

Carta Stagionale "La Villetta"

Frühherbst Saison 31.08 – 31.10.21.

Zuppa di zucca con cocco (Vegan) Kürbissuppe mit Kokosmilch und gerösteten Kürbiskernen	5,90
Polpo alla griglia Gegrillte Oktopus, warme Kräuter-Vinaigrette	13,50
Risotto "La Villetta" Artischocken, Salsiccia, Radicchio, Parmesan Chips	12,90
Linguine alle vongole Linguine mit Venusmuscheln, Tomaten Sugo, Chilischoten	14,50
Involtini di manzo Hausgemachte Rinderroulladen, Kartoffel-Kürbispüree, Marsala Sauce	18,90
Maiale Duroc alla griglia Gegrillte Steak vom Duroc Schwein, Tomaten-Ingwer-Salca, Grüne Bohnen, Pancetta, Birenen, Rosmarinkartoffel	19,50
Torta Amalfitana Ricotta-Birnen Torte mit Haselnüssen	6,50

Unser saisonales 3-Gänge-Menü

Suppe - Hauptgang - Dessert

Inklusive: Glas Wein 0,2 l nach Ihrer Wahl
(von unseren offenen Weinen, Weinempfehlungen oder Wein des Monats)
Espresso und Mineralwasser 250 ml

Pro Person: 35,90 Euro

Antipasti

Vellutata di pomodoro	5,50
Tomatencremesuppe, Sahnehaube, Pestocrostini	
Pizza Pane	4,50
Pizzabrot mit frischem Rosmarin, Olivenöl, Knoblauch	
Bruschetta Della Casa	5,90
Knuspriges Hausbrot aus dem Steinofen Knoblauch, Olivenöl, marinierte Datteltomaten, Rucola, Parmesankäse	
Caprese con Bufala	9,90
Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum-Pesto	
Verdure Grigliate	9,50
Gegrillte Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons nach Art des Hauses	
Vitello Tonnato	11,90
KalbfleischCarpaccio, Thunfischcreme, Kapern	
Antipasto Villetta	14,50
Vitello Tonnato, Caprese, Parmaschinken, gegrilltes Gemüse, Pizzabrot	
Insalata Mista	6,90
Knackige Salatmischung mit Datteltomaten, Gurken Parmesankäse, Croutons	
<u>Wählen Sie Ihr Dressing:</u> Caesar-Dressing, Dressing des Hauses oder Balsamico und Olivenöl	
Nettuno Insalata Mista mit Tagesfisch-Empfehlung	13,80
Pollo Insalata Mista mit gegrillter Hähnchenbrust	11,90
Parma Insalata Mista mit Parmaschinken, saisonales Obst	11,40
Formaggi Insalata Mista mit paniertem Schäfskäse	10,90
Tonno Insalata Mista mit Thunfisch und gekochten Wachteleiern	10,90

Pasta Fresca

Serviert mit frisch geriebenem Parmesankäse

<i>Spaghetti Bolognese</i>	10,90
Der Klassiker mit Rinderhackfleischsauce	
<i>Spaghetti alla Carbonara</i>	10,90
Guanciale (Backenspeck), Eigelb, Pecorino, bunter Pfeffer	
<i>Spaghetti agli Scampi</i>	14,50
Riesengarnelen, Weißweinsauce, frische Tomaten, Knoblauch	
<i>Ravioli ai Funghi Porcini</i>	13,50
Gefüllt mit Steinpilzen, in Salbei-Trüffel-Butter geschwenkt	
<i>Tagliatelle Salmone</i>	13,90
Frisches Lachsfilet, Babyspinat, fruchtige Tomaten-Sahnesauce	
<i>Tagliatelle con Pollo e pesto</i>	12,50
Hähnchen, Basilikum-Pesto, getrocknete Tomaten, Rahm	
<i>Pasta Vegana</i> (Bio Penne)	10,90
Tomatensauce, gegrilltes Gemüse, frische Kräuter	

Al Forno

Mit Mozzarella überbacken

<i>Lasagna della Nonna</i>	11,90
Mit Rinderhackfleisch nach Omas Rezept	
<i>Tortellini Panna e prosciutto</i>	11,90
Fleischfüllung, Kochschinken-Sahnesauce	

