

## **OFFENE WEINE TOP Empfehlung!**

### **Weiss**

0,1l 0,2l 0,75l

**Gavi di Gavi Villa Sparina** , DOCG, Piemont EUR 5,90 10,90 39,50  
2018, 100% Cortese

Dieser **Gavi di Gavi** zählt zu den Besten im Piemont! Mit einer strohgelben Farbe und einem feinen, delikaten und anhaltenden Bouquet, begeistert der Villa Sparina Gavi jeden Gavi di Gavi-Liebhaber. Im Geschmack zeigt er sich trocken, dabei jedoch frisch und leicht. Duftnoten nach Blumen und Früchten mit Anklängen von Pfirsichen verzaubern die Sinne. Am Gaumen ist er reich, vollmundig und weich mit edlen aromatischen Nuancen. **Villa Sparinas Gavi di Gavi** ist seit Jahren einer der gefragtesten und besten Gavis. Übrigens, nur Gavis dessen Cortese-Reben in oder direkt bei der Stadt Gavi wachsen, dürfen sich Gavi di Gavi nennen.

James Suckling: 92/100 Punkte für 2018

James Suckling: 92/100 Punkte für 2016

Wine Spectator: 88/100 Punkte für 2015

Wine Enthusiast: 87/100 Punkte für 2015

Wine Spectator: 87/100 Punkte für 2014

### **Rot**

0,1l 0,2l 0,75l

**Le Volte dell' Ornellaia** , IGT, Toskana, Bolgheri EUR 7,20 12,90 48,00  
2017, Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

**Le Volte dell' Ornellaia** ist eine mit größter Sorgfalt hergestellte Cuvée, die in sich die besten Terroirs der Toskana vereint. Dabei kombiniert der Le Volte seine außergewöhnliche mediterrane Ausdruckskraft von opulenter Fülle mit einer wunderbar komplexen Struktur. Die Geschmeidigkeit des Merlot, die feste Struktur und große Tiefe des Cabernet Sauvignon und die vieldimensionale Persönlichkeit des Sangiovese erschaffen gemeinsam diese einzigartige Cuvée, welche hervorragend die Philosophie und das Savoir-Faire des Weingutes Ornellaia widerspiegelt.

Robert Parker: 92/100 Punkte für 2017

James Suckling: 92/100 Punkte für 2016

Robert Parker: 91/100 Punkte für 2016

James Suckling: 90/100 Punkte für 2014

James Suckling: 92/100 Punkte für 2013

James Suckling: 91/100 Punkte für 2012

Wine Enthusiast: 90/100 Punkte für 2012

Vinous Antonio Galloni: 89/100 Punkte für 2011

James Suckling: 91/100 Punkte für 2017

Wine Spectator: 92/100 Punkte für 2016

James Suckling: 92/100 Punkte für 2015

Robert Parker: 90/100 Punkte für 2013

Wine Spectator: 90/100 Punkte für 2013

Vinous Antonio Galloni: 91/100 Punkte für 2012

James Suckling: 90/100 Punkte für 2011

Wine Spectator: 89/100 Punkte für 2011



Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie wieder im Ristorante Villaggio zu begrüßen!

Um Ihnen Ihren Besuch bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten, haben wir an dieser Stelle notwendige Informationen für Sie zusammengestellt. Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter sind wir verpflichtet, bestimmte Abläufe zu ändern und neue Regeln einzuführen.

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Bewirtung gewährleisten zu können, bitten wir Sie folgende Regeln und Vorschriften zu beachten:

- Bitte halten Sie 1,5 m Abstand zu den anderen Gästen.
- An einem Tisch dürfen Personen aus maximal 2 Haushalten ohne den Abstand von 1,5 m sitzen. Die Anzahl darf aber 5 Personen nicht übersteigen. Kinder unter 14J. zählen nicht dazu.
- Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unser Servicepersonal Mundschutz tragen muss und die Unterhaltung auf den Bestellvorgang beschränken soll.
- Bitte desinfizieren Sie Ihre Hände beim Betreten des Restaurants, nach dem Besuch der Waschräume und beim Verlassen des Restaurants.
- Das Personal ist dazu angewiesen, Ihre Kontaktdaten unter Angabe des Datums aus Gründen der Kontaktnachverfolgung zu erheben.

