



VILLAGGIO
RISTORANTE

APERITIVI

		EUR
Prosecco Spumante Sacchetto Etichetta Nera		0,1L 5,50
	auf Eis	0,2L 7,50
Prosecco ROSE Spumante Sacchetto Brut		0,1L 6,50
	auf Eis	0,2L 8,50
Ferrari Maximum Brut		0,1L 8,90
Ferrari Maximum Rosé		0,1L 9,90
Martini (Bianco, Dry, Rosso)		5cl 4,50
Sherry (Dry, Medium)		5cl 5,50
Weinschorle		0,2L 4,90
Weinschorle mit Aperol		0,2L 6,90
Hugo		6,50
Aperol Sprizz		6,50
Bombay Gin Tonic		8,50

ANTIPASTI

ANTIPASTI		9,50
Verschiedene gegrillte frische Gemüse		
COMPOSIZIONE DI ANTIPASTI DEL „VILLAGGIO“ DELUXE	1 Person	13,90
Komposition unserer frischen Vorspeisen	2 Personen	22,90
VITELLO TONNATO		11,90
Rosa Kalbsbraten dünn geschnitten mit Thunfischcreme und gebackenen Kapernäpfeln		
CARPACCIO DI MANZO		12,50
Dünne Scheiben vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesansplittern		
BURRATA CON POMODORI DI SAN MARZANO		12,90
Frischer Mozzarella mit flüssigem Kern, San Marzano Tomaten, Rucola und gereiftem Balsamico		

INSALATA

INSALATA „VILLAGGIO“		7,50
Gemischte Blattsalate mit gerösteten Nüssen, Gartengemüse und hausgemachtem Dressing		
INSALATA „CESARE“		7,90
Römersalat mit Croûtons, ligurischen Oliven, Parmesansplittern und Caesar-Dressing		
RUCOLA CON PARMIGIANO, POMODORINI E ACETO BALSAMICO		8,90
Rauke Salat mit Pinienkernen, Kirschtomaten, Parmesan und altem Balsamico		
EXTRAS		
Hähnchenfilet		4,50
Gamberoni - pro Stück		2,50

MINESTRE

EUR

VELLUTATA DI POMODORO

Feine Tomatensuppe mit Kirschtomaten aus biologischem Anbau und frischem Basilikum

6,90

ZUPPA DI PESCE

Mittelmeer Fischsuppe

klein	12,90
groß	23,90

PIZZE

PIZZA MARGHERITA

mit Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum

7,50

PIZZA SALAME

mit Tomaten, Mozzarella und Sopressa Veneta Salami

9,90

PIZZA FUNGHI

mit Tomaten, Mozzarella und Champignons

9,90

PIZZA TONNO E CIPOLLA

mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und roten Zwiebeln

9,90

PIZZE SPECIALI

PIZZA DIAVOLA

mit scharfer Salami (Salsiccia), ligurischen Oliven und roten Zwiebeln

11,90

PIZZA PARMA

mit Tomaten, Mozzarella, San Daniele Parmaschinken, Rucola und Parmesansplittern

12,90

PIZZA GAMBERONI E ASPARAGI

mit gebratenen Riesengarnelen, grünem Spargel und Mozzarella

14,90

PIZZA BRESAOLA

mit Bresaola (Rinderschinken), Rucola, Olivenöl und Kirschtomaten

17,90



TIPP

Unsere Pizza wird frisch ausgerollt und im Steinofen gebacken

Buon Appetito

PRIMI PIATTI

EUR

PENNE ARRABBIATA

8,90

Penne mit pikanter Tomatensoße, frischem Knoblauch, Kirschtomaten und Chili Öl

RAVIOLI CARCIOFI

13,90

Artischockenravioli an Minzbutter und Erbsenpüree

SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON GAMBERONI

16,90

Spaghetti mit Knoblauch und gebratenen Riesengarnelen (pikant)

SEPIA TAGLIOLINI A CURRY ESSENZA

16,90

Sepia-Tagliolini in Curry-Krabbensud mit Flusskrebsschwänzen und gebratenen Lachstranchen

RIGATONI IN SALSA AL GORGONZOLA CON FILETTO DI MANZO

18,90

Rigatoni in Gorgonzolasoße, mit Rinderfiletspitzen und frischem Blattspinat

PESCE

FILETTO DI LUCIOPERCA E GRANELLO

20,90

Zanderfilet im Südtiroler Speckmantel mit Demi Glace, gebratenen Waldzwergepilzen und Röstkartoffeln

FILETTO DI SALMONE

21,90

Gebratenes Lachsfilet mit Basilikum-Tomatenpüree und Apfel-Fenchelragout

GAMBERONI AMALFI

24,90

Riesengarnelen in der Pfanne serviert, mit frischen Kräutern, Kirschtomaten, Paprika und geröstetem Brot

CARNE

FEGATO DI VITELLO

19,90

Gebratene Kalbsleber mit Demi Glace, geschmolzenen Salbeizwiebeln und Parmesanrisotto

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

21,90

Scheiben vom Kalbsrücken in Weißweinsauce mit Salbei-Parmaschinken, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

FILETTO DI VITELLO

23,90

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Demi Glace, Waldpilzen à la crème und getrüffeltem Kartoffelpüree

TIPP

Für Veranstaltungen stellen wir Ihnen gern unsere Räumlichkeiten zur Verfügung.

