



I T A K I

ITALIAN • FUSION • KITCHEN

Menufarte

ITAKI

ITALIAN • FUSION • KITCHEN

WILLKOMMEN IM RESTAURANT ITAKI

... dort wo sich Italien mit Asien trifft deshalb der Name ITAKI ITALIAN-ASIAN-KITCHEN.

Das ITAKI nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise von Italien nach Asien, indem die speziellen Aromen der beiden Länder zusammenkommen. Durch jahrelanges Experimentieren und Erforschen wurden diese Aromen herausgefiltert. Daraus ergaben sich hochwertige Gerichte, die Ihren Gaumen herausfordern und erfreuen werden. Die beiden gegensätzlichen Kulturen sind freundschaftlich sowie kulinarisch perfekt miteinander verbunden.

Wir leben OMOTENASHI oder l'OSPITALITÀ.

Unser exquisites **OMAKASE** Menu, dass von der italienischen und asiatischen Küche inspiriert ist, servieren wir Ihnen gerne in unserem neugestalteten Restaurant.

Das ITAKI Team freut sich sehr, Sie im neueröffneten ITAKI mit den aussergewöhnlichen Gerichten - kreiert von unserm Küchenchef Claudio Radocchia - zu verwöhnen und zu erfreuen.

Wir wünschen Ihnen viel Spass und ein tolles kulinarisches Erlebnis.
Guten Appetit

Ihr ITAKI Team



Claudio Radocchia

ITAKI

SNACKS

- APERIO PLATTE 38**
PATANEGRA | BIOSING SALAMI | KÄSEUSWAHL
- **ENTEN KROKETTEN 22**
MISO MAYONNAISE | SHICHIMI
- ITAKI WÜRSTE 2 STK 16**
NACH REZEPT DES KÜCHENCHEFS
- RINDSMARK-TARTAR 34**
RINDSMARK | EINGELEGTE SENFKÖRNER | NORI WAFFELN
- **PULLED PORK BAO 24**
GEDÄMPFTE BAO-BUN | SCHARFE MAYO

HANDGEMACHTE PASTA

- LANGOUSTINE TAGLIOLINI 34**
TOMATEN BISQUE | BASILIKUM | SCAMPI
- WEISSES KALBSRAGOUT TAGLIATELLE 32**
HÜHNERBRÜHE | HACKFLEISCH
- **TRÜFFEL CAPPELLACCI 36**
TRÜFFEL RICOTTA
- OX TAIL RAVIOLI 32**
GESCHMORTER OCHSENSCHWANZ | JUS | PARMESAN FONDUE

HERKUNFT

BIO LACHS: Irland	PATANEGRA: Spanien
TINTENFISCH: Spanien	BIO SALAMI: Slovenien
SCAMPI: Südafrika	RIND: Schweiz, Irland
WOLFSBARSCH: Griechenland	HUHN: Schweiz
GARNELEN: Italien, Südafrika	KALB: Schweiz
	ENTE: Frankreich

ALLERGIEN: Bitte informieren Sie Ihren Kellner vor der Bestellung über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten. Die Zutaten sind möglicherweise nicht vollständig auf der Speisekarte aufgeführt, und wir können nicht garantieren, dass keine Allergene enthalten sind.



UNSER HANDELERLESENES FLEISCH

SAUCENUSWAHL
ROTWEIN TERIYAKI
CHIMICHURI

STARTER

- **RINDS CARPACCIO 32**
TRÜFFEL-SOJA | RUCOLA | ROTE ZWIEBELN | SAISONALER TRÜFFEL
- **BABY EISBERGSALAT 14**
AVOCADO | SCHNITTLAUCH | THAI KRÄUTERDRESSING | POP REIS
- **BURRATA 22**
RADICCHIO | AVOCADO | EINGELEGTER RETTICH
- **GEGRILLTER TINTENFISCH 28**
RANDE | FENCHEL | ORANGEN | PONZU
- **KOKOSNUSS BISQUE 42**
GAMBERO ROSSO | JAKOBSMUSCHELN | KAROTTEN INGWER PURÉE | KOKOSNUSS

HOLZKOHLENGRILL

- GRASGEFÜTTERTES RINDSFILET 200G 62**
ROTWEIN TERIYAKI | RETTICH-REMOULADE
- **RIB EYE 300G 68**
KARAMELISIERTE ZWIEBELN | TOMATEN | SCHNITTLAUCH
- **KALBSKOTELETT 350G 64**
KRÄUTERKRUSTE | PISTAZIEN
- **MISTKRATZERLI 48**
HONIG-MISO SENF MARINADE
- **GANZER WOLFSBARSCH 62**
ITAKI THAI PESTO | CHERRYTOMATEN
- **JUMBO GARNELEN 34**
PIKANTE MEERESFRÜCHTE-SAUCE
- FISCH DES TAGES - MARKTPREIS**

BEILAGEN

- ● **GRILLIERTER WILDER BROKKOLI 12**
INGWER-KNOBLAUCH
- ● **GEMISCHTES GEMÜSE VOM GRILL 16**
- **BLUMENKOHL GRATIN 11**
GRUYÈRE-PARMESAN
- **TRÜFFEL KARTOFFELSTOCK 14**
- **GRILLIERTE SÜSSKARTOFFEL 8**
- **HAUSGEMACHTE SAFRAN PAPPARDELLE 12**

● VEGETARISCH ● LAKTOSE-FREI

alle Preise inkl. 7.7% MWST



ITAKI

ITALIAN • FUSION • KITCHEN

*Danke für Ihren
Besuch!*



@ITAKI.RESTAURANT | WWW.ITAKI.CH

TAG US ON INSTAGRAM