Herzliche Grüße  
Ihr Villaggio-Team

## APERITIVI

EUR

Spumante Sacchetto Etichetta Nera		0,1L	5,90
	auf Eis	0,2L	7,90
ROSE Spumante Sacchetto Brut		0,1L	6,90
	auf Eis	0,2L	8,90
Ferrari Maximum Brut		0,1L	9,90
<b>ROSE BRUT CRÈMANT DU LIMOUX TIPP</b>		0,1L	10,90
Martini (Bianco, Dry, Rosso)		5cl	4,50
Sherry (Dry, Medium)		5cl	5,50
Crodino auf Eis, alkoholfrei		0,2L	4,50
<b>Rosato Mio</b>			<b>7,50</b>
<b>Hugo</b>			<b>7,90</b>
<b>Hugo alkoholfrei</b>			<b>6,90</b>
Bombay Gin Tonic			10,50
Hendricks Gin Tonic			12,50
Gin Sul Tonic			14,50

## ANTIPASTI (PIATTI FREDDI)

ANTIPASTI			10,50
Verschiedene gegrillte frische Gemüse			
COMPOSIZIONE DI ANTIPASTI DEL „VILLAGGIO“ DELUXE		1 Person	14,50
Komposition unserer frischen Vorspeisen		2 Personen	24,90
VITELLO TONNATO			14,50
Fein geschnittener rosa Kalbsbraten mit Thunfischcreme und gebackenen Kapernäpfeln			
CARPACCIO DI MANZO			14,90
Feine Scheiben vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesansplittern			
BURRATA CON POMODORO DI SAN MARZANO			14,90
Frischer Mozzarella mit flüssigem Kern, San Marzano Tomaten, Rucola und gereiftem Balsamico			

## INSALATA

INSALATA „VILLAGGIO“			8,50
Gemischte Blattsalate mit gerösteten Nüssen, Amor Kirschtomaten und Orangen			
INSALATA „CESARE“			9,50
Römersalat mit Croûtons, ligurischen Oliven, Parmesansplittern und Caesar-Dressing			
RUCOLA CON PARMIGIANO, POMODORINI E ACETO BALSAMICO			9,50
Raukesalat mit Pinienkernen, Kirschtomaten, Parmesan und altem Balsamico			
EXTRAS			
Hähnchenfilet			7,50
Gamberoni pro Stück			2,90
Lachsfilet 100g			9,50
Rinderfilet 100g			13,50

## ZUPPA

EUR

### VELLUTATA DI POMODORO

Feine Tomatensuppe mit Kirschtomaten aus biologischem Anbau und frischem Basilikum

7,90

### ZUPPA DI PESCE

Mittelmeer Fischsuppe

klein 14,50  
groß 24,50

## PIZZE

### PIZZA MARGHERITA

mit Tomatensoße, Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum

9,50

### PIZZA SALAME

mit Tomatensoße, Mozzarella und Sopressa Veneta Salami

11,50

### PIZZA FUNGHI

mit Tomatensoße, Mozzarella und Champignons

11,50

### PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken und Champignons

11,50

### PIZZA HAWAII

mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken und Ananas

11,50

### PIZZA TONNO E CIPOLLA

mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und roten Zwiebeln

11,50

## PIZZE SPECIALI

### PIZZA DIAVOLA

mit Tomatensoße, Mozzarella, scharfer Salami (Salsiccia), ligurischen Oliven und roten Zwiebeln

12,50

### PIZZA 4 STAGIONI

mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignons, Salami und Artischocken

12,50

### PIZZA PARMA

mit Tomatensoße, Mozzarella, San Daniele Parmaschinken, Rucola und Parmesansplittern

14,50

### PIZZA GAMBERONI E ASPARAGI

mit gebratenen Riesengarnelen, Zucchini und Mozzarella

15,90



### TIPP

Unsere Pizza wird frisch ausgerollt und im Steinofen gebacken.

Buon Appetito!

