Herzlich Willkommen

im

Ristorante

Villa Antica

seit 1993

Villa Antica

Carta della settimana – Wochenkarte

vom 26.04.2024 bis 03.05.2024

Aperitivi – Aperitifs

Lillet - mit Wild Berry Schweppes und frischen Beeren [G]	0,2 l	€ 8,80
Ramazzotti Aperitivo Rosato - Ramazzotti Spritz [G]	0,2 l	€ 8,80
Blue Villa Antica - Moscato mit Rum und Soda [G]	0,2 l	€ 8,50
Bellavista Alma – Grande Cuvee Franciacorta Brut [G]	0,1 l	€ 11,50
	Fl.	€ 68,00

Antipasti – Vorspeisen

Bocconcini di polipo – Gebratene Oktopus Häppchen mit Salat aus weißem Spargel, Oliven, Kapern, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln auf Büffelmozzarella Creme [C,N,L,E,6,D] € 21,80

Fegatini di pollo – Sautierte Hühner Leber mit Pappelpilzen auf Kartoffelpüree und Schwarztrüffel [D,G] € 20,80

Fiori di zucca – Frittierte Zucchiniblüten mit Ricotta und Pistazie gefüllt auf Radicchio Salat, Walnüssen, Kirschtomaten und Belpaese Käse gebettet [G,I,D,K] € 21,50

Asparagi bianchi – Weißer Spargel aus Schrobenhausen mit Salzkartoffeln, gekochtem Schinken und Sauce Hollandaise [A,D,G,17] € 22,80

Crema di zucchine – Zucchini Cremesuppe mit Krabben und Curry [C] € 8,50

Pasta – Nudelgerichte

Ravioli - Nudelteigtaschen mit verschiedenen Füllungen in Sauce aus zerlassener Butter, Kirschtomaten und Basilikum Pesto [I,D,K] € 21,50

Farfalle – Schmetterlingsnudeln mit Rinder Ragout und gehobeltem Provolone Käse [I,D] € 18,80

Tagliolini - Dünne Bandnudeln in zerlassener Butter mit schwarzem Trüffel [I,D,G] € 22,80

Carta della settimana – Wochenkarte

vom 26.04.2024 bis 03.05.2024

Pesce – Fischgerichte

Filetto di luccio – Zander Filet mit Scampi-Curry-Sauce auf Spinat gebettet [B,C,G] € 34,80

Filetto di rombo – Steinbutt Filet in Zucchiniblüten Mantel mit Sauce aus Pappelpilzen und Pernod auf Gemüse gebettet [B,K,G] € 38,50

Coda di rospo – Seeteufel Medaillon mit Sauce aus Spargel und Venusmuscheln auf Keniabohnen gebettet [B,N,J] € 38,80

Branzino al sale – Seewolf im Salzmantel für zwei Personen [B,17] € 76,00

Carne – Fleischgerichte

Ossobuco – Kalbsbeinscheiben im Ofen gebraten mit Parmesan Risotto Reis [D,I] € 32,50

Entrecote – Entrecote mit Caprino Käse gratiniert in Tomaten Auberginen Sauce an Kartoffeltörtchen [D] € 37,50

Costoletta di vitello – Kalbskotelett mit Sauce aus Senf, Cognac, grünem Pfeffer und Rucola auf Artischockenherzen, Kartoffeln und Peperoni gebettet [L,G,D] € 36,50

Dolci – Desserts

Zuppa Romana – Biskuitkuchen mit Sahne und Waldbeeren [D,I,A,9] € 9,80

Panna cotta – Gekochtes Sahnedessert mit Himbeer Sauce [D,A,9] € 9,80

Profiterole – Windbeuteln mit Vanille Creme gefüllt und Schoko Überguss an Erdbeeren [I,D,A,9,K] € 9,80