

## MENÜ I

3-Gang | mit Fisch € 37,50 o. mit Fleisch 40,50 p. P.

### APERITIF

Prosecco Rosé

## MENÜ

### COMPOSIZIONE DI ANTIPASTI DEL „VILLAGGIO“ DELUXE

Kompositionen unserer frischen Vorspeisen



#### FILETTO DI LUCIOPERA

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Oliven und Kirschtomaten, Röstkartoffeln  
und kleinem Salat

Oder

#### VITELLO ALLA ROMANA

Rosa gebratene Medaillons vom Kalb im Salbei-Parmaschinken mit  
Weißweinsauce, buntem Gemüse und Röstkartoffeln



#### DESSERT VARIATION

Tiramisu classico

#### WEINAUSWAHL

Weißwein: Grauburgunder QbA trocken, Markus Pfaffmann/Pfalz

Rotwein: Merlot IGT La Cortigiana, Sacchetto/Venetien



## MENÜ II

3-Gang | € 69,50 p. P.

### APERITIF

Rosato mio

### Menü

COMPOSIZIONE DI ANTIPASTI DEL „VILLAGGIO“ DELUXE  
Kompositionen unserer frischen Vorspeisen auf Platten serviert



#### FILETTO DI LUCIOPERA

Zanderfilet mit Safranschaum, grünem Spargel und Röstkartoffeln

oder

#### FILETTO DI MANZO

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Barolojus, Blattspinat und getrüffeltem  
Kartoffelpüree



#### DESSERT VARIATION

Weißes Schoko Mousse, Crème brûlée und Tiramisu

#### WEINAUSWAHL

Weißwein: Lugana di Sirmione Vigneto Borghetta

Rotwein: Villa Antinori Rosso Toscana



## MENÜ II

3-Gang | mit Fisch € 43,90 o. mit Fleisch 56,90 p. P.

### APERITIF

Prosecco Bianco

### Menü

#### ZUPPA D'ARAGOSTA CON GAMBERONI

Hummer-Creme-Suppe mit Garnele



#### TAGLIOLINI TARTUFO

Tagliolini in Trüffel-Sahne-Sauce mit frischem schwarzen Trüffel

oder

#### GUANCIALE DI VITELLO BRASATO

Geschmorte Kalbsbäckchen in Portweinjus mit Süßkartoffelpüree und Gemüse



### DESSERT

Crème brûlée classico

### WEINAUSWAHL

Weißwein: Lugana di Sirmione Vigneto Borghetta

Rotwein: Primitivo di Manduria