Sie möchten Ihre Gäste im eigenen Hause mit italienischer Küche verwöhnen? Sprechen sie uns gern auf unseren Außer-Haus-Service an.

DESSERT

EUR

TIRAMISU CLASSICO Löffelbiskuits mit Kaffee-Mascarponecreme	7,50
SORBET VARIATION Drei Sorten hausgemachtes Sorbet mit frischen Früchten	7,90
CRÈME BRÛLÉE Vanillecreme karamellisiert mit Frucht Bouquet	8,90
CIOCCOLATO Weiße Schokoladen-Mascarpone mousse an Pistazienbiscuit und Kirschragout	8,90
KUGEL EIS ODER SORBET HAUSGEMACHT	2,70

DESSERTWEINE

2009 VIN SANTO DELL EMPOLESE DOC FATTORIA MONTELLORI 2 Gläser Gambero Rosso, 4 Trauben Duemilavini	2cl	3,90
2013 PRIVILEGIO DOC FEUDI DI SAN GREGORIO 90 Parker Punkte, 90 Wine Advocate, 92 Wine Enthusiast	2cl	4,90

KAFFEE & TEE

TORALDO SPEZIALITÄTEN

Espresso	2,60
Espresso doppelt	3,90
Espresso Macchiato	2,60
Cappuccino	3,50
Kaffee	2,60
Latte Macchiato	3,90

EILLES TEE

DARJEELING SECOND FLUSH Aus den besten Teegärten Nordindiens, am Fuße des Himalaya stammt diese zartblumige Sommerpflückung, mit typisch nussiger Geschmacksnote.	3,20
ROOIBOS VANILLE Südafrikanischer Rotbuschtee, versetzt mit Vanillestückchen und Vanillearoma, hat eine süße Geschmacksnote, kupferrote Tassenfarbe, kaum Gerbstoffe und kein Koffein.	3,20
GRÜNTEE ASIA SUPERIOR Unfermentierter Tee aus der Mitte Chinas, mit sympathisch weichem Aroma, zartsüßer, angenehm herber Note und leuchtend hellgelber Tassenfarbe.	3,20
SONNE ASIENS Grüner Sencha mit zart-herbem Geschmack, versetzt mit Lemongras und Färberdisteln, dezent benotet mit frischem Zitrusfrucht-Aroma.	3,20
PFEFFERMINZBLÄTTER Aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter-ein erfrischender Genuss.	3,20
SOMMERBEERE Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren, die mit Erdbeer-Himbeer-Sahne Aroma verfeinert wurde.	3,20

DIGESTIF

EUR

GRAPPA NONINO

Nonino Il Moscato 2cl 4,90

GRAPPA MARZADRO

Aus sortenreinen Reben, die 36 Monate in Eichenfässern gereift sind

Gewürztraminer 2cl 5,90

Blumig und intensiv im Duft, weich und harmonisch im Geschmack

Chardonnay 2cl 5,90

Ein reichhaltiger und kräftiger Grappa, vollmundig und trocken

Amarone 2cl 5,90

Der elegante aus Corvina, Rondinella und Corvinone-Trauben, samtig und langanhaltend

