

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 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 (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		6.7	
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	
PANZANELLA JAPANESE (V) perilla · tomaten · wasabi-ruccola		13.5	
XO BEEF CARPACCIO wasabi · parmesan · zwiebel tsukemono		24.9	
TONNO CRUDO balfegó thunfisch · melone · yuzu-kosho · prosciutto		26.5	
PIZZA (V) erbsen · jungmais · kombu · mascarpone		15.5	
LASAGNE PORUCHINI tan tan bolognese · steinpilz béchamel · parmesan		20.5	
UDON CACIO E PEPE (V) handgemachte udon nudeln · pecorino · eigelb · pfeffer		21.5	
PASTA FREDDA 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		59.0	für zwei zum teilen
DOLCE		DIGESTIVO	
TIRAMISU „SUPER“ classico	10.5	MISO CARAMEL OLD FASHIONED	12.5
COPPA PISTACCIO softcookie · karamell · miso	9.8	whisky · karamell · misocello · chocolate	
COPPA CASSIS hollerkoch · shiso	9.8	KYOTO NO OTO	13.9
GELATO CARLO pro kugel	6.0	hojicha infused gin · cocchi · lemon	
		ESPRESSO MARTINI	13.0
		vodka · wiener mocca · espresso	
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.			

CAFFÈ		AMARO · BITTER	
ESPRESSO	3.3	AMARO LUCANO	50ml 7.5
ESPRESSO TONIC	8.5	NONINO AMARO quintessentia	50ml 7.9
MACCHIATO	3.6	AVERNA	50ml 6.0
DOPPIO	4.9	CYNAR AMARO	50ml 6.5
CAPPUCCINO	4.9	FERNET BRANCA	50ml 6.5
AFFOGATO	7.9		
TÈ by Rami		WERMUT · LIQUORE	
250ml served hot or cold			
YUZU KUKICHA grüner stängeltee mit yuzu	5.7	VAN DEN BERG wermut bianco	50ml 7.9
BLUE PEA FLOWER & LEMONGRASS kräutertee mit schmetterlingsblüte und zitronengras	5.7	ANDERT WERMUT vermutlich rosé	50ml 7.9
ARYA TARA GOLDEN TIPS schwarzer tee	5.7	SALICUTTI VERMOUTH vermouth di montalcino	50ml 8.5
SENCHA SEMIDORI MAKIZONO grüner tee	5.7	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
NON ALCOHOLICA		WHISKY · RUM	
MOLE COLA classica	330ml 4.9		
LE TRIBUTE lemon olive lemonade	200ml 4.9	THE CHITA single grain whisky	40ml 12.9
WASSER „MINERALISIERT“ BWT	700ml 6.5	NIKKA FROM THE BARREL blended whisky	40ml 12.9
		prickelnd · still	
		RON ZACAPA sealander rum	40ml 10.5
INFUSED SAKE · SHOCHU		GRAPPE · EDELBRÄNDE	
NIIZAWA SAKE yuzu sake usunigori	50ml 8.9		
NOGUCHI sakekasu shochu	40ml 7.9	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



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