

CUCINA

**L
A VILLA
ROSSA**

ITALIANA

*ciao e
benvenuto,*

wie schön, dass Sie unser Gast sind! Herzlich willkommen! Wir laden Sie ein, es sich nella nostro casa, bei uns zu Hause, gut gehen zu lassen!

Il pesce vuole nuotare tre volte: nell'acqua, nell'olio e nel vino. – Ein Fisch muss drei Mal schwimmen: im Meer, im Öl und im Wein. Unser Küchenchef freut sich, Sie immer wieder mit neuen Spezialitäten der modernen italienischen Küche zu verwöhnen. Sollten Sie dennoch einen Wunsch haben, den Sie auf unsere Karte nicht finden, sprechen Sie uns gerne an. Wir tun unser Möglichstes Ihren Wunsch zu erfüllen. Das Versprechen gilt für Küche und Bar.

Mal comune, mezzo gaudio. – Geteiltes Leid ist halbes Leid. Sollte uns mal ein Missgeschick passieren, seien Sie uns nicht zu böse. Kommen Sie auf uns zu! Wir möchten aus unseren Fehlern lernen, uns verbessern und vor allem, dass Sie glücklich und zufrieden sind.

Jetzt genug der Worte: Lassen Sie sich von unserem Angebot inspirieren und bestellen Sie, was das Herz begehrt. Genießen Sie la dolce vita in vollen Zügen!

Cordiali saluti,

Stefano e
Famiglia la Villa Rossa



Alle Preise in Euro inkl. MwSt.. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal

ANTIPASTI

ANTIPASTI TRADIZIONALE (V)

frisch eingelegtes Gemüse der Saison mit Caprese-Spieß € 11,90 / für 2 Personen € 22,80

ANTIPASTI MISTI

frisch eingelegtes Gemüse der Saison, Caprese, Bruschetta, San Daniele Schinken mit Honigmelone, Salat von Pulpo und Vitello Tonnato € 18,90 / für 2 Personen € 35,80

CARPACCIO TOSCANA

fein geschnittenes Rinderfleisch mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Parmesan, Olivenöl und Zitrone € 14,50

VITELLO TONNATO

rosa gebratenes Kalbfleisch, Thunfischcreme und Kapern € 13,50

BRUSCHETTA TRICOLORE

Tomate und Basilikum mit Knoblauch, Paprika und Ziegenkäse, Auberginenpüree und San Daniele Schinken € 14,90

DUETTO DIE FRUTTI DIE MARE

Salat von Pulpo, Fragola Sarda, gegrillter Gamberonispieß und Zitronenpesto € 17,90

BURRATA (V)

auf marinierten Tomaten und frischem Basilikum € 12,90

SALMONE MARINATO IN APEROL

in Aperol hausgebeizter Lachs, Avocado-creme und Orangenragout € 15,90

APERITIVO

CAMPARI MILANO

Bitterlemon, Orangenscheibe, Minze und Sodawasser € 7,50

LILLET WILDBERRY

Lillet Blanc und Schweppes Wild Berry € 7,50

NEGRONI

Vermouth Rosso, Campari, Gin und Orange € 8,50

SANBITTER

Aperitivo ohne Alkohol, 0,2l € 6,90

APEROL MARACUJA SPRITZ

Aperol, Maracujasaft, Prosecco, Limettensaft und Sodawasser € 8,50

HUGO

Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser, Minze und Limette € 7,50 / ohne Alkohol € 6,90

CRODINO

Aperitivo ohne Alkohol, 0,2l € 6,90

ZUPPA

MINISTRONE (V)

italienische Gemüsesuppe € 8,90
mit Lachs +€ 8,50 /
mit Hähnchen +€ 6,90 /
mit Gamberoni +€ 2,90 / Stk

ZUPPA DI POMODORO (V)

feine Tomatencremesuppe € 7,50

INSALATA

INSALATA MISTA (V)

kleiner gemischter Salat und Balsami-
codressing € 6,50

INSALATA POMODORO (V)

kleiner Tomatensalat mit Zwiebeln
€ 7,50

INSALATA TAORMINA

gemischter Salat mit Thunfisch, Sar-
dellen, Zwiebeln, Oliven und Balsami-
codressing € 13,90

INSALATA CESARE

Römersalat, gegrillte Hähnchenbrust-
streifen, Oliven, Croutons, Parmesan
und Cesardressing € 15,90