## PRIMI PIATTI

EUR

<b>PENNE ARRABBIATA</b> Penne mit pikanter Tomatensoße, frischem Knoblauch, Kirschtomaten und Chili Öl	9,90
<b>RAVIOLI AI TARTUFI</b> Frische Steinpilzravioli in Trüffelcreme mit Parmesan und Pinienkernen	15,90
<b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON GAMBERONI</b> Spaghetti mit Knoblauch und gebratenen Riesengarnelen (pikant)	17,50
<b>TAGLIATELLE CON FILETTO DI SALMONE</b> Frische Bandnudeln mit Lachsfilet und grünem Spargen in Hummersoße	17,50
<b>RIGATONI IN SALSA AL GORGONZOLA CON FILETTO DI MANZO</b> Rigatoni in Gorgonzolasoße, mit Rinderfiletspitzen und frischem Blattspinat	20,50

## PESCE

<b>FILETTO DI LUCIOPERCA</b> Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Spargelrisotto und Safransoße	23,50
<b>FILETTO DI SALMONE</b> Norwegisches Lachsfilet mit Blattspinat, Röstkartoffeln in rosa Pfeffersoße	24,50
<b>GAMBERONI AMALFI</b> Gebratene Riesengarnelen in der Pfanne serviert, mit frischen Kräutern, Kirschtomaten, Paprika und geröstetem Brot	27,50

## CARNE

<b>FEGATO DI VITELLO</b> Gebratene Kalbsleber mit Demi Glace, geschmolzenen Salbeizwiebeln und Kartoffelpüree	22,90
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> Scheiben vom Kalbsrücken in Weißweinssoße mit Salbei-Parmaschinken, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	24,50
<b>FILETTO DI VITELLO</b> Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Demi Glace, Waldpilzen à la crème und getrüffeltem Kartoffelpüree	26,50

### TIPP

Feiern Sie Ihre besonderen Feste im Villaggio!  
 Unser freundliches Personal berät Sie gerne!  
 Ihre Gäste im eigenen Hause mit italienischer Küche verwöhnen?  
 Sprechen Sie uns gerne auf unseren Außer-Haus-Service an.

## DESSERT

EUR

<b>TIRAMISU CLASSICO</b> Löffelbiskuits mit Kaffee-Mascarponecreme		7,90
<b>SORBET VARIATION</b> Drei Sorten hausgemachtes Sorbet mit frischen Früchten		8,50
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> Vanillecreme karamellisiert mit Frucht-Bouquet		8,90
<b>CIOCCOLATO CON MASCARPONE MOUSSE</b> Weißes Schoko-Mascarpone-Mousse mit Kirschkompott		8,90
<b>KUGEL EIS ODER SORBET HAUSGEMACHT</b>		2,90

## DESSERTWEINE

<b>2009 VIN SANTO DELL EMPOLESE DOC FATTORIA MONTELLORI</b> 2 Gläser Gambero Rosso, 4 Trauben Duemilavini	2cl	4,90
<b>2013 PRIVILEGIO DOC FEUDI DI SAN GREGORIO</b> 90 Parker Punkte, 90 Wine Advocate, 92 Wine Enthusiast	2cl	5,90

## KAFFEE & TEE

### TORALDO SPEZIALITÄTEN

Espresso		2,80
Espresso doppelt		3,90
Espresso Macchiato		2,80
Cappuccino		3,50
Kaffee		2,70
Latte Macchiato		3,90

### EILLES TEE

<b>DARJEELING SECOND FLUSH</b> Aus den besten Teegärten Nordindiens, am Fuße des Himalaya, stammt diese zartblumige Sommerpflückung mit typisch nussiger Geschmacksnote.		3,20
<b>ROOIBOS VANILLE</b> Südafrikanischer Rotbuschtee, versetzt mit Vanillestückchen und Vanillearoma, hat eine süße Geschmacksnote, kupferrote Tassenfarbe, kaum Gerbstoffe und kein Koffein.		3,20
<b>GRÜNTEE ASIA SUPERIOR</b> Unfermentierter Tee aus der Mitte Chinas, mit sympathisch weichem Aroma, zartsüßer, angenehm herber Note und leuchtend hellgelber Tassenfarbe.		3,20
<b>SONNE ASIENS</b> Grüner Sencha mit zart-herbem Geschmack, versetzt mit Lemongras und Färberdisteln, dezent benotet mit frischem Zitrusfrucht-Aroma.		3,20
<b>PFEFFERMINZBLÄTTER</b> Aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter-ein erfrischender Genuss.		3,20
<b>SOMMERBEERE</b> Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren, die mit Erdbeer-Himbeer-Sahne Aroma verfeinert wurde.		3,20

## DIGESTIF

EUR

### HAUSGRAPPA

Mercati Riserva Il Baccio delle Muse  
18 Monate in Eichenfässern gereift.

