

## Suppen

€

TOSKANISCHE TOMATENSUPPE MIT BASILIKUM	5,60
STEINPILZCREMESUPPE MIT SPINAT-RAVIOLI	6,80
PARMESANCREMESUPPE MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND PINIENKERNEN	6,80

## Kalte Vorspeisen

TZATZIKI GRIECHISCHER JOGHURT MIT GERIEBENER GURKE, KNOBLAUCH UND DILL	4,60
BRUSCHETTA TOMATE, KNOBLAUCH UND BASILIKUM AUF HAUSGEBACKENEN RÖSTBROTSCHEIBEN	5,40
SCHAFSKÄSECREME MIT PIKANTEN PEPPERONI UND HAUSGEBACKENEM BROT	6,40
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT KRÄUTERHONIG DAZU GEMISCHTEN BLATTSALAT IN PAPAYADRESSING	8,90
VITELLO TONNATO KALBSFLEISCHSCHEIBEN MIT THUNFISCHSAUCE UND GEBACKENEN KAPERN	10,90
RINDERCARPACCIO MIT GEBRATENEN PILZEN RUCOLA IN BALSAMICODRESSING UND GEHOBELTEM PARMESAN	12,50
ANTI PASTI - VARIATION <sup>7</sup> „VILLAZZO“ FÜR 2 PERSONEN FÜR 1 PERSON	19,60 10,40

## Salate

GRIECHISCHER BAUERN Salat TOMATEN, GURKEN, SCHAFSKÄSE, OLIVEN, PEPPERONI, PAPRIKA UND ROTE ZWIEBELN	7,90
RUCOLASALAT IN BALSAMICODRESSING MIT KIRSCHTOMATEN, PINIENKERNEN UND PARMESAN	6,80
RIESENGARNELEN IN KNOBLAUCHÖL GEBRATEN AUF BLATTSALATEN DER SAISON KIRSCHTOMATEN UND GERIEBENEM PARMESAN	12,60

## Warme Vorspeisen

	€
GEGRILLTE PEPPERONI IN OLIVENÖL MIT KNOBLAUCH	4,80
GEBACKENER SCHAFSKÄSE MIT PIKANTER PEPPERONI, PAPRIKA, OREGANO UND OLIVENÖL AUS DEM OFEN	7,50
PANIERTER SCHAFSKÄSE MIT GEMISCHTEM BLATTSALAT, ROTEN ZWIEBELRINGEN UND PEPPERONI	7,50
GEBACKENE CALAMARETTI MIT SAFRAN - LIMONEN - CREME UND RUCOLA	8,20
GEGRILLTER OKTOPUS MARINIERT MIT KALTGEPRESSTEM OLIVENÖL, FRISCHEM KNOBLAUCH UND ZITRONE	9,90
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN AUF ROTE BEETE - CARPACCIO MIT WASABI - CREME	12,90

## Pasta

PENNE RIGATE ALL'ARRABBIATA MIT CHILI, KNOBLAUCH UND BÜFFELMOZZARELLA	8,90
PENNE RIGATE MIT RUCOLA GERÖSTETEN PINIENKERNEN UND KIRSCHTOMATEN, GERIEBENER PARMESAN	9,60
SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTEN KNOBLAUCH, LAUCHZWIEBELN UND GETROCKNETE TOMATEN, GERIEBENER PARMESAN	14,20
SPAGHETTI MIT GEBRATENEN RINDFLEISCHSTREIFEN STEINPILZEN UND LAUCHZWIEBELN, GERIEBENER PARMESAN	13,40
FRISCHE TAGLIATELLE MIT LACHSWÜRFELN UND BASILIKUM - PESTO	12,40
RICOTTA - SPINAT - RAVIOLI IN STEINPILZSAUCE MIT SERRANOSCHINKEN, LAUCHZWIEBELN UND PARMESAN	12,80

## Fisch

€

SCHOLLENFILET IN KRÄUTER - EIHÜLLE AUF RIEßLINGS SAUCE MIT MANDEL - BROKKOLI UND RISOTTO	15,40
GEBRATENES LACHSSTEAK AUF RAHMKOHLRABI MIT JUNGEN KARTOFFELN	18,90
DORADENFILET AUF DER HAUT GEBRATEN MIT FLORENTINER BLATTSPINAT UND KIRSCHTOMATEN - RISOTTO	17,90
ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN MIT RATATOUILLE UND KARTOFFEL - PARMESAN - PÜREE	17,60
FISCHGRILLTELLER „VILLAZZO“ MIT KRÄUTERBUTTER, GEMISCHTEM BLATTSALAT IN BALSAMICODRESSING UND POMMES FRITES	22,80

## Fleisch

GEGRILLTES PUTENSTEAK MIT CHAMPIGNONS UND ZWIEBELN DAZU KIRSCHTOMATEN-RISOTTO	15,90
GEGRILLTE SCHWEINEFILETMEDAILLONS AUF ROTWEINSAUCE MIT GEMISCHTEM FRÜHLINGSGEMÜSE UND KARTOFFEL - PARMESAN - PÜREE	17,90
SAFTIG GESCHMORTES RINDFLEISCH MIT PAPRIKASTREIFEN, GETROCKNETEN TOMATEN, SILBERZWIEBELN UND TAGLIATELLE	17,50
GEGRILLTES RUMPSTEAK MIT STEAKPFEFFER UND KRÄUTERBUTTER DAZU BLATTSALAT IN BALSAMICODRESSING UND BACKKARTOFFEL MIT KRÄUTERQUARK	19,80
PIKANTES PFEFFERSTEAK AUF GRÜNER PFEFFERSAUCE MIT PETERSILIEN - KAROTTEN UND ROSMARINKARTOFFELN	19,80
GEBRATENES LAMMFILET AUF GORGONZOLASAUCE MIT BROKKOLI UND RÖSTKARTOFFELN	20,60
GEGRILLTES LAMMFILET AUF ROTWEINSAUCE MIT RATATOUILLE UND PARMESAN - KARTOFFELPÜREE	20,60

## Dessert

€

GEMISCHTES EIS MIT SAHNE	4,20
VANILLEEIS MIT HEISSER SCHOKOLADENSAUCE	5,60
VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN	5,60
CREME BRULÉE MIT BOURBON - VANILLE	5,20
TIRAMISU AUF BEERENSAUCE	5,60
PANNA COTTA AUF ALTLÄNDER APFELKOMPOTT MIT SAFRAN	5,60
DESSERTVARIATION „VILLAZZO“ FÜR 2 PERSONEN	11,60
FÜR EINE PERSON	6,80