

# Villa Romana

TO GO  
-10%

ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN!

# MENÜ



DAS IST ITALIENISCHE LEBENSKUNST!

## ANTIPASTI

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>8. Bruschetta</b> (6 kleine Scheiben)<br>italienische Brotspezialität belegt mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln   | <b>6,00 €</b>  |
| <b>9. Mozzarella di Bufala</b><br>italienischer Weichkäse vom Büffel mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl  | <b>11,50 €</b> |
| <b>10. Antipasto "Villa Romana"</b><br>Vorspeise nach Art des Hauses  | <b>14,50 €</b> |
| <b>11. Frutti di Mare</b><br>hausgemachter frischer Meeresfrüchtesalat  | <b>14,50 €</b> |
| <b>12. Vitello Tonnato</b><br>dünne Scheiben vom Kalb in Thunfischsauce   | <b>12,50 €</b> |
| <b>13. Carpaccio di Manzo</b><br>rohes Rinderfilet hauchdünn geschnitten mit frischen Champignons, Rucola, Basilikum, Zitrone und Olivenöl, frischen Hartkäseflocken                                      | <b>14,50 €</b> |
| <b>14. Antipasti Trio</b><br>dünn geschnittene Scheiben vom Kalb in Thunfischsauce, luftgetrocknetes Rinderfilet in Zitronenvinaigrette, Rucola, geriebener Hartkäse und hausgemachter Meeresfrüchtesalat | <b>14,50 €</b> |
| <b>15. Focaccia con Pomodoro</b><br>Pizzabrot belegt mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum   | <b>7,50 €</b>  |
| <b>16. Focaccia al Gorgonzola</b><br>Pizzabrot mit Gorgonzola, gegrillter Zucchini, Rucola und Hartkäseflocken  | <b>8,50 €</b>  |
| <b>17. Carpaccio di Antrata</b><br>dünn geschnittenes Entenbrustfilet, Zitrone, Olivenöl, Rucola, frische Hartkäseflocken   | <b>14,50 €</b> |

## MINESTRE - SUPPEN

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>18. Crema di Pomodori</b><br>Tomatencremesuppe                               | <b>6,50 €</b> |
| <b>19. Brodo di Manzo</b><br>Rinderkraftbrühe mit Rumpsteakstreifen und Einlage | <b>6,00 €</b> |
| <b>20. Stracciatella</b><br>Rinderkraftbrühe mit Ei und Hartkäse bestreut       | <b>6,00 €</b> |
| <b>21. Minestrone</b><br>Gemüsesuppe  | <b>6,80 €</b> |



## INSALATE - SALATE

Falls nicht anders gewünscht, servieren wir Ihnen den Salat mit Olivenöl und Balsamicoessig.

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>22. Insalata di Pomodori</b><br>Tomatensalat mit Ringzwiebeln  | <b>6,50 €</b>  |
| <b>25. Rucola Fantasia</b><br>Rucolasalat mit Hähnchenbruststreifen, Cherrytomaten, Hartkäseflocken in Honig-Senf-Sauce, Rosenpfeffer       | <b>11,50 €</b> |
| <b>27. Rucola con Salmone</b><br>Rucolasalat mit Lachsstückchen, Zucchiniestreifen, Cherrytomaten, Hartkäseflocken in Hummersauce           | <b>12,50 €</b> |
| <b>23. Insalata Pecorino</b><br>gemischter Salat mit Fetakäse und Zwiebeln  | <b>9,50 €</b>  |
| <b>24. Insalata Tonno</b><br>gemischter Salat mit Thunfischstücken und Zwiebeln   | <b>9,50 €</b>  |
| <b>26. Rucola Primavera</b><br>Rucolasalat mit Entenbrustfiletstreifen, Cherrytomaten, Rosenpfeffer, Hartkäseflocken in Honig-Rotwein-Sauce | <b>12,50 €</b> |
| <b>29. Rucola Speciale</b><br>Rucolasalat mit Cherrytomaten, gegrillter Zucchini, Paprika, Champignons und Hartkäseflocken                  | <b>11,50 €</b> |
| <b>33. Rucola con Fegato</b><br>Rucolasalat mit Kalbsleberstreifen, Cherrytomaten, Hartkäseflocken in Spezialsauce                          | <b>12,50 €</b> |