GRAPPA BOCCHINO

Moscato sauterne Cask Finish 100% Moscato d'Asti 2cl 7,90

Rund, weich und herrlich lang anhaltend

Barolo Cask Finish 100% Nebbiolo 2cl 7,90

Geschmacksnoten von kandierten Orangen, Pflaumen und weißen Blumen

Barbaresco Cask Finish 100% Nebbiolo 2cl 8,90

Warmer Geschmack von Kirschen, Vanille und einer Spur Schokolade

OBSTBRAND

ZIEGLER

Williams 2cl 6,90

Quitte 2cl 7,90

Wildkirsch NO.1 2cl 8,90

COGNAC

Hennessy VSOP 2cl 3,90

Remy Martin VSOP 2cl 3,90

BRANDY

Cardenal Mendoza 2cl 3,90

Vecchia Romagna 2cl 3,90

Carlos I 2cl 3,90

RUM

Bacardi Carta Blanca 4cl 7,90

Ron Varadero 3 Jahre 4cl 7,90

Havana Club 7 Jahre 4cl 8,50

Ron Varadero Gran Reserva Anejo 15 4cl 8,90

BITTER-KRÄUTERLIKÖRE

Ramazzotti 2cl 3,00

Averna 2cl 3,00

Fernet Branca, Fernet Menta 2cl 3,00

Campari 2cl 3,00

LIKÖRE

Amaretto di Saronno 2cl 3,00

Bailey's 2cl 3,00

Limoncello 2cl 3,00

Sambuca Molinari 2cl 3,00

OFFENE WEINE

EUR EUR
0,1L 0,2L

WEISS

Pinot Grigio Venezia Giulia IGT Sacchetto/Venetien, 100% Pinot Grigio Aromenspiel von Äpfeln und Mirabellen sowie milde Frische.	3,50	5,90
Chardonnay Tormaresca Puglia IGT Tormaresca/Apulien, 100% Chardonnay Lebhaft, erfrischend nach reifen Birnen und Äpfeln, honigtönige, vanillige Nuancen.	3,90	7,50
Lugana di Sirmione Vigneto Borghetta DOC Avanzi/Venetien, 100% Trebbiano Frische, Frucht und einmalige Typizität der Trebbiano Traube.	4,50	8,00
Grauburgunder QbA trocken Markus Pfaffmann/Pfalz, 100% Grauburgunder Dicht und kompakt; sehr feste Struktur mit Schmelz, vielschichtig und lang.	3,90	7,50
Riesling Philips DREI Weingut Philipp Kuhn/Pfalz, 100% Riesling Vielschichtige, intensive Düfte, zarter Schmelz.	4,50	8,50

ROSE

Santa Cristina Rosato Toscana IGT Santa Cristina/Toscana, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese Fruchtig, ausgewogen und harmonisch, fruchtiger Nachhall.	3,50	6,90
Philipps VIER Rosé Weingut Philipp Kuhn/Pfalz, Sankt Laurent, Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, feinfruchtig mit intensivem Duft nach Walderdbeere, milde Säure.	4,50	8,50

ROT

Montepulciano d'Abruzzo DOC Farnese Vini/Abruzzen, 100% Montepulciano	3,50	6,90
Merlot IGT La Cortigiana Sacchetto/Venetien, 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon Dichter Aromaschmelz, weich, abgerundet und saftig.	3,90	7,50
Primitivo di Manduria DOC Feudi di San Gregorio/Apulien, 100% Primitivo Fruchtig und würzig, harmonischer Geschmack und sanftes Tannin.	4,50	8,50
Villa Antinori Rosso Toscana IGT Antinori/Toscana, 55% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Syrah Antinori-typische Eleganz: rubinrot, mit Noten von Beeren und Holz sowie weiches Tannin.	4,90	9,50

SOFTS

		EUR
S. Pellegrino	0,75L	6,50
Acqua Panna	0,75L	6,50
S. Pellegrino	0,25L	3,00
Acqua Panna	0,25L	3,00
Coca Cola, Mezzo Mix, Fanta, Sprite	0,20L	2,70
Coca Cola Zero	0,20L	2,70
Bitter Lemon	0,20L	3,00
Ginger Ale	0,20L	3,00
Tonic Water	0,20L	3,00
Soda Water	0,20L	3,00
Red Bull	0,20L	4,50

SAFT

	0,2L	0,4L
Orange	2,80	4,50
Apfelsaft	2,80	4,50
Rhabarber	2,80	4,50
Maracuja	2,80	4,50
Cranberry	2,80	4,50
Saftschorle	2,80	4,50
Apfelschorle	2,60	4,30

BIER

Veltins Pils	0,30L	3,50
Alsterwasser	0,30L	3,40
Maisels Weiße Weizenbier	0,30L	3,90
	0,50L	4,90
Maisels Weiße Alkoholfrei Flasche	0,50L	4,90
Veltins Alkoholfrei Flasche	0,33L	3,60

SPIRITUOSEN

VODKA

Absolut	4cl	7,90
Grey Goose	4cl	9,50

GIN

Bombay	4cl	7,90
Hendrick's	4cl	9,50

WHISKEY

		EUR
Ballantines	4cl	7,90
Red Label	4cl	7,90
Black Label	4cl	7,90
Chivas Regal	4cl	7,90
Jim Beam	4cl	7,90

MALT WHISKEYS

Glenfiddich	4cl	8,90
Oban 14 Jahre	4cl	8,90
Lagavulin 16 Jahre	4cl	8,90

KLARE BRÄNDE

Linie Aquavit	2cl	2,50
Jubiläums Aquavit	2cl	2,50
Malteser	2cl	2,50
Helbing Kümmel Korn	2cl	2,50

**TIPP**

Genießen Sie von Montag bis Freitag 12.00 bis 15.00 Uhr
köstliche Gerichte aus unserer wöchentlich wechselnden Mittagskarte!