

# 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>Euro</b>
<b>Zwei-Gänge-Mittagsmenu   2 course lunch menu</b>	23,50
<b>inklusive eines Glases Hauswein   including 1 glass of housewine</b>	27,50
<b>Drei-Gänge-Mittagsmenu   3 course lunch menu</b>	28,50
<b>inklusive eines Glases Hauswein   including 1 glass of housewine</b>	32,50
<b>Vorspeisen und Suppen   <i>Starter and soup</i></b>	<b>Euro</b>
	<b>Vorspeise   Hauptgang</b> <b><i>Starter   Main dish</i></b>
<b>Zuppa di piselli dolce</b>	
Zuckererbsensuppe   Minze   Olivenöl   Lardocrostini <i>Sugar pea soup   mint   olive oil   lardo crostini</i>	8,50
<b>Insalata mista</b>	
Gemischter Keltenhof-Salat   Holunderblütenvinaigrette Spargel   Melone   Pfifferlinge <i>Mixed salad   elderflower vinaigrette   asparagus   melon   chanterelles</i>	14,50
<b>Carpaccio di tonno</b>	
Thunfischcarpaccio   Limonen-Olivenöl   Avokadocreme   Salat <i>Tuna carpaccio   lemon olive oil   avocado cream   salad</i>	17,50

## Hauptgerichte | *Main courses*

**Euro**  
**Vorspeise | Hauptgang**  
**Starter | Main dish**

### **Tortiglioni al ragù**

Tortiglioni | Lammragout | Weißwein | Parmigiano Reggiano | Ei 16  
*Tortiglioni | lamb stew | white wine | Parmigiano Reggiano | egg*

### **Pappardelle con sugo di limone** (*vegetarisch, vegetarian*)

Pappardelle | Amalfi-Zitronenrahm | Pfifferlinge | Tomaten 16  
*Pappardelle | amalfi lemon sauce | chanterelles | tomatoes*

### **Tortelloni con formaggio di capra e pinoli** (*vegetarisch, vegetarian*)

Handgemachte Tortelloni | Ziegenkäse-Tomatenfüllung 16  
Frühlingsmöhren-Olivenölsud | Pinienkerne  
*Handmade tortelloni | goat cheese tomato filling | carrot olive oil sauce | pine nuts*

### **Passera di mare con burro all`aglio**

Schollenfilets | Mandel-Knoblauchbutter | Spinat | Rosmarinkartoffeln 20  
*Plaice fillets | almond garlic butter | spinach | rosemary potatoes*

### **Scallopina di vitello con spinaci**

Kalbsschnitzel | Zitronensugo | Pinienkernspinat | Gnocchi 22  
*Veal escalope | lemon sauce | pine nuts spinach | gnocchi*

### **Brasato di manzo con bietola e sedano** (*Lactosefrei, lactose free*)

60 Stunden sanft gegarter Rinderschaukelbug 26  
Mangold | Staudensellerie | Trauben | Gnocchi  
*60 hours braised shoulder of beef | mangold | celery | grapes | gnocchi*

## **Dessert und Käse | *Dessert and cheese***

### **Crema di mascarpone e fragole**

Geschlagene Mascarpone | Vanille | Holunder-Balsamico | Erdbeeren 12  
*Whipped mascarpone | vanilla | elder balsamico | strawberries*

### **Composizione di formaggi** (*Glutenfrei, gluten free*)

Gorgonzola höhlengereift | Pecorino Toscano Riserva 12  
Labia pura capra | Vino Passito formaggio | Früchtechutneys  
*Cave riped gorgonzola | pecorino toscano riserva | labia pura capra | vino passito formaggio | handmade chutneys*