

Herzlich Willkommen  
im

*Villa Antica*

RISTORANTE • FEINKOST

PULLACH

*dal 1993*



# CARTA DELLA SETTIMANA – WOCHENKARTE

vom 12.06.2026 bis 19.06.2026

## APERITIVI – APERITIFS

Tropical Spritz - Prosecco mit Aperol, Mixybar Maracuja und Soda <sup>G</sup>	0,2 l	€ 9,80
Sarti Lemon Spritz - Sarti mit Bitter Lemon und Grapefruit <sup>G</sup>	0,2 l	€ 9,80
Brut Rosé - Brut Rosé Col Sandago <sup>G</sup>	0,1 l	€ 9,80
	Fl.	€ 42,50
Champagner - Laurent Perrier <sup>G</sup>	0,1 l	€ 16,80
	Fl.	€ 98,00

## ANTIPASTI – VORSPEISEN

<b>Carpaccio di polipo</b> - Oktopus Carpaccio mit Salat aus Spargel, Avocado, Lauchzwiebeln und Krabben <sup>N,L,C</sup>		€ 22,80
<b>Fiori di zucca</b> - Frittierte Zucchini Blüten gefüllt mit Ricotta und Spinat auf Rucola, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten <sup>I1,D,L</sup>		€ 22,80
<b>Medaglione di filetto di vitello</b> - Kalbsfilet Medaillon in Olivenkruste auf Burrata Creme gebettet mit Kräuterseitlingen, Peperoni und Schwarztrüffel <sup>D,G,L,6</sup>		€ 23,80
<b>Asparagi bianchi</b> - Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Kochschinken <sup>G,D,A,17</sup>		€ 22,80
<b>Crema di zucchini</b> - Zucchini cremesuppe mit Lachs Häppchen <sup>D,B</sup>		€ 8,50

## PASTA – NUDELGERICHTE

<b>Ravioli</b> - Nudelteigtaschen mit Ricotta und Spargel gefüllt in Sauce aus Basilikum Pesto, Kirschtomaten und Pinienkerne <sup>I1,D,K,8,A,8</sup>		€ 22,80
<b>Paccheri</b> - Breite Röhrennudeln mit Salsiccia Ragout, Artischockenherzen, Weißwein und Pecorino Käse <sup>I1,G,D,17,8</sup>		€ 22,00
<b>Tagliolini</b> - Dünne Bandnudeln in zerlassener Butter mit schwarzem Trüffel <sup>I1,D,G,A</sup>		€ 23,80

Villa Antica

# CARTA DELLA SETTIMANA – WOCHENKARTE

vom 12.06.2026 bis 19.06.2026

## PESCE – FISCHGERICHTE

- Filetto di rombo** - Steinbutt Filet auf Gemüse gebettet  
mit Ragout aus Kräuterseitlingen und Scampi <sup>B,G,C</sup> € 39,80
- Filetto di merluzzo** - Kabeljau Filet im eigenen Sud mit Weißwein,  
Artischockenherzen, Venusmuscheln, Kirschtomaten und Ingwer  
auf Kartoffeln gebettet <sup>B,G,N</sup> € 36,00
- Coda di rospo** - Seeteufel Medaillon in Sauce aus Spargel,  
Kapern, Kirschtomaten und Minze auf Spinat <sup>B,L</sup> € 39,80
- Branzino al sale** - Seewolf im Salzmantel für zwei Personen <sup>B,17</sup> € 78,00

## CARNE – FLEISCHGERICHTE

- Guance di vitello** - Geschmorte Kalbsbäckchen mit Steinpilz Ravioli <sup>I1,G,E,A</sup> € 34,50
- Petto d'anatra** - Rosa gebratene Entenbrust in Orangen-Senf Sauce  
auf Spargelpüree und Kartoffeln gebettet <sup>L,D</sup> € 36,50
- Costata di manzo** - Rinderlende vom Grill mit Scamorza gratiniert  
in Kräuterseitlings Sauce an Kartoffeltörtchen <sup>D,G,8</sup> € 38,50

## DOLCI – DESSERTS

- Tortino al pistacchio** - Pistazien Törtchen auf Vanille Sauce  
mit Karamell und Waldfrüchten garniert <sup>I1,D,A,K7,9</sup> € 10,80
- Macedonia di frutta** - Obstsalat mit Maraschino Likör abgeschmeckt  
auf Vanille Eiscreme <sup>D,A,G,9</sup> € 10,80
- Mousse al cioccolato** - Feine Schokoladenmousse mit Erdbeeren <sup>D,A,K2,9</sup> € 10,80