INSALATA LA VILLA ROSSA

gemischter Salat, Tomaten, Oliven,
fünf Riesengarnelen und Balsamico-
dressing (8/12) € 20,90



PIZZE

MARGHERITA (V)

Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum € 9,50

NAPOLITANA

Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen und Kapern € 12,90

PROSCIUTTO E GRANOTURCO

Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken und Mais € 12,90

HAWAII

Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken und Ananas € 11,90

TONNO E CIPOLLA

Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln € 12,90

SALAME E FUNGHI

Tomatensoße, Mozzarella, Salami und Champignons € 12,90

BARBAROSSA

Tomatensoße, Mozzarella, San Daniele Schinken, Rucola und Parmesan € 16,90

SPINACI E GORGONZOLA (V)

Tomatensoße, Mozzarella, Spinat und Gorgonzola € 13,90

PRIMAVERA (V)

Tomatensoße, Mozzarella, saisonales Gemüse, Zwiebeln und Oliven € 14,90

QUATTRO FORMAGGI (V)

Tomatensoße, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola und Pecorino € 13,90

DIAVOLA

Tomatensoße, Mozzarella, pikante Salami, Oliven und rote Zwiebeln € 14,50

PASTA & RISOTTO

SPAGHETTI AGLIO E OLIO (V)

Olivenöl und Knoblauch, pikant € 10,90

ORECCHIETTE ALLA BOLOGNESE BIANCA

cremige Soße mit Kalbshack und Weißwein € 13,90

SPAGHETTI E GAMBERONI

leichtes Tomatensugo, fünf Riesengarnelen (8/12, ohne Schale), Olivenöl und Knoblauch, pikant € 19,90

TAGLIATELLE SALOME

Lachs, Spinat und Zitronenbutter € 19,90

DUETTO DI FORMAGGI DI CAPRA (V)

frische Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse, Auberginenpüree, Rucola und gegrilltem Ziegenkäse € 22,90

PENNE ARRABIATA (V)

Tomatensoße, Knoblauch und Chiliöl, pikant € 11,90

RISOTTO CARCIOFI E PECORINO (V)

Artischocken, Rucola und Pecorino € 17,90

SENZA GLUTINE

unsere Pastagerichte servieren wir Ihnen gerne mit glutenfreier Pasta mit Penne oder Spaghetti + € 1,50

PIZZE AL GUSTO

Natürlich bereiten wir Ihnen auch ihre Wunschpizza zu!

Gerne auch vegan. + € 2,00

CARNE

FILETTO AL BAROLO

Rinderfilet, Barolosoße, Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln € 39,90

FEGATO ALLA VENEZIANA

Kalbsleber, venezianische Soße, gegrillte Parmesanpolenta und Spinatsalat € 20,90

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

dünne Kalbsfleischscheiben mit Salbei und San Daniele Parmaschinken auf Spinatrisotto mit Demi Glace € 24,50

GUANCIA DI VITELLO ALLA PARMEGIANA

Geschmorte Kalbsbäckchen und gratiniertes Kartoffel-Wurzelgemüse € 26,90

PIATTI DI CARNE

gerne servieren wir Ihnen und Ihren Freunden und Gästen eine Platte mit Fleischvariationen nach Ihren Wünschen / ab 4 Personen und nach Vorbestellung € zum Tagespreis

DEL MARE

FILETTO DI LUCIOPERCA

gebratenes Zanderfilet auf grünem Gemüse mit gebratener Polenta und Limonenbutter € 22,90

GAMBERONI DI PENTOLA

Riesengarnelen (8/12, ohne Schale), mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln € 21,90

SALMONE GRIGLIATO

gegrilltes Lachsfilet, Ratatouille und Kartoffel-Basilikumstampf € 23,90

ORTATA ALLA GRIGLIA

Dorade vom Grill und Beilagen nach Wahl € 24,90

PIATTO DAL MARE

gerne servieren wir Ihnen und Ihren Freunden und Gästen eine Platte mit Fisch- und Meeresfrüchtevariationen nach Ihren Wünschen / ab 4 Personen nach Vorbestellung € zum Tagespreis

DOLCE

TORTA DI FORMAGGIO (V)

Cheesecake im Glas mit Pfirsich € 8,90

CRÈME BRÛLÉE (V)

Creme mit Tonkabohne, karamellisiert
€ 8,90

PANNA COTTA (V)

