

## ANTIPASTO / SALAT

### ANTIPASTO

Verschiedene gegrillte frische Gemüse

### ANTIPASTI DELUXE

Komposition unserer frischen Vorspeisen

### VITELLO TONNATO

Fein geschnittener rosa Kalbsbraten, Thunfischcreme, gebackene Kapernäpfel

### CARPACCIO DI MANZO

Feine Scheiben vom Rind, Rucola, Parmesan

### BURRATA

Mozzarella mit flüssigem Kern, Amore-Kirschtomaten, Rucola, gereifter Balsamico

### INSALATA VILLAGGIO

Gemischte Blattsalate, geröstete Nüsse, Amore-Kirschtomaten, Orangenfilet

### INSALATA CAESARE

Römersalat, Croutons, ligurische Oliven, Parmesansplitter, Caesar-Dressing und auf Wunsch wahlweise mit

Riesengarnele (pro Stück)

Hähnchenbrustfilet (100 g)

Lachsfilet (100 g)

Rinderfilet (100 g)

## PASTA

### SPAGHETTI NAPOLI

Spaghetti, Tomatensauce, Basilikum

### SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Spaghetti, Olivenöl, Knoblauch, frische Kräuter

### PENNE ARRABIATA

Penne, pikante Tomatensauce, frischer Knoblauch, Amore-Kirschtomaten, Chili-Öl

### SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti, Hackfleisch-Tomatensauce, Parmesan

### LASAGNE BOLOGNESE

Nudelblätter, Hackfleisch-Tomatensauce, Parmesan

### RAVIOLI PORCINI TARTUFI

Frische Steinpilzravioli, Trüffelcreme, Parmesan, Pinienkerne

### TAGLIOLINI TARTUFO

Frische Bandnudeln, Trüffelcreme, Parmesan

### TAGLIATELLE SALMONE

Frische Bandnudeln, Lachsfilet, grüner Spargel, Hummersauce

### SPAGHETTI GAMBERONI

Spaghetti, Riesengarnelen, pikante Tomatensauce oder nach „Aglio e Olio-Art“

### RIGATONI GORGONZOLA

Rigatoni, Gorgonzolasauce, Rinderfiletspitzen, frischer Blattspinat

14

14,5

11

14,5

11

14,5

11,5

17

12

17

12

21

15,5

21

15,5

24

16,5

24

16,5

26,5

19,5

## PIZZA Tomatensauce, Mozzarella

### MARGHERITA

Amore-Kirschtomaten, Basilikum

### SALAME

feine italienische Salami

### FUNGHI

Champignons

### PROSCIUTTO E FUNGHI

Schinken, Champignons

### HAWAII

Schinken, Ananas

### TONNO E CIPOLLA

Thunfisch, rote Zwiebeln

### DIAVOLA

Scharfe Edelsalami, ligurische Oliven, Zwiebeln

### QUATTRO STAGIONI

Schinken, Salami, Champignons, Artischocken

### VILLAGGIO

Schinken, Salami, Champignons

### VEGETARIANA

Verschiedene Gemüse

### PARMA

Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter

### SPINACI E GORGONZOLA

Spinat, Gorgonzola

### GAMBERONI E ASPARGI

Riesengarnelen, grüner Spargel

13,5

11

16

11,5

16

11,5

16

11,5

15,5

11,5

16

11,5

17,5

12

17,5

12

17

12

17

13

19,5

14

19

15

20,5

16

## FLEISCH

### FEGATO DI VITELLO

Gebratene Kalbsleber mit Demi Glace, geschmolzene Salbeizwiebeln

### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Scheiben vom Kalbsrücken, Weißweinsauce, Salbei-Parmaschinken, Blattspinat, Rosmarinkartoffeln

### ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

vom Kalbsrücken, Bratkartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone

## FISCH

### FILETTO DI LUCIOPERCA

Zanderfilet auf der Haut gebraten, Spargelrisotto, Safransauce

### FILETTO DI SALMONE

Norwegisches Lachsfilet, rosa Pfeffersauce, Blattspinat, Röstkartoffeln

### GAMBERONI AMALFI

Gebratene Riesengarnelen, frische Kräuter, Amore-Kirschtomaten, Paprika, geröstetes Brot

## DULCE

### TIRAMISU CLASSICO

Löffelbiskuit mit Kaffee-Mascarponecreme

### CIOCCOLATO CON

### MASCARPONE MOUSSE

Weißes Schoko-Mascarpone-Mousee, Kirschkompott

29,5

20,5

31

21,5

32

24

29,5

20,5

31

21,5

33

24,5

9,5

7,5

11

8