

RIBOLLITA – TOSKANISCHE BAUERNSUPPE (V) ^{HLP}

Lauch / Sellerie / Möhren / weiße Bohnen / Palmkohl / Thymian

Kräftige Gemüsebouillon abgeschmeckt mit Pelati-Tomaten & Thymian, als Eintopf gekocht mit Wintergemüse, weiße Bohnen & Palmenkohl angerichtet in einer Suppenbowl

8,40 €

KÜRBIS – INGWER BOWL (V) ^N

Hokkaido Kürbis / Ingwer / Sesam / Koriander

Im Ofen geschmorter Kürbis cremig gekocht mit Kokosmilch abgeschmeckt mit Möhren & Ingwer serviert mit Kürbiswürfeln, geröstetem Sesam, Zwiebellauch & Koriander

8,80 €

BROKKOLI SALAT (G) ^{GH}

Tomaten / Hirtenkäse / Mandeln / Granatapfel / Minze

Knackig gerösteter Brokkoli, angemacht mit Olivenöl, Meersalz & Mandeln in einer Bowl angerichtet mit kleinen Tomaten, Hirtenkäse, Minze, Granatapfel & Balsamico Bianco

12,90 €

TARTINE BELEGT MIT TOMATEN & BURRATA (G) ^{AGH}

Burrata / Tomate / Basilikum / Nüsse / Balsamico

Sauerteig Stulle bestrichen mit Olivenöl & Knoblauch, angerichtet mit einem warmen Salat von gegrillten Tomaten, frischem Basilikum, Balsamicoessig & Meersalz, dazu cremige italienische Burrata & gehackte Nüsse

13,70 €

SPAGHETTI EL LIMONE MIT GARNELEN ^{ABCDG}

Pasta / Garnelen / Salz Zitrone / Creme Fraîche / Parmesan / Rucola

Gewürfelte Zitronen & Garnelen in Knoblauch-Öl scharf gebraten, anschließen mit Pasta, Creme Fraîche & Parmesan sämig gekocht, abgeschmeckt mit gezupfter Petersilie & mariniertem Rucola

15,60 €

(G) VEGETARISCHE GERICHTE | (V) VEGANE GERICHTE

^A Glutenhaltiges Getreide | ^B Krebstiere | ^C Ei | ^D Fisch | ^E Erdnuss | ^F Soja
^G Milch oder Laktose | ^H Schalenfrüchte | ^L Sellerie | ^M Senf | ^N Sesam | ^O Sulfite
^P Lupinen | ^R Weichtiere

Bitte teilen Sie uns Lebensmittelunverträglichkeiten vor Ihrer Bestellung mit.
Endpreise in Euro und der gesetzlich geltenden MwSt.

RIBOLLITA – TUSCAN FARMER SOUP (V) ^{H L P}

Leek / celery / carrots / kidney beans / palm cabbage / thyme

Strong vegetable bouillon seasoned with Pelati tomatoes and thyme,
cooked as a stew with winter vegetables, white beans & palm cabbage
served in a soup bowl

8,40 €

PUMPKIN-GINGER BOWL (V) ^N

Hokkaido pumpkin / ginger / sesame / coriander

Oven-braised pumpkin cooked creamy with coconut milk
seasoned with carrots & ginger
served with pumpkin cubes, roasted sesame, leek & coriander

8,80 €

BROCCOLI SALAD (G) ^{G H}

Tomatoes / feta / almonds / pomegranate / mint

Crisp roasted broccoli dressed with olive oil, sea salt & almonds
arranged in a bowl with small tomatoes, herder's cheese, mint and
pomegranate & Balsamic Bianco

12,90 €

TARTINE TOPPED WITH TOMATOES & BURRATA (G) ^{A G H}

burrata / tomato / basil / nuts / balsamic

Sourdough sandwich spread with olive oil & garlic,
served with a warm salad of grilled tomatoes, fresh basil, balsamic vinegar &
sea salt, plus creamy Italian burrata & chopped nuts

13,70 €

SPAGHETTI EL LIMONE WITH SHRIMP ^{A B C D G}

pasta / shrimp / salt lemon / crème fraîche / parmesan / arugula

Diced lemons & prawns fried in garlic oil,
then cooked with pasta, crème fraîche & Parmesan until creamy,
seasoned with plucked parsley & marinated arugula

15,60 €

(G) VEGETARIAN DISHES | (V) VEGAN DISHES

^ACereals containing gluten | ^BCrustaceans | ^CEgg | ^DFish | ^EPeanut | ^FSoya
^GMilk or lactose | ^HNuts | ^LCelery | ^MMustard | ^NSesame | ^OSulfite
^PLupins | ^RMollusks

Please inform us of any food intolerances before placing your order.
Final prices in Euro and the legally applicable VAT.