## PASTA - NUDELN

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>30. Spaghetti Bolognese</b><br>Spaghetti mit Fleischsauce  | <b>9,50 €</b>  |
| <b>31. Spaghetti Carbonara</b><br>Spaghetti mit Ei und Parmaschinken in leichter Sahnesauce             | <b>10,50 €</b> |
| <b>28. Spaghetti Aglio Olio e Peperoncini</b> (pikant)<br>Spaghetti mit Knoblauch, Peperoncini Olivenöl | <b>10,50 €</b> |
| <b>32. Spaghetti de la Casa</b><br>mit Kalbsteakstreifen, Champignons und Brokkoli in Rahm-Sahnesauce   | <b>15,50 €</b> |
| <b>36. Penne al Gorgonzola</b><br>kurze Nudeln in Gorgonzola-Sauce                                      | <b>10,50 €</b> |

- 37. Penne Arabiata** 10,50 €  
kurze Nudeln in pikanter leichter Tomatensauce
- 41. Canneloni con Spinaci e Ricotta** 13,50 €  
hausgemachte gefüllte Röhrennudeln mit Spinat und Ricotta in leichter frischer Bechamelsauce im Ofen überbacken
- 40. Lasagne al Forno** 13,50 €  
hausgemachte Schichtbandnudeln mit Fleischsauce in leichter frischer Bechamelsauce im Ofen überbacken
- 90. Tagliatelle con Fegato** 16,50 €  
Bandnudeln mit Kalbsleberstreifen, Champignons, Rucola, Hartkäseflocken in eigener Sauce
- 91. Tagliatelle Antrata** 16,50 €  
Bandnudeln mit Entenbruststreifen, Zucchini, Champignons, Rucola, Hartkäseflocken in leichter Cherrytomaten-Sahnesauce

## STEINOFEN - PIZZA

Ø 32 cm aus Dinkelmehl belegt mit Cherry-Tomatensauce und Mozzarella

- 43. Pizza Salame** 10,50 €  
mit Rindersalami
- 45. Pizza Salmone** 14,50 €  
mit Lachsstückchen, gegrillter Zucchini, Oliven, Hartkäseflocken und Basilikum
- 47. Pizza Americano** 12,50 €  
mit Schinken, Champignons und Ei
- 48. Pizza Tonno** 11,50 €  
mit Thunfischstücke und Zwiebeln
- 49. Pizza Gorgonzola Spinaci** 11,80 €  
mit Gorgonzolakäse und Blattspinat
- 50. Pizza Parma** 13,50 €  
mit luftgetrocknetem Schinken, Rucola und Hartkäseflocken
- 51. Pizza Mista** 12,50 €  
mit Schinken, Rindersalami, frischen Champignons und Pepperoni
- 52. Pizza Frutti di Mare** 14,50 €  
mit Meeresfrüchten, frischem Knoblauch und Kräuter
- 53. Pizza Diavola** 12,50 €  
mit Rindersalami, Spinat, Fetakäse und Oliven

# STEINOFEN - PIZZA

Ø 32 cm aus Dinkelmehl belegt mit Cherry-Tomatensauce und Mozzarella

- 44. Pizza Ufo** **16,50 €**  
mit luftgetrockneten Rinderfiletscheiben, norwegischen Lachsstückchen, Hartkäse, frischem Trüffel und Rucola
- 76. Pizza "Villa Romana"** **15,50 €**  
mit Garnelen, Rindersalami, Parmaschinken, Gorgonzola und Spinat
- 54. Pizza Scampi** **14,50 €**  
mit kleinen Garnelen, Knoblauch und frischen Kräutern

