

# Herzlich Willkommen im

Villa Medici

**A**romatische Pasta-Gerichte, saftige Pizzen, Antipasti Creazione, Secondi di Pesce & Carne und köstliche Nachspeisen – nel Nostro Ristorante erleben Sie kulinarische Hochgenüsse. Bei uns erfahren Sie, was die italienische Küche auszeichnet.



- il **N**ostro **M**enü -

## **i Nostri Antipasti - Vorspeisen**

<b>BLACK ANGUS: CARPACCIO DI MANZO MARINATO<sup>(J)</sup></b> Rinderfilet in feinen Scheiben mit Rucola & Parmesankäse	<b>16,90</b>
<b>SIMMENTALER: VITELLO TONNATO ALLA GENOVESE<sup>(J,G)</sup></b> Kalbsfleisch in hauchdünnen Scheiben mit einer zarten Thunfischsauce	<b>16,90</b>
<b>IL ROSA NORVEGESE ALL' CARPACCIO<sup>(J,G)</sup></b> Lachsfilet in Scheiben mit Rucola & Zucchini, Vinaigrette	<b>16,90</b>
<b>DOP: MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA ALLA CAPRESE<sup>(J)</sup></b> auf frischen Tomaten & Basilikum mit Pesto-Sauce	<b>12,90</b>

## **Le Nostre Minestre - Suppe**

<b>CREMA DI POMODORO CON CROSTINI E PANNA<sup>(J)</sup></b> Tomatencrèmesuppe mit Crôtons und Sahnehäubchen	<b>7,90</b>
<b>MINISTRONE DI VERDURE ALLA CASALINGA<sup>(B)</sup></b> Hausgemachte Italienische Gemüsesuppe	<b>7,90</b>
<b>STRACCIATELLA ALLA ROMANA<sup>(J,N)</sup></b> Doppelte Rinkraftbrühe mit Eigelb und Parmesankäse, Safran	<b>7,90</b>
<b>UNSERE EMPFEHLUNG: ZUPPA DI PESCE ARRIGONESI<sup>(J,G)</sup></b> Bouillabaisse aus Fisch & Meeresfrüchten mit Zucchini & Safran	<b>14,90</b>

## **Le Nostre Insalate - SaisonSalat**

<b>SELEZIONE: INSALATA MISTA DI STAGIONE<sup>(J)</sup></b> Salat der Saison mit Parmesan & Crostini Vinaigrette	<b>7,90</b>
<b>RUCOLA CON PARMIGIANO &amp; PROSCIUTTO DI PARMA<sup>(J)</sup></b> Rucolasalat mit Parmesan, Cherrytomaten und Parmaschinken	<b>9,90</b>
<b>SELEZIONE: INSALATA DI STAGIONI CON SALMONE<sup>(J,G,P)</sup></b> Salat der Saison mit Parmesan & gebratenen Lachs Filet, Vinaigrette	<b>16,90</b>
<b>SELEZIONE: INSALATA DI STAGIONI CON SCAMPI<sup>(J,G,P)</sup></b> Salat der Saison mit Parmesan & gebratenen Scampis, Vinaigrette	<b>18,90</b>
<b>SELEZIONE: INSALATA DI STAGIONE CON FILETTO DI MANZO<sup>(J)</sup></b> Salat der Saison mit gebratenen „Black Angus“ Filet-Medaillons, Vinaigrette	<b>18,90</b>

