

## Mittagskarte | Lunchmenu

### Pranzo Espresso

Genießen Sie jeden Mittag, von Montag bis Samstag  
das „Dolce Vita“ Italiens.

Lassen Sie sich von unserer Cucina Italiana  
ein köstliches Zwei oder Drei-Gänge-Mittagsmenu kredenzen  
und runden Sie Ihren Aufenthalt  
mit einem Glas begleitendem Hauswein ab.

*Enjoy the „Dolce Vita“ of Italy every Monday until Saturday  
during lunchtime.*

*Become fascinated by our daily 2 or 3 course menu  
from the Cucina Italiana  
and complete your stay with a glass of our house wine.*

**Montag bis Samstag | Monday until Saturday**  
**12:00 Uhr bis 14:00 Uhr | 12:00 until 2:00 pm**

**Außer Sonn- und Feiertags | Except Sunday and bank holidays**

<b>Zwei-Gänge-Mittagsmenu   2 course lunch menu</b>	<b>23,50</b>
<b>inklusive eines Glases Hauswein   including 1 glass of housewine</b>	<b>27,50</b>
<b>Drei-Gänge-Mittagsmenu   3 course lunch menu</b>	<b>28,50</b>
<b>inklusive eines Glases Hauswein   including 1 glass of housewine</b>	<b>32,50</b>

## Vorspeisen | Starters

<b>Acquacotta maremmana (1,7)</b>	<b>13</b>
Gemüse Eintopf   Zwiebeln   Tomaten   Kräuter   Pecorino   Brot   Ei <i>Vegetable stew   onions   tomato   herbs   pecorino   bread   egg</i>	
<b>Insalata mista (1,6,8,14)</b>	<b>14,50</b>
Feldsalat   Rucolasalat   Pflaumenvinaigrette Borettanezwiebeln   Ziegenkäse   Focacciacrôtons <i>Lamb's lettuce   arugula salad   plum vinaigrette borettane onions   goat cheese   focaccia croutons</i>	
<b>Carpaccio di tonno (6,10)</b>	<b>17,50</b>
Thunfischcarpaccio   Limonen-Olivenöl   Avokadocreme   Salat <i>Tuna carpaccio   lemon olive oil   avocado cream   salad</i>	

## Hauptgerichte | *Main course*

**VS/HG**

### **Tagliarini con zucca** (1,7,11)

**12 | 17**

Tagliarini | Kürbisbolognese | Petersilie | Zitrone  
*Tagliarini | pumpkin bolognese | parsley | lemon*

### **Tortelloni con pesto** (1,5,7,8,14)

**13 | 19**

Tortelloni | Aubergine | Tomate | Pestosud alla Genovese | Büffelricotta  
*Handmade tortelloni | eggplant | tomato | pesto alla genovese | buffalo ricotta*

### **Pappardelle al ragù** (1,11,14)

**14 | 20**

Pappardelle | toskanisches Wildragout | Grapparosinen  
Pinienkerne | Bitterschokolade | Dörrobst  
*Pappardelle | tuskan style game ragout | grappa raisins  
pine nuts | dark chocolate | dried fruits*

### **Costolette di maiale** (5,11,14)

**24**

Kotelett | Batalle-Schwein | frischer Lorbeer | Apfel | Süßkartoffelspalten  
*Cutlet | batalle pork | laurel | apple | sweet potato*

### **Merluzzo alla gremoulata** (5,8,10,11)

**24**

Kabeljaufilet à la Gremoulata | Proseccorisotto | Blattspinat  
*Codfish filet à la gremoulata | prosecco risotto | spinach*

### **Brasato di manzo** (1,7,8,11)

**27**

60 Stunden gegarter Rinderschaukelbug | Wirsing | Birne | Speck | Gnocchi  
*60 hours braised shoulder of beef | savoy cabbage | pear | bacon | gnocchi*

## Dessert und Käse | *Dessert and cheese*

### **Tiramisu** (1,5,7,8)

**11**

Tiramisu im Glas  
*Homemade tiramisu*

### **Composizione di formaggi** (5,8,14)

**12**

Gorgonzola höhlengereift | Pecorino sardo | Robiola tris | Fruchtechutneys  
*Cave riped gorgonzola | pecorino sardo | robiola tris | handmade chutneys*

*Alle Preise in Euro inkl. Mwst*