



## Verehrte Palio-Gäste!

Sie lieben Italien - die Gastfreundschaft und Lebensart, den guten Wein und die Küche? Wir bieten Ihnen die einfache, grundsolide aber raffinierte, variationsreiche Küche der italienischen Hausfrau ‚Cucina casalinga‘: traditionelle Spezialitäten nach Originalrezept, wie sie in den Regionen anzutreffen sind. Herzlich willkommen zu genussvollem Essen & Trinken in toskanischem Ambiente unserer Taverna & Trattoria!

Ihr Palio Team wünscht „Buon appetito e salute“

### Antipasti - Vorspeisen - Zuppa - Suppe EUR

Wildkräutersalat mit Balsamico-Olivenöl Marinade	
Parmesan Reggiano und gerösteten Pinienkernen	10,50
- mit Bresaola	15,50
- mit Riesengarnelen	16,50

Antipasti Palio - Peperonata, eingelegte Pilze, Tomate Mozzarella Balsamicolinsen, Salami chianti classico, geschmorte Artischocken San Daniele-Schinken mit Melone (Auf Wunsch auch vegetarisch)	14,50
--	-------

Carpaccio „Pensato“, Olivenpüree-Sauce, Parmesan Reggiano	12,90
---	-------

Vitello tonnato - rosa gebratenes Kalbfleisch, Thunfischsauce	11,90
---	-------

Panzanella -Toskanischer Tomaten-Brotsalat mit Riesengarnelen	14,50
---	-------

Acquacotta - Toskanische Tomatenpilzsuppe mit Parmesancrostini	6,80
--	------

### Riso - Risotto

Risotto alla milanese mit gebratenen Riesengarnelen in Limonenöl (Vorspeise 15,00)	21,00
---	-------

Cremiger Weißweinrisotto mit Miesmuscheln, Borlottibohnen Cherrytomaten und Frühlingslauch (Vorspeise 10,50)	14,50
---	-------

## Pasta - Nudelspezialitäten

EUR

Ravioli „Palio“ - mit Kalbfleisch und Spinat gefüllt Parmesan Reggiano, Salbeibutter	(Vorspeise 10,50)	15,50
Hausgemachte Tagliatelle mit Sugo von Kabeljau Cherrytomaten und Artischocken	(Vorspeise 14,50)	17,50
Linguine aglio olio mit eingelegten Oliven und Tatar von Thunfisch	(Vorspeise 15,00)	17,50
Spaghetti alla carbonara im Parmesanlaib serviert mit Pancetta und Erbsen	ab 2 Personen pro Person	17,90

## Delizia di Mare - Aus dem Meer

Riesengarnelen alla diavolo mit Fettucine in Tomatensauce Basilikumpesto und Parmesan Reggiano		21,90
Gebratenes Zanderfilet unter Olivenkruste auf toskanischem Gemüse und Salbeignocchi		20,90

## Carne - Fleisch

Filetto siracusa - Scheiben vom Rinderfilet mit Safran-Mandelsauce gedünstete Bohnenkerne in Olivenöl, Oreganokartoffeln		24,50
Lammkotelettes unter Rosmarinkruste toskanisches Bohnenragout, Kartoffelgnocchi		27,50
Gebrautene Perlhuhnbrust Austernpilze „triofolati“, hausgemachte Fettucine		21,50
Geschmorte Kaninchenkeule „all umbro“ mit Kartoffeln, Tomaten und Oliven		21,50

## Das Palio Menü

Wildkräutersalat mit Balsamico-Olivenöl-Marinade  
Parmesan Reggiano und gerösteten Pinienkernen

Linguine aglio olio mit eingelegten Oliven  
und Tatar von Thunfisch

Filetto siracusa  
Scheiben vom Rinderfilet mit Safran-Mandelsauce  
gedünstete Bohnenkerne in Olivenöl, Oreganokartoffeln

Dessert oder Käse nach Wahl

4 Gänge EUR 46,50 / 3 Gänge (ohne Pasta) EUR 39,50

... dazu die Palio Weinempfehlung:

### Vino bianco

2008 Chardonnay Plozner, Friuli	0,1l 3,40
2010 Costamolino Vermentino DOC, Argiolus, Sardegna	0,1l 4,50

### Vino rosso

2007 Chianti Rufina Basciano DOCG, Renzo Masi, Toscana	0,1l 5,00
--	-----------

## Dolce - Formaggio - Dessert - Käse

Hausgemachtes Tiramisù mit Eis	7,50
--------------------------------	------

Limoncellosorbet mit Prosecco	9,50
-------------------------------	------

Glasierte Weintrauben mit Cantucciparfait und Amaretto-Karamellsauce	8,50
---	------

Gebrautes Pflaumenbrot mit Nusseis	9,50
------------------------------------	------

Käsespezialitäten mit Olivenmarmelade	11,50
---------------------------------------	-------

... nach dem Dessert: Espresso 2,60 - Cappuccino 3,20

### Grappe

Friulana Nonino	2 cl 4,80	/	Po di Poli Moscato Poli	2 cl 6,80
-----------------	-----------	---	-------------------------	-----------

## La specialità

Verehrte Gäste, an dieser Stelle präsentiere ich Ihnen eigene Kreationen und Gerichte, zu denen ich mich auf meinen Reisen nach Italien habe inspirieren lassen. Ich wünsche Ihnen viel Genuss und ebenso viel Vergnügen, wie es mir bereitet, Sie immer wieder mit Neuem und Köstlichem zu überraschen!

---

	EUR
Tatar von Thunfisch auf Kalbscarpaccio mit Limettenmarinade und Parmesan Reggiano	14,50
Cremesuppe von rotem Paprika mit gebratener Riesengarnele und Croûtons	8,50
Lauwarmer Hummer auf gebackener Aubergine in Tramezziniehülle Kapernäpfel und Risotto	28,50
Gebrautes Wolfsbarschfilet Balsamico bianco Sauce, glasierter Babyspinat	27,50
Mailänder Kotelette auf geschmorten Artischocken und cremigem Safranrisotto	32,50

---

## Das Palio-Kochbuch

Die besten Rezepte und die Geheimnisse der „Cucina casalinga“ verrate ich Ihnen in meinem Kochbuch. Es ist gespickt mit nützlichen Tipps, die Ihnen das Gelingen leicht machen. Sie erfahren außerdem Wissenswertes über Weine & Brände und Kurioses über Land & Leute. Kommen Sie mit mir auf eine launige, kulinarische Reise

Ihr Palio-Küchenchef

Helmut Griebel



ALTHOFF HOTEL  
**FÜRSTENHOF**  
CELLE

Fürstenhof • Hannoversche Straße 55/56 • 29221 Celle

T +49 (0) 5141/20 10 • F +49 (0) 5141/20 11 20

[www.fuerstenhof-celle.com](http://www.fuerstenhof-celle.com) • [info@fuerstenhof-celle.com](mailto:info@fuerstenhof-celle.com)