieße · gurke · wasabi · granny smith · hausgemachte sriracha
PARMIGIANA ABURI (V) verkohlte melanzani · pomodori secchi · haselnüsse 24.5
COSTATA dry aged rib eye · gorgonzola · salbei · miso für zwei zum teilen 64.0

DOLCE

TIRAMISU „SUPER“ classico 10.5
FRAGOLINA YUKI 11.5
walderdbeeren · panna · vanilleeis
GELATO CARLO pro kugel 6.0
verschiedene sorten

DIGESTIVO

MISO CARAMEL OLD FASHIONED 12.5
whisky · karamell · misocello · chocolate
KYOTO NO OTO 13.9
hojicha infused gin · cocchi · lemon
ESPRESSO MARTINI 13.0
vodka · wiener mocca · espresso

CAFFÈ

ESPRESSO 3.3
MACCHIATO 3.6
DOPPIO 4.9
CAPPUCCINO 4.9
AFFOGATO 7.9

TÈ by Rami

250ml | served hot or cold

YUZU KUKICHA 5.7
grüner stängeltee mit yuzu
BLUE PEA FLOWER & LEMONGRASS 5.7
kräutertee mit schmetterlingsblüte
und zitronengras
ARYA TARA GOLDEN TIPS 5.7
schwarzer tee
SENCHA SEMIDORI MAKIZONO 5.7
grüner tee

NON ALCOHOLICA

MOLE COLA 330ml 4.9
classica
GALAVANI 355ml 6.1
pompelmo rosso · aranciata
PLOSE 275ml 5.5
limonata
LE TRIBUTE 200ml 4.9
lemon olive lemonade
WASSER „MINERALISIERT“ BWT 700ml 6.5
prickelnd · still

INFUSED SAKE · SHOCHU

NIIZAWA SAKE 50ml 8.9
yuzu sake usunigori
NOGUCHI 40ml 7.9
sakekasu shochu



AMARO · BITTER

AMARO LUCANO 50ml 7.5
NONINO AMARO 50ml 7.9
quintessentia
AVERNA 50ml 6.0
CYNAR AMARO 50ml 6.5
FERNET BRANCA 50ml 6.5

WERMUT · LIQUORE

VAN DEN BERG 50ml 7.9
wermut bianco
ANDERT WERMUT 50ml 7.9
vermutlich rosé
SALICUTTI VERMOUTH 50ml 8.5
vermouth di montalcino
COCCHI VERMOUTH 50ml 7.5
vermouth di torino
PIO CESARE VERMOUTH 50ml 8.5
vermouth di torino
MAMMA MIA! LIMONCELLO 50ml 6.9
gargano igp

WHISKY · RUM

THE CHITA 40ml 12.9
single grain whisky
NIKKA FROM THE BARREL 40ml 12.9
blended whisky
PLANTATION 40ml 10.5
sealander rum

GRAPPE · EDELBRÄNDE

POLI GRAPPA 20ml 8.5
cleopatra moscato
LUICI FRANCOLI 20ml 7.5
grappa di nebbiolo
GÖLLES 20ml 9.5
alter apfel
GÖLLES 20ml 8.0
hirschbirne

unsere gerichte sind zum teilen gedacht und werden in die tischmitte serviert.
wir empfehlen 4-6 gerichte für 2 personen.

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

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