

Herzlich Willkommen

im

Ristorante

Villa Antica

seit 1993

Villa Antica

CARTA DELLA SETTIMANA – WOCHENKARTE

vom 22.09.2023 bis 29.09.2023

APERITIVI – APERITIFS

Lillet - mit Wild Berry Schweppes und frischen Beeren ^G	0,2 l	€ 8,50
Ramazzotti Aperitivo Rosato - Ramazzotti Spritz ^G	0,2 l	€ 8,50
Blue Villa Antica - Moscato mit Rum und Soda ^G	0,2 l	€ 8,00
Champagne Hattat-Decker Brut Blanc de Blancs ^G	0,1 l	€ 13,80
	Fl.	€ 90,00

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Fritto misto - Frittierte Fischvariation auf Kirschtomaten-Thymian Samtsauce mit Salat aus Spargel, Oliven und Kapern ^{I,A,L,6}		€ 19,80
Porcini e cantarelli trifolati - Sautierte Steinpilze und Pfifferlinge auf Scamorza Carpaccio, Rucola und gebratenem Südtiroler Speck ^{G,D,L,17}		€ 19,50
Costoletta di maialino - Spanferkel Kotelett in Parmesan Kruste auf Artischockenherzen und Kartoffeln mit Süß-Sauer Sauce ^{D,8,L}		€ 19,00
Crema di sedano rapa - Knollensellerie-Cremesuppe ^{E,D}		€ 7,80

PASTA – NUDELGERICHTE

Ravioli - Nudelteigtaschen mit 'Nduja Wurst und Pecorino Käse gefüllt in Steinpilzsauce ^{I,G,D,17}		€ 19,50
Farfalle - Schmetterlingsnudeln mit Thunfisch Häppchen, Oliven, Kapern, Knoblauch, Kirschtomaten und Weißwein ^{I,B,L,G,6}		€ 18,50
Tagliolini - Dünne Bandnudeln in zerlassener Butter mit schwarzem Trüffel und Edelkastanien ^{I,D,G,A,K}		€ 22,80

CARTA DELLA SETTIMANA – WOCHENKARTE

vom 22.09.2023 bis 29.09.2023

PESCE – FISCHGERICHTE

Filetto di lucioperca - Zander Filet mit Sauce aus Spargel und Safran auf Gemüse gebettet ^B	€ 32,50
Medaglione di coda di rospo - Seeteufel Medaillon mit Südtiroler Speck umhüllt in Sauce aus Kirschtomaten, Knoblauch und Weißwein auf Keniabohnen und Karotten gebettet ^{B,G,17,J}	€ 36,00
Filetto di rombo - Steinbutt Filet mit Auberginen umhüllt auf Sellerie Samtsauce mit Spinat und schwarzem Trüffel ^{B,E,G}	€ 34,50
Branzino al sale - Seewolf im Salzmantel für zwei Personen ^{B,17}	€ 70,00

CARNE – FLEISCHGERICHTE

Stinco d'agnello - Geschmorte Lammhaxe mit Safran Risotto	€ 32,50
Petto di faraona - Perlhuhnbrust gefüllt mit Scamorza Käse und Auberginen in Sauce aus Steinpilzen an grünem Spargeltörtchen ^{D,G}	€ 32,50
Costoletta di vitello - Kalbskotelett mit Kräutern aromatisiert in Sauce aus Preiselbeeren und Rosmarin auf Peperoni und Kartoffeln ^L	€ 34,00

DOLCI – DESSERTS

Zuppa Romana - Biskuitkuchen mit Sahne und Amarenakirschen überzogen mit Schokoladensauce ^{I,D,K,G,A,9}	€ 9,00
Crema di mascarpone - Feine Mascarponecreme mit Waldfrüchten und Himbeer Sauce ^{D,9}	€ 9,00
Panna cotta all' amarettini - Gekochtes Sahnedessert aus Amaretti mit marinierten Erdbeeren ^{D,K,I,9,G}	€ 9,00