2cl 5,90

### GRAPPA NONINO

Nonino Il Moscato

2cl 6,90

### GRAPPA MARZARDO

Aus sortenreinen Reben, die 36 Monate in Eichenfässern gereift sind.

#### Gewürztraminer

Blumig und intensiv im Duft, weich und harmonisch im Geschmack.

2cl 6,90

#### Chardonnay

Ein reichhaltiger und kräftiger Grappa, vollmundig und trocken.

2cl 7,50

#### Amarone

Der elegante aus Corvina, Rondinella und Corvinone-Trauben, samtig und langanhaltend.

2cl 7,90

### GRAPPA BOCCHINO

Moscato sauterne Cask Finish 100% Moscato d'Asti

Rund, weich und herrlich lang anhaltend.

2cl 9,50

Barolo Cask Finish 100% Nebbiolo

Geschmacksnoten von kandierten Orangen, Pflaumen und weißen Blumen.

2cl 9,90

Barbaresco Cask Finish 100% Nebbiolo

Warmer Geschmack von Kirschen, Vanille und einer Spur Schokolade.

2cl 9,90

### GRAPPA BERTA

Roccanivo-Barrique Barbera

Weich, sehr würzig, dunkle Beeren und kandierte Früchte.

2cl 9,50

Tre Soli Tre Nebbiolo

Bernsteinfarben, komplex, weich, faszinierend mit grosser Persönlichkeit.

2cl 9,90

Magia-Barrique Barbera, Malvasia und Brachetto

Kaum Schärfe, gute Struktur und hervorragende Länge.

2cl 10,90

Riserva PAOLO BERTA Berta Selection TIPP

Bernsteinfarben, komplex, reichlich, faszinierend mit grosser Persönlichkeit.

Herrliches Konzert der Gefühle. Kirsche, Tabak, Kakao und Vanille stechen hervor.

2cl 16,90

## OBSTBRAND

### ZIEGLER

Williams

2cl 7,90

Quitte

2cl 8,90

Wildkirsch NO.1

2cl 8,90

### COGNAC

Hennessy VSOP

2cl 3,90

Remy Martin VSOP

2cl 3,90

### BRANDY

Cardenal Mendoza

2cl 3,90

Vecchia Romagna

2cl 3,90

Carlos I

2cl 3,90

## OFFENE WEINE

EUR    EUR    EUR  
0,1L    0,2L    0,75L

### WEISS

Pinot Grigio Venezia Giulia IGT Sacchetto/Venetien, 100% Pinot Grigio Aromenspiel von Äpfeln und Mirabellen sowie milde Frische.	3,60	6,50	23,50
Lugana I Frati <b>TIPP</b> Cà dei Frati Lugana/ Lombardei- 100% Trebbiano Besitzt große Finesse und Eleganz mit zarten Noten von weißen und Balsamico-Blüten, Aprikosenduft und Mandeln.	5,50	9,70	35,50
Grauburgunder QbA trocken Markus Pfaffmann/Pfalz, 100% Grauburgunder Dicht und kompakt; sehr feste Struktur mit Schmelz, vielschichtig und lang.	4,20	7,90	28,50
Tasca Regaleali Leone d'Almerita IGT Regaleali Tasca d'Almerita - Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon, TraminerAromatico Ein Wein aus bis zu 900 Meter hohen Hügellandschaften. Faszinierende, aromatische Intensität - ein reines Trinkvergnügen!	4,50	8,50	31,50

### ROSE

Santa Cristina Rosato Toscana IGT Santa Cristina/Toscana, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese Fruchtig, ausgewogen und harmonisch, fruchtiger Nachhall.	4,20	7,50	26,50
Lugana Rosa di Frati <b>TIPP</b> Cà dei Frati Lugana/ Lombardei - Groppello, Marzemino, Sangiovese und Barbera Im Duft Beeren und Kräuter, am Gaumen Noten von roten und gelben Früchten, feine Würze, lebendige Säure und harmonischer Abgang.	5,50	9,70	35,50