Sahnecreme mit Blaubeeren € 8,90

FORMAGGIO MISTA (V)

drei Käsesorten € 11,90

GELATO (V)

eine Kugel Ahrensburger Milcheis
oder Sorbet € 2,90

CAFE & DEGISTIVO

CAFFÈ CREMA

€ 3,20

ESPRESSO

€ 2,90

AMERICANO

Espresso Doppio mit heißem
Wasser € 4,60

CAFFÈ LATTE

Caffè Crema mit heißer Milch
€ 3,90

BURTI FLUTE

Spumante Rosé extra dry
0,1l € 6,90

LINDUL

Vino Dolce, 2013, Traminer
passito, Antonutti, Friaul, 4cl
€ 8,90

GRAPPA AMBRATA

Dolcetto, Barbera, Nebbiolo,
2cl € 5,90

LIMONELLO

aus den Zitronenschalen von
Früchten aus Sizilien und Kala-
brien, 2cl € 5,90

APERITIVO

CAMPARI MILANO

Campari, Prosecco, Cranberry und Minze €7,50

LILLET WILDBERRY

Lillet Blanc und Schweppes Wild Berry €7,50

NEGRONI

Vermouth Rosso, Campari, Gin und Orange €8,50

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Orange und Sodawasser €7,50

APEROL MARACUJA SPRITZ

Aperol, Maracujasaft, Prosecco, Limetensaft und Sodawasser €8,50

HUGO

Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser, Minze und Limette €7,50

CRODINO-ALKOHOLFREI

Sanbitter €6,90

HUGO-ALKOHOLFREI

Ginger Ale, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze und Limette €6,90

VINI APERTI

VINO BIANCO

CECCATO

Chardonnay, Venetien, 0,2l €5,30

CECCATO

Pinot Grigio/Grauburgunder, Venetien, 0,2l €5,30

SOAVE DOC

2021, Garganega, Casalforte, Venetien, 0,2l €7,00

LUGANA

2020, Turbiana, Seiterre, Venetien, 0,2l €7,00

921

2021, Sauvignon, Antonutti, Friaul, 0,2l €7,60

LINEA ANTONUTTI

2020, Pinot Grigio DOC“, Grauburgunder, Antonutti, Friaul, 0,2l €8,90

PINOT BIANCO DOC

2020, Weißburgunder, Kellerei Kurtatsch, Südtirol, 0,2l €10,90

AURORA – GAVI

2021, 100% Cortese, R. Sarotto, Piemont, 0,2l €9,30

GRILLO DOC

2021, Grillo della Sicilia, Timineri, 0,2l €7,10

VINO ROSSO

BARDOLINO CHIARETTO

2021 Corvina, Rondinella u.
Molinaral e Morette, Venetien,
0,2l € 7,90

921 ROSATO

2020, Merlot u. Cabernet
Sauvignon, Antonutti, Friaul,
0,2l € 7,50

ORSUS ROSE

2021, Cerasuolo di Montepulcia-
no, Fosso Corno, Abruzzen,
0,2l € 8,90

DOLCETTO D'ALBA

2021, R. Sarotto, Piemont,
0,2l € 8,90

MERLOT IGT

2018, Ceccato, Venetien,
0,2l € 5,30

2021 RATTURI PRIMITIVO IGT

2021, Primitivo, San Marzano,
Apulien, 0,2l € 7,50

SPUMANTE

**BURTI FLUTE
SPUMANTE BIANCO BRUT**

Venetien (Sommerlicher Spuman-
te, Duft von Rosenblättern und
eingeweckten Erdbeeren) 0,1l
€ 5,90

**BURTI FLUTE
SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY**

Venetien (Duft von reifen Äp-
feln und Birnen) 0,1l € 6,90

VINO DOLCE

**CASALFORTE
PROSECCO EXTRA DRY**

Venetien (ein gelungener Pro-
secco; feine Perlage, typische
Fruchtnoten von reifen Äpfeln
und Kaiserbirnen) 0,1l € 6,90

**CORTE AURA
FRANCIACORTA „BRUT“**

Lombardei, 90% Chardonnay, 10%
Pinot noir (30 Monate in der
Flasche vergoren) 0,1l € 11,90

**CORTE AURA
FRANCIACORTA „ROSÉ“**

Lombardei, 75% Pinot noir, 25%
Chardonnay (36 Monate in der
Flasche vergoren) 0,1l € 12,90

