

# 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>	22,50
<b>inklusive eines Glases Hauswein   including 1 glass of housewine</b>	26,50
<b>Drei-Gänge-Mittagsmenu   3 course lunch menu</b>	27,50
<b>inklusive eines Glases Hauswein   including 1 glass of housewine</b>	31,50
<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>Insalata di rucola con pinoli</b> ( <i>vegetarisch, vegetarian</i> )	
Rucolasalat   Balsamicovinaigrette	
geröstete Pinienkerne   Parmigiano Reggiano	13
<i>Rocket salad   balsamico dressing   roasted pine nuts   Parmigiano Reggiano</i>	
<b>con gamberetti</b>	
mit 3 gebratenen Wildfang-Rotgarnelen	19
<i>with 3 fried king prawns</i>	
mit 5 gebratenen Wildfang-Rotgarnelen	25
<i>with 5 fried king prawns</i>	
<b>con filetto di manzo</b>	
mit gebratenen Rinderfiletspitzen	19   25
<i>with grilled slices of beef filet</i>	
<b>con filetto di tonno</b>	
mit gebratenem Thunfischsteak	25
<i>with grilled tuna steak</i>	
<b>Minestrone Classico</b> ( <i>vegetarisch, vegetarian</i> )	
Gemüseintopf   Kartoffeln   Bohnen	11
<i>Vegetable stew   potatoes   beans</i>	
<b>Carpaccio di manzo</b>	
Geklopftes Rindercarpaccio   Tomatencreme   Parmigiano Reggiano	18
<i>Beef Carpaccio   tomato cream   Parmigiano Reggiano</i>	

## Hauptgerichte | *Main courses*

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

### **Pappardelle con melanzana siciliane** *(vegetarisch, vegetarian)*

Frischteig Pappardelle | Tomatensugo | sizilianische Aubergine | Pinienkerne  
*Hand cut pappardelle | tomato sauce | sicilian eggplant | pine nuts* 11 | 15

### **Tortelloni con sugo di carne e cima di rapa**

Tortelloni | toskanische Wurst | Scarmoza | Rübstiel | Sauce Fonduta  
*Tortelloni | tuscan sausage | scarmoza | cima di capa | fonduta sauce* 12 | 18

### **Risotto di finferli** *(vegetarisch, vegetarian)*

Vialone Risotto | Pfifferlinge | Ricotta salata  
*Vialone risotto | chanterelles | ricotta salata* 13 | 20

### **Pici con salsiccia**

Toskanische Spaghetti | Fleischragout | getrocknete Tomaten  
*Tuscan spaghetti | sausage | dried tomato | veal sauce* 13 | 18

### **Garganelli con cacciucco alla livornese**

Garganelli | Krustentiersud | Tomate | Tintenfische | Fischfilets | Petersilie  
*Garganelli | crustacean sauce | tomato | fish fillets | shellfish | squid | parsley* 16 | 22

### **Brasato di manzo con verdura mista**

60 Stunden sanft gegarter Rinderschaukelbug  
mediterranes Gemüse | Pesto | Fregola 26  
*60 hours braised shoulder of beef | mediterranean vegetables | pesto | fregola*

### **Risotto al limone e filetto di tonno**

Vialone Risotto | Amalfi-Zitrone | grüner Spargel | Thunfischsteak  
*Vialone risotto | amalfi lemon | green asparagus | tuna steak* 30

## Dessert und Käse | *Dessert and cheese*

### **Tiramisu**

Tiramisu im Glas 10  
*Homemade tiramisu*

### **Crème brûlée con torrone**

Crème brûlée | Torrone 10  
*Crème brûlée | torrone*

### **Composizione di formaggi**

Gorgonzola höhlengereift | Pecorino Toscano Riserva  
Labia pura capra | Vino Passito formaggio | Früchtechutneys 12 | 16  
*Cave riped gorgonzola | pecorino toscano riserva  
labia pura capra | vino passito formaggio | handmade chutneys*