# DI VITELLO - VOM KALB

- 67. Saltimbocca a la Romana** **20,50 €**  
Kalbsmedaillons mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei in Weißwein-Sauce, dazu Kartoffeln und Gemüse
- 62. Medailloni Speciale** **20,50 €**  
Kalbsmedaillons vom Grill auf Rucolasalat mit Gemüse und Kartoffeln
- 64. Involtini al Gorgonzola** **21,50 €**  
frische Kalbsröllchen gefüllt mit Spinat in Gorgonzolasauce, dazu Kartoffeln und Gemüse
- 61. Fegato di Vitello** **20,50 €**  
frische Kalbslebermedaillons in Salbei-Kräuterbutter gebraten, in eigener Sauce dazu Kartoffeln und Gemüse

# DI MAIALE - VOM SCHWEIN

- 59. Scaloppa Milanese** **18,50 €**  
paniertes Schweineschnitzel Wiener Art mit Kartoffeln und Gemüse
- 60. Scaloppa Bolognese** **19,50 €**  
paniertes Schweineschnitzel mit luftgetrocknetem Schinken, Mozzarella überbacken in Rispen-Cherry-Tomatensauce, dazu Kartoffeln und Gemüse



## DI POLLO - VOM HUHN

- 56. Pollo a la Cingera** 16,00 €  
Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zucchini, frischen Champignons in leichter Cherry-Tomatensauce, dazu Kartoffeln und Gemüse
- 57. Petti di Pollo ai Gorgonzola** 16,50 €  
Hähnchenbrustfilet in Gorgonzolasauce mit Kartoffeln und Gemüse

## PESCE - FISCH

Fischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert.

- 74. Filetto salmone a la griglia** 22,50 €  
norwegisches Lachsfilet vom Grill auf Rucolasalat
- 77. Scampi al pepe** 26,50 €  
große Garnelen mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce
- 78. Scampi fiorentina** 26,50 €  
große Garnelen auf Blattspinat in Hummer-Sahnesauce
- 75. Filetto salmone con Senape** 23,50 €  
norwegisches Lachsfilet mit Steinpilzen in Senf-Estragon-Sahnesauce

## PER I BAMBINI - FÜR KINDER

- 81. Spaghetti Napoli** 6,30 €  
Spaghetti in Tomtensauce
- 82. Spaghetti Bolognese** 6,50 €  
Spaghetti in Fleischsauce
- 83. Pizza** 6,00 €  
Margherita oder Salami (etwas kleiner)
- 84. Scaloppa** 7,50 €  
Kinderschnitzel mit Kartoffeln



## DOLCI - DESSERTS

- 85. Tiramisu** 6,50 €  
hausgemachte italienische Spezialität
- 86. Panna Cotta** 6,50 €  
mit Erdbeerpüree
- 87. Creme Bruleé** 6,50 €  
hausgemachte Creme Bruleé mit karamellisiertem Zucker
- 88. Torta al Limone** 6,50 €  
hausgemachter Zitronenkuchen mit Erdbeerpüree

Für weitere Desserts beachten Sie bitte unsere Wochenkarte.

## WARME GETRÄNKE

- 190. Espresso** Tasse 3,00 €
- 191. Doppio Espresso** Tasse 4,00 €
- 193. Latte Macchiato** Glas 4,50 €
- 194. Latte Macchiato** Glas 5,00 €  
aromatisiert mit Karamell, Haselnuss, Vanille
- 195. Milchkafee** 4,50 €
- 196. Heiße Schokolade** mit Sahne 4,00 €
- 197. Cappuccino** Tasse 4,00 €
- 199. Kaffee Crema** 3,20 €
- 201. Tee** Tasse 3,50 €  
diverse Sorten
- 202. Rum** 4,50 €  
heißer Rum
- 203. Glühwein** 3,20 €





## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

<b>95. Pepsi Cola</b>	0,25L	<b>2,80 €</b>
<b>97. Pepsi Cola Light</b>	0,25L	<b>2,80 €</b>
<b>99. Miranda (Fanta)</b>	0,25L	<b>2,80 €</b>
<b>101. Seven Up (Sprite)</b>	0,25L	<b>2,80 €</b>
<b>103. Spezi</b>	0,25L	<b>2,80 €</b>
<b>105. Aqua Panna</b> stilles Mineralwasser	Flasche 0,25 L	<b>2,20 €</b>
<b>106. Aqua Panna</b> stilles Mineralwasser	Flasche 0,75 L	<b>5,00 €</b>
<b>107. San Pellegrino</b> italienisches Mineralwasser	Flasche 0,25 L	<b>2,20 €</b>
<b>108. San Pellegrino</b> italienisches Mineralwasser	Flasche 0,75 L	<b>5,00 €</b>
<b>109. Schweppes Bitter Lemon</b>	0,25L	<b>3,00 €</b>
<b>111. Schweppes Tonic Water</b>	0,25L	<b>3,00 €</b>
<b>113. Schweppes Ginger Ale</b>	0,25L	<b>3,00 €</b>
<b>Schweppes Waldbeere</b>	0,25L	<b>3,00 €</b>
<b>117. Orangensaft</b>	0,25L	<b>3,20 €</b>
<b>115. Apfelsaft</b>	0,25L	<b>3,20 €</b>
<b>117. Bananennektar</b>	0,25L	<b>3,20 €</b>
<b>121. Kirschfruchtsaftgetränk</b>	0,25L	<b>3,20 €</b>
<b>124. KiBa</b> Kirsch-Bananengetränk	0,25L	<b>3,20 €</b>
<b>125. Apfelschorle</b> Mischgetränk	0,25L	<b>3,20 €</b>
<b>126. Apfelschorle</b> Mischgetränk	0,40L	<b>4,50 €</b>



## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

<b>207. Rhabarbersaft</b>	0,25L	<b>3,20 €</b>
<b>208. Rhabarberschorle</b> Mischgetränk	0,25L	<b>3,20 €</b>
<b>209. Rhabarberschorle</b> Mischgetränk	0,40L	<b>4,50 €</b>
<b>205. Fassbrause</b>	0,25L	<b>3,20 €</b>
<b>206. Fassbrause</b>	0,40L	<b>4,50 €</b>

## BIERE

<b>127. Pils vom Fass</b>	0,37L	<b>3,70 €</b>
<b>128. Pils vom Fass</b>	0,50L	<b>4,50 €</b>
<b>130. Köstritzer Schwarzbier</b> vom Fass	0,50L	<b>4,80 €</b>
<b>131. Erdinger Weizenbier</b> vom Fass	0,50L	<b>4,80 €</b>
<b>132. Erdinger Weizenbier</b> alkoholfrei	Flasche 0,50 L	<b>4,80 €</b>
<b>133. Krombacher alkoholfrei 0,0</b> alkoholfrei	Flasche 0,33 L	<b>3,80 €</b>
<b>134. Berliner Weiße</b> mit Schuss – rot oder grün	0,33L	<b>3,20 €</b>
<b>135. Gespritztes</b> Bier und wahlweise gemischt mit Fanta, Sprite, Cola oder Fassbrause	0,50L	<b>4,80 €</b>



## VINO BIANCO - WEISSWEINE

136. Grillo Sicilia	0,25L	5,80 €
137.	0,50L	10,20 €
138. Pinot grigio Emilia	0,25L	6,20 €
139.	0,50L	11,40 €
150. Frizzantino lieblicher Weißwein	0,25L	5,80 €
151.	0,50L	10,20 €
140. Weißweinschorle	0,25L	5,80 €
141.	0,50L	10,20 €

## VINO ROSSO - ROTWEINE

142. Nero d'Avola Sicilia	0,25L	5,80 €
143.	0,50L	10,20 €
144. Primitivo Puglia	0,25L	6,20 €
145.	0,50L	11,40 €
146. Lambrusco lieblicher Rotwein	0,25L	5,80 €
147.	0,50L	10,20 €

## VINO ROSSO - ROTWEINE

148. Bardolino Rose	0,25L	5,80 €
149.	0,50L	10,20 €