## Ciao !!! Pizza !!! Salve Pinsa Romana

<b>SAISONZEITEN: CANTARELLI, TARTUFO &amp; PANCETTA</b> <sup>(J,A,D,G,N)</sup> Tomaten-Sauce, Mozzarella, mit Trüffeln & Pfifferlingen, Speck & Zwiebel	18,90
<b>TONNO RIO MARE</b> <sup>(J,A,D,G,N)</sup> Tomaten-Sauce, Mozzarella, Thunfisch, Sardellen, Kappern & Zwiebel	14,90
<b>PASTORE &amp; CONSORTE</b> <sup>(J,A,D,G,N)</sup> Tomaten-Sauce, Mozzarella, frischem bunten Gemüse & Gorgonzolakäse	14,90
<b>PARMA, RUCOLA &amp; PARMIGIANO</b> <sup>(J,A,D,G,N)</sup> Tomaten-Sauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesan	16,90
<b>SCAMPI &amp; GAMBERETTI</b> <sup>(J,A,D,G,N)</sup> Tomaten-Sauce, Mozzarella, Riesengarnelen und Shrimps	16,90
<b>NEU-HARRYS BAR CIPRIANI: FILETTO DI ANGUS</b> <sup>(J,A,D,G,N)</sup> Tomaten-Sauce, Mozzarella, mit Angus Rinderfilet, Rucola & Parmesan	18,90

### Primi Piatti

## La Pasta Asciutta - Semola & all'Uovo

<b>SPAGHETTINI ALLA CARBONARA</b> <sup>(A,C,J)</sup> mit Speckstreifen, Pecorino-Käse und Eigelb	12,80
<b>SPAGHETTINI AGLIO E OLIO E PEPERONCINO</b> <sup>(A,C)</sup> mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoncini	12,80
<b>LINGUINE ALLA MATRICIANA</b> <sup>(A,C)</sup> mit Speckstreifen, Zwiebel & Tomaten-Sugo-Piccante	14,80
<b>PACCHERI CON SALSICCIA &amp; PEPERONCINO</b> <sup>(A,C)</sup> mit frischen Tomaten, Zwiebeln, ital. Wurst & pikant	14,90
<b>PACCHERI CON SALSA "PUTTANESCA" ARRABBIATA</b> <sup>(A,C)</sup> mit Kalbs-Filetspitzen, Tomaten, Zwiebeln, Kappern, Oliven & pikant	16,90
<b>PENNETTE AL MAESTRO ROSSINI</b> <sup>(A,C,J)</sup> mit Rinder-Filetspitzen und frischen Champignons in Sahnesauce	18,90
<b>TAGLIOLINI CON SALMONE E WODKA</b> <sup>(G,A,C,P)</sup> Feine Bandnudeln mit Lachsstreifen in einer Vodka-Hummersauce	18,90
<b>UNSERE EMPFEHLUNG: LINGUINE CON SCAMPI &amp; ZUCCHINI PICCANTI</b> <sup>(P,J,A,C)</sup> mit Riesen & Kleingarnelen, Zucchiniestreifen in einer scharfen Tomatensauce	18,90

**FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE GABEN WIR ALLE SPEISEN UND DESSERTS AUCH ALS HALBE PORTION UND ZUR HÄLFTE DES PREISES.**

## **N**OSTRI **S**ECONDI DI **P**ESCE - **F**ISCHSPEZIALITÄTEN

<b>CALAMARETTI ALLA LIVORNESE</b> <sup>(P,J)</sup> Tintenfische mit Gewürztomaten, Weißwein & Gartenkräutern	<b>18,90</b>
<b>CALAMARETTI FRITTI DORADI</b> <sup>(P,J)</sup> Frittierter Tintenfisch auf Rucala Salat, Kocktailsauce & Limone	<b>19,90</b>
<b>DUETTO: PROFUMO DI MARE</b> <sup>(A,J)</sup> Dorade & Loup de Meer mit Limette & Kapern, Salbeibuttersauce	<b>24,90</b>
<b>SALMONE CON SCAMPI E ZUCCHINI</b> <sup>(G,P)</sup> Norwegisches Lachsfilet mit Garnelen, Zucchini, Tomate-Weißwein-Sauce	<b>26,90</b>
<b>GOLDEN DRAGEN: SCAMPI AL PEPE VERDE</b> <sup>(G,P,J)</sup> 4 Stück: Riesengarnelen in grüner Pfeffersauce	<b>28,90</b>
<b>GOLDEN DRAGEN: SCAMPI "ARRABBIATA"</b> <sup>(G,P,J)</sup> 4 Stück: Riesengarnelen mit Knoblauch, Peperoncini & Petersilie, in Olivenöl	<b>28,90</b>