Pizze originale ca. 32 cm

Alle Pizzen mit BIO-Tomatensauce und Mozzarella Fior di Latte

<i>Margherita</i>	8,00
Mit frischem Basilikum, Extra Virgen Olivenöl	
<i>La Villetta</i>	13,50
Artischocken, Gorgonzolakäse, Parmaschinken, Trüffelöl	
<i>Diavola (Pikant)</i>	10,50
Salami Piccante, Pepperoni, Paprika	
<i>Parma</i>	12,90
Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse	
<i>Prosciutto e Funghi</i>	9,90
Kochschinken, frische Champignons	
<i>Ortolana</i>	11,50
Gegrilltes Gemüse, Basilikum-Pesto	
<i>Mare</i>	15,90
Frischer Lachs, Garnelen, Babyspinat, Knoblauch	
<i>Quattro stagioni</i>	11,50
Artischocken, Kochschinken, Paprika, Oliven	
<i>Hawaii</i>	10,50
Kochschinken, gegrillte frische Ananas	
<i>Tonno</i>	12,50
Thunfisch, rote Zwiebeln, Oliven	
<i>Calzone al Forno</i>	11,90
Gefüllte Pizza mit Kochschinken, Salami und Champignons	
<i>Pizza Dello Chef</i> (Tagesempfehlung)	
Eine besondere Kreation unseres Pizzabäckers	

Piatti principali

Serviert mit frischen Tagesbeilagen

Pesce

Filetto di salmone alla griglia

18,90

Lachsfilet vom Grill, frische Kräuter
Avocado-Ricotta-Dip

Pesce del giorno (Tagesfisch-Empfehlung)
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal

Carne

Saltimbocca alla Romana

20,50

Medaillons vom Kalb, belegt mit Parmaschinken und Salbei
Weißweinsauce

Cotoletta alla Milanese

19,50

Kalbsschnitzel paniert in knuspriger Parmesanpanade
Pilzmix Sauce

Petto di pollo

16,90

Gefüllte Maishähnchenbrust mit Spinat und getrockneten Tomaten
Gorgonzola-Sauce

Dolce

Tiramisu

5,90

Nach süditalienischer Art

Nutella Panna Cotta

5,90

Serviert mit karamelisierten Nüssen

Hausgemachtes Eis

Vanille, Schokolade, Pistazien, Amarenakirschen

1 Kugel **1,70**

Sahneportion **0,90**

Bei Fragen nach Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Speisen
gibt unser Personal gerne Auskunft mit separatem Produktordner

Alle Preise in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt

Preisänderung, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Aperitivi

Prosecco Col de mez DOCG Brut Venetien – Soligo 100% Glera	0,1 l	4,50
Ausgeprägt fruchtig, hell, brillant und mit ausgezeichneter Perlage Alkoholgehalt: 11,0% Vol.		
Aperol Spritz (1)	0,2 l	6,50
Prosecco, Aperol, Soda, Orange		
Hugo (Hausgemacht)	0,2 l	5,90
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette, frische Minze		
Sanbitter (alkoholfrei)	0,2 l	4,50
Martini / Bianco, Extra dry	5 cl	3,90
Wahlweise mit Zitrone oder grünen Oliven		

Bevande analcoliche

Mineralwasser

“San Pellegrino” / Spritzig	Fl 0,25 l	2,40
	Fl 0,75 l	5,90
“Aqua Panna” / Still	Fl 0,25 l	2,40
	Fl 0,75 l	5,90

Soft drinks

Coca Cola (1,3,9) / Cola Zero (1,3,9) / Fanta (1,2,3) / Sprite (2)	Fl 0,33 l	3,30
--	-----------	-------------

Schweppes (1,10)

Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale	Fl 0,2 l	2,80
---	----------	-------------

Granini Saft

Apfel / Orange / Rhabarber / Maracuja	0,2 l	2,60
	0,4 l	4,20

Saftschorle

	0,4 l	3,60
--	-------	-------------

Die mit einer Nummer gekennzeichneten Produkte enthalten folgende Zusatzstoffe:

1 = Farbstoff / 2 = Konservierungsstoff / 3 = Antioxidationsmittel
9 = koffeinhaltig / 10 = chininhaltung

