

**L**iebe Freunde und Gäste der Villa Medici !!!!

❁ Frühlingsgenuss mit Spargel und Co ❁

**Nach vielen Wochen, in denen Wurzelgemüse, Gänse, Enten, Eingemachtes und Deftiges die Hauptrolle spielten, freuen wir uns jetzt wieder auf junges, frisches Grün und auf das erste Gemüse des Jahres. Somit servieren wir Ihnen einige Inspirationen mit ausgesuchten Rezepten rund um das Königsgemüse Spargel:**

**Genießen Sie unsere Spargel- Spezialitäten wahlweise mit**

**Wolfsbarsch, Silberbrasse oder Zanderfilet  
Simentaler- Kalbsfilet.**

❁ oder ❁

**Mailänder Schnitzel oder Parmaschinken mi grünem Spargel,  
frisch geschlagener Hollandaise Sauce und Salzkartoffeln.**

**Tel. 8021143 oder 8028921**

**Wir freuen uns auf Sie  
und wünschen Ihnen eine  
gesundes 2021 & Buon Appetito**

**Ihre Gastgeber Mario Veglia  
sowie das Team Villa Medici**





**L**iebe Freunde & Stammgäste,

aufgrund der aktuellen Entwicklungen im Zusammenhang mit dem Coronavirus werden die anstehenden „Kulinarischen Highlights & Event-Veranstaltungen“ auf einen späteren Zeitpunkt verschoben oder abgesagt.

**Dies gilt zunächst bis 10.01.2021.**

Wir verfolgen die Entwicklungen und die Empfehlungen bzw. Anordnungen der Bundesregierung und des Bundesministeriums für Gesundheit, der Länder sowie des Robert-Koch-Instituts intensiv und werden den Zeitraum gegebenenfalls verlängern.

**Die Regierung hat entschieden, dass wir in Berlin die Restaurants ab Montag, dem 02.11.2020 bis Ende November schließen müssen.**

Gerne bieten wir Ihnen unsere Speisen zum Abholen an.

**Dienstag bis Sonntag**

**11:00 – 21:00 Uhr**

**24. Dezember und am 01. Januar geschlossen.**

**030/8021143**

**030/ 8028921**

Über den aktuellen Stand der Dinge halten wir Sie selbstverständlich auf dem Laufenden.

Wir danken für Ihr Verständnis, und hoffen Sie dennoch zahlreich begrüßen zu dürfen.

**Ihr Gastgeber Mario Veglia & Team**

## Speisenkarte - unsere Speisen zum Abholen -

### I NOSTRI ANTIPASTI – VORSPEISEN

**-Black Angus:** Carpaccio di Manzo Marinato ( j)  
Rinderfilet in feinen Scheiben mit Champignons & Parmesankäse  
9,80

**-Simmentaler:** Vitello Tonnato alla Genovese (j,g)  
Kalbsfleisch in hauchdünnen Scheiben mit einer zarten Thunfischsauce  
9,80

**-Il Rosa:** Norvegese all' Carpaccio (j,g)  
Lachsfilet in Scheiben mit Rucola & Zucchini, Vinaigrette  
9,80

**-DOP:** Mozzarella di Bufala campana alla Caprese (j)  
auf frischen Tomaten & Basilikum mit Pesto-Sauce  
9,80

### LE NOSTRE MINESTRE – SUPPE

**-Crema di Pomodoro con Crostini e Panna (j)**  
Tomatencremesuppe mit Crôutons und Sahnehäubchen  
4,90

**-Minestrone di Verdure alla Casalinga (b)**  
Hausgemachte Italienische Gemüsesuppe  
4,90

**-Stracciatella alla Romana (j,n)**  
Doppelte Rinkraftbrühe mit Eigelb und Parmesankäse, Safran  
4,90

### NOSTRE INSALATE – SAISONSALAT

**-Selezione: Insalata Mista di Stagione (j)**  
Salat der Saison mit Parmesan & Crostini Vinaigrette  
6,90

**-Selezione: Insalata di Stagioni con Salmone (j,g,p)**

Salat der Saison mit Parmesan & gebratenen Lachs Filet, Vinaigrette  
12,90

**-Selezione: Insalata di Stagioni con Scampi (j,g,p)**

Salat der Saison mit Parmesan & gebratenen Scampis, Vinaigrette  
12,90

**-Selezione: Insalata di stagione con Filetto di Manzo (j)**

Salat der Saison mit gebratenen „Black Angus“ Filet-Medaillons, Vinaigrette  
9,80