## **N**OSTRI **S**ECONDI DI **C**ARNE - **F**LEISCHSPEZIALITÄTEN

<b>MEDAGLIONI CON CREMA DI GORGONZOLA</b> <sup>(A,N,J)</sup> Kalbsfilet Medaillons rosa gebraten mit einer cremigen Gorgonzola-Sauce	<b>24,80</b>
<b>MEDAGLIONI CON SALSA PIZZAIOLA</b> <sup>(A,N,J)</sup> Kalbsfilet Medaillons rosa gebraten mit Gewürztomaten "Pizzaiola-Art"	<b>24,80</b>
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> <sup>(A,N,J)</sup> Kalbsfilet Medaillons rosa gebraten nach römischer Art " Spring in den Mund"	<b>26,80</b>
<b>COSTOLETTE DI AGNELLO TIROLESE</b> <sup>(A,N,J)</sup> Salzwiesen Lammkarree Medaillons, Speck,Zwiebel & Olivettitomaten	<b>24,90</b>
<b>FILETTO DI BLACK ANGUS CON PEPE VERDE</b> <sup>(A,N,J)</sup> Arg: Angusrinderfilet in grünerpfeffer Cream-Sauce	<b>32,90</b>
<b>FILETTO DI BLACK ANGUS GRATINATO ALLA PIEMONTESE</b> <sup>(A,N,J)</sup> Arg: Angusrinderfilet mit einer Scheibe Gorgonzola im Ofen überbacken	<b>32,90</b>
<b>FILETTO DI BLACK ANGUS TAGLIATA CON RUCALA &amp; PARMIGIANO</b> <sup>(A,N,J)</sup> Arg: Angusrinderfilet Tranciert, auf Rucola, Parmesan & Olivetti-Tomate	<b>38,90</b>

**BITTE WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE:**

**GARDEN SALAT ODER GARDEN GEMÜSE**

## **G**elati & **S**emifreddi - **E**isspezialität

<b>GELATO MISTO-GEMISCHTES EIS</b> (1,4,J,N) 4 Kugeln Eis: Vanille – Erdbeere – Schokolade - Zitrone	5,90
<b>TORRONCINO SEMIFREDDO</b> (1,4,J,N) ein halb gefrorenes Parfait	8,90
<b>ESPRESSO - SEMIFREDDO</b> (1,4,J,N,2) ein halbgefrorenes Eisparfait	8,90
<b>TARTUFO SICILIANO</b> (1,4,J,N) mit Amaretto und Sahne	7,90
<b>CASSATA SICILIANA</b> (1,4,J,N) mit Amaretto und Sahne	7,90
<b>CHAMPAGNERSORBET</b> (1,4,J,N) Hausrezept am Tisch zubereitet	16,90

## **T**orte & **D**olci - **D**essert

<b>BIO: ZABAIONE</b> (1,4,J,N) mit Vanilleeis	7,40
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> (1,4,J,N) mit braunem Zucker karamelisiert	7,90
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> (1,4,J,N) MIT EIERLIKÖR	8,90
<b>PANNA COTTA</b> (1,4,J,N) auf Himbeersauce	7,90
<b>TIRAMISU</b> (1,4,J,N) nach römischer Art	6,90
<b>CRÊPE SUZETTE</b> (1,4,J,N) am Tisch flambiert mit Grand Marnier, nach Art des Hauses	18,90
<b>CREAZIONE DELLA CASA "VILLA MEDICI"</b> (1,4,J,N) verschiedene Köstlichkeiten nach Art des Hauses zubereitet	18,90

**FÜR UNSERE KLEINEN **G**ÄSTE GABEN WIR ALLE SPEISEN UND DESSERTS**

**AUCH ALS HALBE PORTION UND ZUR HÄLFTE DES PREISES.**