

cucina itameshi

APERITIVO

BELLINI pfirsichmark · prosecco	9.5
LIMONCELLO SPRITZ limoncello · prosecco · soda	7.9
YUZU COLLINS gin · yuzu · soda	12.5
RASPBERRY SHISO SOUR shiso infused rum · super cattivo · eiweiß · himbeeren	13.5
CLASSIC NEGRONI gin · campari · antica formula	13.5
BLUEPEAPOLITAN vodka · blue pea flower & lemongrass tea · cointreau · zitrone	12.5
PERFEKT GARIBALDI campari · orange · eiweiß · tonic	11.5
ITAMESHI SMASH select aperitivo · px sherry · orange · yuzu · shiso · mint	13.5
MATCHA MULE vodka · matcha · ginger beer · limette	12.5
ESPRESSO MARTINI vodka · wiener mocca · espresso	13.0
MISO AMORE japanischer whisky · miso · select aperitivo	12.5

TAVOLATA

MIXED OLIVES (V) eingelegte oliven	4.5
SOURDOUGH BREAD (V) miso butter	5.9
SALAMI MILANESE	8.9

FREDDO

INSALATA POMODORO (V) tomaten · wassermelone · shiso	9.5
CELERY SALAD (V) stangensellerie · haselnüsse · koriander · pecorino	12.5
BURRATA (V) nori tsukudani · olivenöl	16.9

RAW

XO BEEF CARPACCIO wasabi · parmesan · zwiebel tsukemono	23.5
SEABREAM CRUDO doraden sashimi · trauben · feigenblatt · koriander · zitrone	19.5
VITELLO TARTAR kalb · kimizu · mizuna · erdnuss-crumble · kim	19.5

CALDO

COZZE ALLA JAPONAISE miesmuscheln · yuzu kosho · kombu · grammeln	17.9
---	------

PASTA

UDON CACIO E PEPE (V) pecorino · eigelb · pfeffer	11.5 18.5
PASTA MENTAICO ramen nudeln · hontsuyu · bonito · jungzwiebel · kabeljaurogen	15.5 22.5
KINOKO RISOTTO (V) pilze · stracciatella · schnittlauch	16.5 23.5

GRIGLIATA

MISO BLACK COD kabeljau · n'duja · eingelegte zitrone · ingwer	30.5
YAKINIKU CHICKEN gegrilltes huhn · junglauch · yakiniku sauce	22.9
GRILLED TENDERLOIN 200g rinderfilet · masao sauce	34.0

HEREFORD TOMAHAWK

am knochen zum teilen (nach gewicht) "gut ding braucht weile"	pro 100g 13.5
---	---------------

SIDES

GARLIC FRIED RICE (V) gebratener reis · erdnuss-crumble	5.5
PAK CHOI (V) sautierter pak choi · amalfi zitrone	5.9
WHOLE LETTUCE (V) kopfsalat · wasabi dressing	8.5

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
PANNA COTTA honig · olivenöl · weisser balsamico	10.5
GELATO CARLO verschiedene Sorte	5.0
AFFOGATO espresso · kugel eis	7.4

BIRRA

REININGHAUS JAHRGANGSPILS vom fass	200ml 3.5	300ml 4.7
ICHNUSA non filtrata sardegna	330ml	6.5
KIRIN japanisches lager	330ml	4.9
BRAUTON x MOCHI umami wit beer	440ml	7.5
RIEGELE LIBERIS ipa alkoholfrei	330ml	7.5

DIGESTIVO

FUKUJU YUZU SAKE ON ICE yuzu infused sake · fukuju	50ml	7.9
AMARO LUCANO ON ICE kräuterbitter	50ml	7.5
GRAPPA MAROLO grappa di moscato · grappa di barolo	20ml	7.5
PALLINI LIMONCELLO	40ml	6.9
TENJAKU WHISKY PURE MALT	40ml	12.9
NIKKA FROM THE BARREL	40ml	12.9

CAFFÈ

ESPRESSO	2.9
MACCHIATO	3.2
DOPPIO	4.5
CAPPUCCINO	4.4

TÈ by Rami 250ml
served hot or cold

YUZU KUKICHA grüner stängeltee mit yuzu	4.9
BLUE PEA FLOWER & LEMONGRASS kräutertee mit schmetterlingsblüte und zitronengras	4.9
ARYA TARA GOLDEN TIPS schwarzer tee	4.9
SENCHA SEMIDORI MAKIZONO grüner tee	4.9

LIMONATA FATTA IN CASA

INGWER-ZITRONE*	500ml	6.0
SAUERKIRSCH-THYMIAN*	500ml	6.0

NON ALCOHOLICA

MOLE COLA	200ml	3.9
PLOSE limonata	275ml	4.9
LURISIA la nostra aranciata	275ml	4.9
SAN BITTER	100ml	4.9
VÖSLAUER	750ml	6.9
prickelnd · still	330ml	3.9



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