**LE PIZZE ALLA NAPOLETANA**

**-Pizza Magarita (j,a,d,g,n)**

Pizzaiolasauce, Mozzarella, Basilikum  
7,90

**-Pizza Quattro Stazioni (j,a,d,g,n)**

Pizzaiolasauce, Mozzarella, Salami, Schinken, Und Champignons  
9,90

**-Tonno Rio Mare (j,a,d,g,n)**

Pizzaiolasauce, Mozzarella, Thunfisch, Sardellen, Kappern & Zwiebel  
9,80

**-Pastore & Consorte (j,a,d,g,n)**

Pizzaiolasauce, Mozzarella, frischem bunten Gemüse & Gorgonzolakäse  
9,80

**-Parma Schinken Rucola & Parmigiano (j,a,d,g,n)**

Pizzaiolasauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesan  
9,80

**-Profumo di Mare: Scampi & Gamberetti (j,a,d,g,n)**

Pizzaiolasauce, Mozzarella, Riesengarnelen und Shrimps  
12,90

**LA PASTA ASCIUTTA - SEMOLA & ALL'UOVO**

**-Spaghettoni alla Carbonara (a,c,j)**

mit Speckstreifen, Pecorino-Käse und Eigelb

9,80

**-Spaghettoni Aglio e Olio e Peperoncino (a,c)**

mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoncini

9,80

**-Paccheri con Salsiccia & Peperoncino (a,c)**

mit frischen Tomaten, Zwiebeln,ital.Wurst & pikant

9,80

**-Paccheri con Salsa "Puttanesca" Arrabbiata (a,c)**

mit Kalbs-Filetspitzen, Tomaten, Zwiebeln, Kappern, Oliven & pikant

9,80

**-Pennette al Maestro Rossini (a,c,j)**

mit Rinder-Filetspitzen und frischen Champignons in Sahnesauce

9,80

**-Tagliolini con Salmone e Wodka (g,a,c,p)**

Feine Bandnudeln mit Lachsstreifen in einer Wodka-Hummersauce

9,80

**-Unsere Empfehlung: Linguine con Scampi & Zucchini Piccanti (p,j,a,c)**

mit Riesen & Kleingarnelen, Zucchiniestreifen in einer scharfen Tomatensauce

16,90

**-Lasagna alla Casalinga (g,a,c,p)**

mit einem Ragù alla Bolognese mit Mozzarella im Ofen gratiniert

9,80

**-I NOSTRI SECONDI DI PESCE-**

**-FISCHSPEZIALITÄTEN MIT GEMÜSE & ROSMARINKARTOFFELN oder SALAT-**

**-Calamaretti alla Livornese (p,j)**

Tintenfische mit Gewürztomaten, Weißwein & Gartenkräutern

14,90

**-Calamaretti Fritti Dorati (p,j)**

Frittierter Tintenfisch auf Rucala Salat, Kocktailsauce & Limone

14,90

**-Duetto: Profumo di Mare (a,j)**

Dorade & Loup de Meer mit Limette & Kapern, Salbeibuttersauce  
14,90

**-Salmone con Scampi e Zucchini (g,p)**

Norwegisches Lachsfilet mit Garnelen, Zucchini, Tomate-Weißwein-Sauce  
14,90

**-Golden Dragen: Scampi al Pepe Verde (g,p,j)**

4 Stück: Riesengarnelen in grüner Pfeffersauce  
18,90

**-Golden dragen: Scampi "Arrabbiata" (g,p,j)**

4 Stück: Riesengarnelen mit Knoblauch, Peperoncini & Petersilie, in Olivenöl auf Spaghettini all 'Parmigiano  
24,90

**- I NOSTRI SECONDI DI CARNE -**

**-FLEISCHSPEZIALITÄTEN MIT GEMÜSE & ROSMARINKARTOFFELN oder SALAT-**

**-Medaglioni con crema di Gorgonzola (a,n,j)**

Kalbsfilet Medaillons rosa gebraten mit einer cremigen Gorgonzola-Sauce  
14,90

**-Medaglioni con Salsa Pizzaiola (a,n,j)**

Kalbsfilet Medaillons rosa gebraten mit Gewürztomaten "Pizzaiola-Art"  
14,90

**-Saltimbocca alla Romana (a,n,j)**

Kalbsfilet Medaillons rosa gebraten nach römischer Art " Spring in den Mund" mit Gnocchi Burro & Salvia 24,90

**-Costata di Manzo Black Angus Porcini & Tartufo (a,n,j)**

Arg: Entrecôte mit gebratenen Steinpilzen,Trüffelsauce  
26,90

**-Filetto di Black Angus con Pepe Verde (a,n,j)**

Arg: Angusrinderfilet in grüner Pfeffersahnesauce  
18,90

**-Filetto di Black Angus Gratinato alla Piemontese (a,n,j)**

Arg: Angusrinderfilet mit einer Scheibe Gorgonzola im Ofen überbacken auf Maccheroncini Pasta 28,90

## **DOLCI & DESSERT:**

### **-Mousse au Chocolat (1,4,j,n)**

mit Eierlikör

7,90

### **-Panna Cotta (1,4,j,n)**

auf Himbeersauce

6,90

### **-Tiramisu (1,4,j,n)**

nach römischer Art

6,90

### **-Creazione della Casa "Villa Medici"**

verschiedene Köstlichkeiten nach Art des Hauses zubereitet

14,90

**Deklaration von Speisen und Getränken**

**Preisverzeichnis, Lebensmittelzusätze & Verbraucherinformation.**

**ALLE PREISE IN EURO & INKL. MWST & SEKTSTEUER.**

- 1) MIT F ARBSTOFF ,
  - 2) KOFFEINHALTIG ,
  - 3) CHININHALTIG ,
  - 4) MIT K ONSERVIERUNGSSTOFFEN ,
  - 5) MIT A NTIOXIDATIONSMITTEL ,
  - 6) MIT A SPARTAM C YCLAMAT , ENTHÄLT P HENYLALANIN
- )GLUTENHALTIGES G ETREIDE ,  
)SELLERIE /-  
)KREBSTIERE /- ERZEUGNISSE ,  
)GESCHMACKVERSTÄRKER /- ERZEUGNISSE ,  
)LUPINE /- ERZEUGNISSE ,  
)SESAM /- ERZEUGNISSE ,)E IER /-E RZEUGNISSE ,  
)WEICHTIERE /-E RZEUGNISE  
)FISCH /- ERZEUGNISSE ,  
)SENF /- ERZEUGNISSE ,  
)SCHALENFRÜCHTE /- ERZEUGNISSE ,  
)MILCH /- E RZEUGNISSE ,  
)SCHWEFELDIOXID /S ULFITE ,  
)SOJA /- ERZEUGNISSE ,

**-BUON APPETITO, GRAZIE & ARRIVEDERCI CON SALUTE & SALUTI-**

**-IL VOSTRO MARIO & TEAM VILLA MEDICI-**