### ROT

Montepulciano d'Abruzzo DOC Farnese Vini/Abruzzen, 100% Montepulciano Der rubinrote Wein duftet intensiv nach wilden Beeren und Sauerkirschen. Körperreich und harmonisch mit leichten, feinen Gerbstoffen und einem sehr klaren Charakter.	4,20	7,50	25,50
Nero d'avola Chiamonte IGT <b>TIPP</b> Firriato/Sizilien, 100% Nero d'Avola Ausgeprägte Duftnote nach roten Beeren und Gewürzen.	4,70	8,90	31,50
Primitivo Antinori Neprica Puglia IGT Tormaresca/Apulien, 100% Primitivo Rote Früchte, schwarze Kirschen / duftender Primitivo mit einer schönen Balance.	4,70	8,90	31,50
Villa Antinori Rosso Toscana IGT Antinori/Toscana, 55% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Syrah Antinori-typische Eleganz: rubinrot, mit Noten von Beeren und Holz sowie weiches Tannin.	5,90	10,90	37,50

Weinschorle rot oder weiß 5,90



## SOFTS

		EUR
S. Pellegrino	0,75L	6,70
Acqua Panna	0,75L	6,70
S. Pellegrino	0,25L	3,00
Acqua Panna	0,25L	3,00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Mezzo Mix, Fanta, Sprite	0,20L	3,00
Bitter Lemon	0,20L	3,00
Ginger Ale	0,20L	3,20
Tonic Water	0,20L	3,20
Soda Water	0,20L	3,20
Red Bull	0,20L	4,50

## SAFT

	0,2L	0,4L
Orange	3,00	4,90
Apfelsaft	3,00	4,90
Rhabarber	3,00	4,90
Maracuja	3,00	4,90
Cranberry	3,00	4,90
Saftschorle	2,80	4,90
Apfelschorle	2,60	4,50

## BIER

Warsteiner Pils	0,30L	3,80
Alsterwasser	0,30L	3,60
König Ludwig Weizenbier	0,30L	4,30
	0,50L	5,50
König Ludwig Alkoholfrei Flasche	0,50L	5,50
Warsteiner Alkoholfrei Flasche	0,33L	3,80

## SPIRITUOSEN

### VODKA

Absolut	4cl	7,90
Grey Goose	4cl	9,50

### GIN

Bombay	4cl	7,90
Hendrick's	4cl	9,90
Gin Sul	4cl	11,90

<b>WHISKY</b>		<b>EUR</b>
Ballantines	4cl	7,90
Red Label	4cl	7,90
Black Label	4cl	7,90
Chivas Regal	4cl	7,90
Jim Beam	4cl	7,90
<b>MALT WHISKY</b>		
Glenfiddich	4cl	8,90
Oban 14 Jahre	4cl	8,90
Lagavulin 16 Jahre	4cl	8,90
<b>KLARE BRÄNDE</b>		
Linie Aquavit	2cl	2,90
Jubiläums Akvavit	2cl	2,90
Malteser	2cl	2,90
Helbing Kümmel Korn	2cl	2,90
<b>RUM</b>		
Bacardi Carta Blanca	4cl	7,90
Ron Varadero 3 Jahre	4cl	7,90
Havana Club 7 Jahre	4cl	8,50
Ron Varadero Gran Reserva Anejo 15	4cl	8,90
<b>BITTER-KRÄUTERLIKÖRE</b>		
Ramazzotti	2cl	3,20
Averna	2cl	3,20
Fernet Branca, Branca Menta	2cl	3,20
Campari	2cl	3,20
<b>LIKÖRE</b>		
Amaretto di Saronno	2cl	3,20
Baileys	2cl	3,20
Limoncello	2cl	3,20
Sambuca Molinari	2cl	3,20



Genießen Sie von Montag bis Freitag 12.00 bis 15.00 Uhr  
köstliche Gerichte aus unserer wöchentlich wechselnden Mittagskarte!



VILLAGGIO

RISTORANTE