

Mittagsmenü (Mo-Fr): 13. Sept. bis 17. Sept. bis 14:30h

Suppe

Afghanischer Linseneintopf ^{vegan i} 8,00
 Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Kartoffeln, Pastinaken.
 Auch mit 2 Würstchen & Senf erhältlich + 1,90 Euro. Klein 5,90

Minestrone Fantasia ^a 8,00
 Eine Protein-Suppe mit gemischten Hülsenfrüchten aus Umbrien mit Pancetta, hausgemachter Fleischbouillon, Lauch, Karotten.

Vegetarisches Gericht

Südtiroler Kasknödel mit Gemüsestrudel ^{a,c} 11,90
 Hausgemachte Kasknödel mit Nußbutter & Parmesan als Topping, dazu einen kleinen Gemüsestrudel, Krautsalat mit Kümmel.

Hauptgerichte

Gulasch della Nonna mit Südtiroler Speckknödel ^{a,c,d,7} 12,90
 Rindsgulasch gekocht mit Zwiebel, Rotwein, vielen frischen Gewürzen. Dazu gibt es hausgemachte Südtiroler Speckknödel und Krautsalat.

Buddha Bowl ^{h, f, j (vegan)} 9,90
 Hausgemachter Humus, Reis, Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat, Brokkoli angeschwenkt in Sesamöl, Edamane, Kürbis- Falafel, Süßkartoffel & Kürbiskernen.

Business Lunch

Eine Vorspeise und ein Pastagericht für 9,90

Primo:

einen gemischten Salat oder eine kleine Suppe nach Wahl

Linseneintopf oder Minestrone Fantasia (Hülsenfrüchte mit Fleischbouillon)

Secondo:

Linguine al Limone e Salsiccia Toscana ^{a,c}
 Linguine in einer Zitronencreme und gebratenen Salsiccia Toscana Stücken.

oder

Pasta Pesto, Patate e Fagiolini ^{a,c}
 Pasta mit Basilikumpesto, Kartoffelstücke, Brechbohnen & Grana Padano.

oder

Gnocchi alla Romana ^a
 Es besteht aus gratinierten Nocken aus Hartweizengrieß. Scheiben auf Basis von Hartweizengrieß, als Auflauf serviert mit Tomatensoße und Ricotta salata (Schafskäse).

Hausgemachtes Getränk der Woche

Spicy Ginger mit Ingwer Limette Limonade 3,00

Und bitte innen LUCA nutzen oder Zettel ausfüllen!!!