



## Vorspeise

<b>Burrata</b>	13,90
<i>Burrata in warme Geröstete Tomaten</i>	
<b>Vitello Tonnato (Nicht Immer)</b>	16,90
<i>Kalbfleisch, Thunfischsoße</i>	
<b>Tagliere di Formaggio Salumi</b>	22,90
<i>diverse Käsesorten und Aufschnitt</i>	
<b>Bresaola</b>	16,90
<i>Kalbsfleisch, Parmesan, Zitrone, Olio d'oliva</i>	
<b>Antipasto Gemüse (vetrina)</b>	15,90
<i>In Unsere Vitrine wird Jeden Tag frisch vorbereitet, und immer anders.</i>	
<b>Antipasto misto (Vetrina).</b>	22,90
<i>Gemischte antipasto, Prosciuto, Mortadella, diverse Käsesorten und Frisch vorbereitet Gemüse</i>	



## *Insalata*

*Thunfisch Salat (Balsamico - Dressing)* 13,90  
*Rucola, gemischte Salat, Zucchini, Karotte,  
Tomaten, Mais, Eier, Cherrytomaten*

*Insalata Mista* 11,90  
*Mix Salat, Karotte, Zucchini, Cherry, Tomaten  
Gurke*

*Tartar mit Gambas* 16,90  
*Rotebeete, Avocado, Gambas in Limone,  
olio d oliva und kleine mix Salat*

*Ziegenkäse* 14,90  
*Rote Bete-Carpaccio, Nüsse, Rucola, Balsamico*

### *Extras*

*Brot mit Oliven taggiasche* 6,90  
*Brot mit Olio D oliva extra vergine (Ligurien)* 4,90



**PINSA (15,90)**

*(aus Rom Warme Focaccia mit Frischem  
Zutaten nach Wahl)*

***Pinsa Prosciuto***

*Rucola, Parma, Mozzarella di Bufala*

***Pinsa Veggie***

*Zucchini, melanzane, Paprika, Caprese*

***Pinsa Mix***

*Zucchini, Caprese, Rucola, Prosciutto,  
mortadella, Paprika*

*Favorita*

Café · Feinkost & Weine

### *Pasta del giorno*

<b>Ghocchi Trüffel</b>	16,90 Euro
Butter, Salbei	
<b>Gnocchi Zitrone</b>	15,90 Euro
Zitronen-Butter	
<b>Ravioli Steinpilz</b>	15,90 Euro
Zucchini, Trockentomaten	
<b>Penne Puttanesca</b>	14,90 Euro
Tomaten, Kapern, Sardellen	
<b>Spaghetti a' Matriciana</b>	14,90 Euro
Tomaten, Guanciale,	
<b>Penne Arrabbiata.</b>	14,90 Euro
Tomaten Soße, scharf	
<b>Tagliatelle Gambas</b>	21,90 Euro
Gambas, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebeln	
<b>Tagliatelle Tonno</b>	15,90 Euro
Thunfisch, Olive	



## *-Ausgewählte Weine im offenen Ausschank-*

### **Prosecco**

*Trevisiol Glera dei Colli Trevigiani* 0,15 L. 8,50  
Leicht, Frisch, Delikat, Leicht Blumen

### **VINO ROSSO**

*Salice salentino (Puglia)* 0,20 L. 8,50  
Am Gaumen voll, warm, samtig mit viel Schmelz  
und reifen Tanninen

*La Valentina Montepulciano d' Abruzzo.* 0,20 L. 8,50  
Mittlerer Körper mit leicht abrasiven Tanninen und einem  
kreibigen Mundgefühl im Abgang.

### **VINO BIANCO**

*La Valentina (Trebiano D' Abruzzo)* 0,20 L. 7,50  
fruchtigem Geschmack und einer mineralischen Unterlage,

*Custoza Gardaseegebiet.* 0,20 L. 7,50  
trocken, weich, nachhaltig und würzig

*Dei Respiri Grillo (Sicilia)* 0,20 L. 7,50  
Samtig, fruchtig & Frisch

*Gelsi (Calabrien)*  
Rebsorte: Chardonnay. Aromen von  
Passionsfrucht und Kräutern. Frisch und würzig

### **VINO ROSE'**

*Kerzo (Sardinien)* 0,20 L. 7,50  
Elegant, frisch, kräftig und fruchtig. trocken.



# **Buonapettito**

**EUER**

**FAVORITA TEAM**

## **Öffnungszeiten**

**Feinkost & Weine:**

Montag bis Samstag  
von 11 Uhr bis 20 Uhr

**Restaurant:**

Montag bis Samstag  
von 12 Uhr bis 20 Uhr

Favorita Restaurant  
Eppendorfweg 215, 20253 Hamburg  
<https://favorita-cafe.com>



## *Tageskarte*

*Austern aus Sardinien*

### *Pasta*

*Linguine alle Alghe mit Polpo*

*Alghen-Linguine mit Polpo*

*18,90 Euro*

*Dinkel Pasta mit Salsiccia*

*Tomaten-Soße, Salsiccia*

*14,90 Euro*

### *Was Süßes*

*Tiramisu in Glass*

*4,90 Euro*

*Suffle' mit Schokolade*

*Suffle' mit Pistacchio*

*Suffle' mit Caramello*

*Suffle' mit weißer Schokolade*

*6,90 Euro*