

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

MAX'S RECOMMENDATION

VIVIANA'S PALOMA mezcal · tequila · pomegranate super cattivo · lime · soda 12.5

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 SENZA ALCOHOL

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 vermouth 12.5
AMARETTO 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 (V) tsukemen nudeln · mangold · nasu · hausgemachte süß-sauer soße 15.0

CICCHETTI

OLIVE VERDI (V) eingelegte oliven	5.2
ITALO KIMCHI (V) kohlrabi · tomate · basilikum · chili	7.2
SARDE MARINATE IN CASA eingelegte sardinen aus der bretagne · 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 E MOMO(V) handgemachte burrata · gegrillter paprika · pfirsich	18.9
PANZANELLE JAPANESE (V) perilla · tomaten · wasabi-rucicola	13.5
XO BEEF CARPACCIO wasabi · parmesan · zwiebel tsukemono	24.9
TONNO CRUDO balfegó thunfisch · melone · yuzu-kosho · prosciutto	26.5
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
PASTA FREDDA (V) kalte tsukemen · tomatensud · herzmuscheln · basilikum	19.5
SUZUKI ALLA BRACE wolfsbarsch · kapern · zitronenverbene · nori	32.0
KUSHIYAKI DI POLLO hühnerkeulenspieße · gurke · wasabi · granny smith · hausgemachte sriracha	25.5
PARMIGIANA ABURI(V) verkohlte melanzani · pomodori secchi · haselnüsse	24.5
COSTATA dry aged rib eye · n'duja butter · negi für zwei zum teilen	59.0

DOLCE

TIRAMISU „SUPER“ classico	10.5
FRAGOLINA YUKI walderdbeeren · panna · vanilleeis	11.5
COUPE LAMPONE himbeere · sesam · miso	9.8
COUPE CALAMANSI kalamansi · shichimi · basilikum	9.8
GELATO CARLO	pro kugel 6.0

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

NON ALCOHOLICA

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

INFUSED SAKE · SHOCHU

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



AMARO · BITTER

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

WERMUT · LIQUORE

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

WHISKY · RUM

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

GRAPPE · EDELBRÄNDE

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

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