ITAKI

EINE PERSÖNLICHE REISE. EIN GEMEINSAMER TISCH.

Italienische Seele. Asiatische Neugier.

Willkommen bei ITAKI

ITAKI steht für Italian Asian Kitchen. Gegründet von Chef Claudio Radocchia, vereint es seine italienischen Wurzeln, internationale Küchenerfahrung und seine Leidenschaft für asiatische Aromen.

Frische Pasta, das Garen über offenem Feuer und feine asiatische Akzente prägen unser Menü. Im Mittelpunkt stehen das gemeinsame Genießen und das Gefühl, willkommen zu sein: italienische ospitalità trifft auf japanisches omotenashi.

Wählen Sie Ihre Favoriten oder überlassen Sie die Auswahl unserer Küche mit dem Sharing Omakase, das in mehreren Gängen für den ganzen Tisch serviert wird.

Machen Sie es sich bequem, genießen Sie ein Glas Wein und den Abend.
Schön, dass Sie da sind.

SHARING OMAKASE

Tavolata Menü

Vier Gänge, von unseren Köchen aüsgewählt, zum Teilen am Tisch serviert.

4 Gänge	**1 Hauptgericht**	**CHF 95**
4 Gänge	**2 Hauptgerichte**	**CHF 135**

Preise pro Person. Beim Menü mit zwei Haupterichten werden beide Haupterichte gemeinsam als ein Gang serviert.

UNSER HAUS-CHAMPAGNER

Champagne Lanson

CHAMPAGNE Lanson 1760

Durch Claudio Radocchias Rolle als Lanson Chef Ambassador ist Maison Lanson Teil des ITAKI-Erlebnisse:

eine gemeinsame Wertschätzung für Geschmack, Gastfreundschaft und die Freude am gemeinsamen Tisch.

ITAKI

Moderne italienische Küche

DIE SPEISEKARTE

APERITIVO / SNACKS ZUM TEILEN

Brot & Butter 7.5
Sauerteig | Focaccia | Butter

Krabben-Takoyaki 12.5
Krabbenfleisch | Katzuboshi

La Parmigiana 12.5
Aubergine | Tomate | Basilikum
pro Stück

Korean Fried Chicken Bao 13.5
Gochujang Mayo | Eingelegte Gurke.
pro Stück

ANTIPASTI

Hamachi Crudo 32.5
Passionsfrucht | Sellerie | Oranges | Ponzu.

Entensalat 34.5
Sprosse | Pflaumendressing.

Rind Carpaccio 36.5
Wasabi | Soja | Rote Zwiebel | Trüffel

Calamari Fritti 22.5
Zitrone | Aioli.

Steinpilz-Tarte 32.5
Steinpilze | Eingelegte Zitrone

PASTA

Kalbs Plin Ravioli 38.5
Kalbsjus | Butter | Salbei.

Blau Hummer Linguini 56.5
Hummerbique | Thai-Basilikum.

Kürbis-Cappellacci 36.5
Weiße Miso-Butter | Haselnüsse

Spaghetti mit Venusmuscheln 36.5
Knoblauch | Petersilie | Chili.

Tagliatelle Steinpilz 38.5
Steinpilze

ROBATA

Wolfsbarsch 58.5
Thai Style

Steinbutt Filet 62.5
Yuzu-Beurre-Blanc | Kapern | Padrón-Paprika

Gegrillte Riesengarnelen 48.5
Kimchi Buerre-Blanc

Rib-Eye 59.5
Asiatischer Jus | Karamellisierte Zwiebeln.

Kalbskotelett 64.5
Pistazien-Kräuter-Kruste.

Babyhähnchen 42.5
Miso-Marinade | Saisonale Pilze.

DRY AGED

Knoblauch-Soja-Wasabi · zum Teilen 19 / 100 g
wurde dazu serviert.
Fragen Sie nach dem heutigen Zuschnitt, der Herkunft, dem Gewicht und dem Preis.

BELIGEN

Rosmarin-Bratkartoffeln 12.5

Wilder Brokkoli 12.5

Geröstete Champignons 12.5
Knoblauch und Petersilie

Babyspinat Salat 12.5
Parmesan | Trüffel | Punzu

FleischDeklaration
Kalb: CH
Rind: CH, ARG
Poulet: CH
Ente: CH
Dry Age: IR, ESP, PL

FischDeklaration
Hummer: FR
Vongole: IT
Wolfsbarsh: FR
Steinbut: FR
Garnelle: ARG
Krabben: CA
Kingfish: DN