



I T A K I

ITALIAN • FUSION • KITCHEN

Digestive & Dessert

*Les
Caves
de
la
Vigne*

Digestive

DESSERTWEIN

BEN RYE 2020 5CL
12

ARIADA JAKONCIC 2015 37.50CL
85

CHÂTEAU D'YQUEM 2006 75CL
690

SPIRITUOSEN

SAFFREDI 2CL 16

MILLE E UNA NOTTE 2CL 15

BEN RYE 2CL 15

BAROLO ORO 2CL 19

BERTA TRE SOLI TRE 2CL 21

COGNAC MARTELL XO 2CL 39

COGNAC MARTELL XXO 2CL 69

WHISKY HIBIKI HARMONY 2CL 35

MACALLAN 12Y DOUBLE CASK 2CL 22

MACALLAN A NIGHT ON EARTH 2CL 32

UTEHA NASA 2CL 16



Dessert

ITAKI TIRAMISU 12

WEISSE SCHOKOLADE - YUZU CRÈME | MATCHA

TARTE TATIN 12

APFELKUCHEN | VANILLEGLACE

BIRNE & SCHOKOLADE 16

GESCHMORTE BIRNE MIT INGWER-SAKE |
SCHOKOLADEN-CRÉMEUX | 5-GEWÜRZE-BISKUIT |
INGWER-BIRNEN-TONKA-SORBET

PFLAUMEN-YUZU-TORTE 14

YUZU-CURD | PFLAUMEN-GELEE | PFLAUMEN-SORBET

KÄSEPLATTE 18

VERSCHIEDENE KÄSESORTEN MIT
SAISONALEM CHUTNEY

GLACE & SORBETS

VANILLE 5

SCHOKOLADE 5

MISO KARAMELL 5

YUZU 5

KOKOSNUSS 5

MANGO - PASSIONSFRUCHT 5

—
T
A
K
—





ITAKI

ITALIAN • FUSION • KITCHEN

*Thank you for
your visit!*



@ITAKI.RESTAURANT | WWW.ITAKI.CH

TAG US ON INSTAGRAM