

cucina itameshi

APERITIVO

BELLINI pfirsichmark · prosecco	9.5
LIMONCELLO SPRITZ limoncello · prosecco · soda	7.9
YUZU COLLINS gin · yuzu · soda	12.5
SHISO AMERICANO shiso infused campari · antica formula · soda	12.0
CLASSIC NEGRONI gin · campari · antica formula	13.5
MISO DAIQUIRI white rum · miso · supasawa	12.5
SPUMONI gin · campari · grapefruit · pink peppercorn · tonic	13.5
ITAMESHI SMASH select aperitivo · px sherry · orange · yuzu · shiso · minze	13.5
DOGENHOF SOUR cynar · fernet hunter · umeshu · aquafaba	12.9
ESPRESSO MARTINI vodka · wiener mocca · espresso	13.0
MAPLE AMARETTO SHUBUN japanese whisky · amaretto · ahorn · bitters	13.9

TAVOLATA

gedeck pro peron 6.5

mittags gedeck optional pro person 4.5

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

OLIVE VERDI (V) eingelegte oliven	4.9
SOURDOUGH BREAD (V) miso butter	6.5
COPPA DI MISO vom hotel hirschen vbg	11.5
FREDDO	
BEETS & TOFU (V) rüben · shiso · seidentofu · kren	9.8
SHOGUN SALAD (V) chrysanthenen · daikon · sesam · pecorino	16.5
BURRATA (V) nori tsukudani · olivenöl	16.9
RAW	
XO BEEF CARPACCIO wasabi · parmesan · zwiebel tsukemono	23.5
HAMACHI TATAKI gelbschwanzmakrele · bergamotten-ponzu · kapern · estragon	23.5
CALDO	
COZZE ALLA JAPONAISE miesmuscheln · yuzu kosho · kombu · grammeln	21.5
PASTA	
LASAGNE VERDE tan tan ragù · tsuyu béchamel · nira	13.5 20.5
UDON CACIO E PEPE (V) pecorino · eigelb · pfeffer	12.5 19.5
GRIGLIATA	
CRISPY PARMIGIANA (V) melanzani gebacken · pomodori secchi · goma · scamorza	24.5
MISO BLACK COD kabeljau · n'duja · eingelegte zitrone · daikon	30.5
YAKINIKU CHICKEN gegrilltes huhn · junglauch · yakiniku sauce	26.5
US RIB EYE 400g (FÜR 2 PERSONEN) gegrillter radicchio · umeshu	69.0
SIDES	
GARLIC FRIED RICE (V) gebratener reis · eiweiß · erdnuss-crumble	6.5
SPROUTS & STRACCIATELLA (V) kohlsprossen · miso bagna cauda · stracciatella	7.9
ITAMESHI HOUSE SALAD (V) wasabi dressing	5.5

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 sorten	6.0
AFFOGATO espresso · kugel eis	7.4

BIRRA

REININGHAUS JAHRGANGSPILS vom fass	200ml 3.5	300ml 4.7
MESSINA cristalli di sale	330ml	6.9
KIRIN japanisches lager	330ml	4.9
BRAUTON x MOCHI umami wit beer	440ml	8.5
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
POLI grappa moscato	20ml	8.5
LUICI FRANCOLI grappa nebbiolo	20ml	7.5
PALLINI LIMONCELLO	40ml	6.9
TENJAKU WHISKY PURE MALT	40ml	12.9
NIKKA FROM THE BARREL	40ml	12.9

CAFFÈ

ESPRESSO	3.0
MACCHIATO	3.3
DOPPIO	4.7
CAPPUCCINO	4.5

TÈ by Rami 250ml
served hot or cold

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

LIMONATA FATTA IN CASA

INGWER-ZITRONE*	500ml	6.2
ZWETSCHKE-JASMIN*	500ml	6.2

NON ALCOHOLICA

MOLE COLA	200ml	4.2
PLOSE aranciata · limonata	275ml	4.9
SAN BITTER	100ml	4.9
LEITUNGSWASSER	1000ml	1.5
WASSER „MINERALISIERT“ BWT prickelnd · still	700ml	6.5
	500ml	4.5



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