

Herzlich Willkommen  
im

Ristorante  
Villa Antica

seit 1993

*Villa Antica*

# CARTA DELLA SETTIMANA – WOCHENKARTE

vom 13.02.2026 bis 20.02.2026

## APERITIVI – APERITIFS

Tropical Spritz - Prosecco mit Aperol, Mixybar Maracuja und Soda <sup>G</sup>	0,2 l	€ 8,80
Sarti Lemon Spritz - Sarti mit Bitter Lemon und Grapefruit <sup>G</sup>	0,2 l	€ 8,80
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>Bocconcini di polipo</b> - Frittierte Oktopus Häppchen mit Salat aus Spargel, Kirschtomaten, Oliven, Kapern und Lauchzwiebeln <sup>I1,N,L,6</sup>	€ 22,50
<b>Cardoncelli trifolati</b> - Sautierte Kräuterseitlinge auf Bresaola und Rucola gebettet mit gehobeltem Pecorino Käse <sup>G,D,17,8</sup>	€ 22,50
<b>Carpaccio di vitello</b> - Kalbs Carpaccio mit Salat aus Radicchio Trevisano, Äpfeln und Walnüssen auf Schwarztrüffel und Burrata <sup>K3,G,D,L</sup>	€ 22,50
<b>Cozze alla marinara</b> - Miesmuscheln in leichter Tomatensauce mit geröstetem Knoblauchbrot <sup>I1,N,G</sup>	€ 19,80
<b>Crema di finocchio</b> - Fenchelcremesuppe mit Krabben garniert <sup>D,C</sup>	€ 8,50

## PASTA – NUDELGERICHTE

<b>Gnocchi</b> - Kartoffelgnocchi mit Tomaten und Mozzarella gefüllt in Sauce aus Kräuterseitlingen und gehobeltem Pecorino Käse <sup>I1,D,G,8</sup>	€ 21,80
<b>Fettuccine</b> - Schmale Bandnudeln aus Tintenfischfarbe mit Fisch Ragout und Rucola <sup>I1,B,C,N,E,G</sup>	€ 22,00
<b>Tagliolini</b> - Dünne Bandnudeln in zerlassener Butter mit schwarzem Trüffel <sup>I1,D,G,A</sup>	€ 23,80

# CARTA DELLA SETTIMANA – WOCHENKARTE

vom 13.02.2026 bis 20.02.2026

## PESCE – FISCHGERICHTE

<b>Filetto di corvina</b> - Adlerfisch Filet im eigenen Sud mit Weißwein, Artischockenherzen und Miesmuscheln auf Gemüse <sup>B,G,N</sup>	€ 36,80
<b>Filetto di orata</b> - Goldbrassen Filet mit Spinat und Schwarztrüffel auf Kirschtomaten-Basilikum Samtsauce <sup>B,G</sup>	€ 36,80
<b>Filetto di rombo</b> - Steinbutt Filet auf Keniabohnen gebettet mit Sauce aus Kräuterseitlingen und Safran <sup>B,J,G</sup>	€ 39,80
<b>Branzino al sale</b> - Seewolf im Salzmantel für zwei Personen <sup>B,17</sup>	€ 78,00

## CARNE – FLEISCHGERICHTE

<b>Guance di vitello</b> - Geschmorte Kalbsbäckchen mit Kartoffelgnocchi <sup>E</sup>	€ 36,50
<b>Carré d'agnello</b> - Lamm Karree mit Kräutern aromatisiert in Kräuterseitlings Sauce an Gemüse und Kartoffeltörtchen <sup>G,D</sup>	€ 37,80
<b>Petto d'anatra</b> - Rosa gebratene Entenbrust in Orangen-Senf Sauce auf Radicchio Trevisano gebettet <sup>L</sup>	€ 36,80

## DOLCI – DESSERTS

<b>Tortino al pistacchio</b> - Pistazientörtchen auf Waldfrüchten mit Vanille-Karamell Sauce <sup>I1,D,A,K7,9</sup>	€ 10,80
<b>Crema Catalana al caffè</b> - Katalanische Dessertcreme aus Kaffee mit Waldfrüchten garniert <sup>D,A,12,9</sup>	€ 10,80
<b>Mousse alla cannella</b> - Feine Mousse aus Zimt mit Schokoladen Sauce und Waldfrüchten <sup>D,A,K2,9</sup>	€ 10,80