Birre

Veltins Pils vom Fass	0,3l	2,80
	0,5l	4,20
Alster Wasser vom Fass	0,3l	2,80
	0,5l	4,20

Flaschenbier

Veltins Pils alkoholfrei	0,33l	2,90
Paulaner Zwickl (Naturtrübes Kellerbier)	0,4l	3,60
Paulaner Hefe Weizen	0,5l	4,20
Paulaner Hefe Weizen alkoholfrei	0,5l	4,20
Paulaner Hefe Weizen alkoholfrei Zitrone	0,5l	4,20

Vino

- WEIN DES MONATS AUS UNSERER WEINKARTE
- UNSERE EMPFEHLUNG (IM WECHSEL ALLE ZWEI WOCHEN) 0,2 L / 0,5 L

Lambrusco Pruno Nero Dry (Schaumwein) 200 ml **5,20**
Emilia-Romagna - Chiarli 100% Grasperossa
Lambrusco hat eine bemerkenswerte, beeindruckende Fruchtigkeit
Alkoholgehalt: 11,0% Vol.

Moscato Passito La Bella Estate (Dessertwein) 100 ml **5,20**
Piemonte - Terre da Vino 100% Moscato bianco
Geschmack mit Anklängen von Muskat, Vanille und kandierten Früchten
Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

Vini aperti

Weißwein

Pinot Grigio

0,2l **5,50**

Friaul – Alturis 100% Pinot Grigio

Nuancen, die an Zitrusfrüchte, Brotringe und geröstete Mandeln erinnern

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Grillo Luma

0,2l **5,20**

Sizilien – Cellaro 100% Grillo

Bouquet von Mandeln, weißen Blüten und Birnen; mit einem langen Abgang

Alkoholgehalt: 13,0% Vol.

Rose

Rose Primitivo Tramari

0,2l **5,50**

Apulien – San Marzano 100% Primitivo

Duftet einladend nach Himbeeren, Kirsche und roter Grapefruit

Alkoholgehalt: 13,0% Vol.

Rotwein

Scaia Rosso Corvina

0,2l **6,20**

Venetien – Tenuta Sant'Antonio 100% Corvina

Bouquet mit Noten von roten Früchten und Pflaumen. Nuancen von Rosen

Alkoholgehalt: 13,0% Vol.

Talo Merlot Primitivo

0,2l **5,50**

Apulien – San Marzano 50% Merlot, 50% Primitivo

Kräftige Anklänge von reifen Beeren, Waldbeeren, Kirschen und Zimt.

Alkoholgehalt: 13,0% Vol.

Nero d'Avola Plumbogo

0,2l **6,50**

Sizilien – Planeta 100% Nero d'Avola

Komplexes Bouquet mit Noten von Pflaumen und reifen Brombeeren

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Alle Weine enthalten Sulfite.

Grappe Riserva

(36 Monate in unterschiedlichen Holzfässern gereift)

Moscato Terre Antice	42% Vol.	2 cl	3,50
Berta Villa Prato	40% Vol.	2 cl	4,20
Nardini Aquavite	50% Vol.	2 cl	4,60
Brunello Altesino	42% Vol.	2 cl	5,60
Amarone Rondena Grand Riserva	43% Vol.	2 cl	8,20

Bevande spiritose

Limoncello	32% Vol.	2 cl	2,60
Sambuca	40% Vol.	2 cl	2,90
Averna	28% Vol.	2 cl	2,90
Ramazzoti	30% Vol.	2 cl	2,90
Ouzo	40% Vol.	2 cl	2,90
Williams Christbirne	40% Vol.	2 cl	3,20

- GROSSE AUSWAHL VON SPIRITUOSEN AM TRESEN -

Bevande calde

Tasse Caffè Crema (9)		2,20
Espresso (9) 100% Arabica		2,30
Entkoffeinierter Kaffee		2,30
Cappuccino (8,9)		2,90
Latte Macchiato (8,9)		3,50
Glas BIO-Tee		2,50

Die mit einer Nummer gekennzeichneten Produkte enthalten folgende Zusatzstoffe:

8 = mit Milcheiweiß / 9 = koffeinhaltig