LINDUL

2013, Traminer passito,
Antonutti, Friaul, 4cl € 8,90

ACCORDO

2015, Chardonnay u. Turbiana
passito, l e Morette, Venetien,
4cl € 6,90

BEVANDE

BIERRA

DITHMARSCHER

Naturtrüb vom Fass

0,3l € 3,90 /

0,4l € 4,90 /

0,5l € 5,50

DITHMARSCHER

Helles vom Fass

0,3l € 3,90 /

0,4l € 4,90 /

0,5l € 5,50

PAULANER

Weizenbier

0,5l Flasche € 4,90

PAULANER

Weizenbier alkoholfrei

0,33l Flasche € 3,80

ALSTERWASSER

0,3l € 3,90 /

0,4l € 4,90 /

0,5l € 5,50

MORETTI

italienisches Bier aus
der Lombardei

0,33l Flasche € 4,20

NON ALCOLICO

COCA COLA

Light, Zero

0,33l Flasche € 3,90

SPRITE, FANTA MEZZO MIX

0,33l Flasche € 3,90

PROVIANT

Bio Limonade und Bio Schorle,
verschiedene Sorten

0,33l Flasche € 4,50

RICHARD'S SUN ICED TEA

verschiedene Sorten

0,33l Flasche € 4,20

TONIC WATER, BITTER LEMON, GINGER ALE

0,2l € 3,00

S.PELLEGRINO

Mineralwasser mit Kohlensäure

0,25l € 3,20 /

0,75l € 6,90

ACQUA PANNA

Mineralwasser still

0,25l € 3,20 /

0,75l € 6,90

LIMONADEN

Bio Aranciata und Bio Limonata

0,275l € 3,90

APFELSAFT, ORANGENSAFT

0,2l € 3,00 /

0,3l € 4,00

TOMATENSAFT

0,2l Flasche € 3,50

SAFTSCHORLE

0,3l € 3,00 /

0,4l € 4,50

KIBA

0,4l € 4,50

CAFFÈ CREMA

€ 3,20

CAFFÈ LATTE

Caffè Crema mit heißer Milch
€ 3,90

ESPRESSO

€ 2,90

ESPRESSO DOPPIO

doppelter Espresso € 4,20

ESPRESSO MACCHIATO

Espresso mit Milchschaum € 3,60

AMERICANO

Espresso Doppio mit heißem
Wasser € 4,60

CAPPUCCINO

€ 3,90

CAFFÈ CORRETO

Espresso mit Grappa des Hauses
€ 6,90

LATTE MACCHIATO

€ 4,60

IRISH COFFEE

gesüßter Caffè Crema, Whiskey
und geschlagene Sahne € 7,60

CIOCCOLATA CALDA

heiße Schokolade € 4,20

TÈ

Tee, verschiedene Sorten € 3,60

TÈ ALLA MENTA FRESCA

frischer Minztee € 4,20

DIGESTIVI

GRAPPA

Rossi d'Angera – Eine kleine Familienbetriebene Destillerie in 4. Generation am Lago Maggiore. Das Traubengut (die Maische) zur Herstellung dieser herrlichen Grappe kommt hauptsächlich aus dem Piemont, ein kleiner Teil auch aus der Lombardei. Für die Produktion der Liköre werden ausschließlich hochwertige Rohstoffe mit viel Sorgfalt ausgewählt.

GRAPPA AMBRATA

Dolcetto, Barbera, Nebbiolo, Lagerung in verschiedenen Holzfässern für einen Monat, 2cl € 5,90 / aus der 3,0l € 8,50

GRAPPA TRAILAGHI

Chardonnay, 2cl € 6,90

GRAPPA TRAILAGHI

Pinot noir, 2cl € 6,90

GRAPPA AMANDOLA

Moscato, 2cl € 6,90 /
aus der 3,0l € 8,00

GRAPPA AMANDOLA

Nebbiolo, 2cl € 6,90 /
aus der 3,0l € 8,50

GRAPPA VERDUZZO

38%, 2cl € 6,50

GRAPPA BAROLO

38%, 2cl € 8,90

GRAPPA PROSECCO

38%, 2cl € 7,90

GRAPPA JULIA

38%, 2cl € 4,50

SPIRITI

PER

Likör auf Grappa-Basis mit Birnensaft aufgemostet, 2cl € 6,50

PERSICHINA

Likör auf Grappa-Basis mit Pfirsichsaft aufgemostet, 2cl € 6,50

LIMONELLO

aus den Zitronenschalen von Früchten aus Sizilien und Kalabrien, 2cl € 5,90

SAMBUCA

Anis, Sternanis und Holunderblüten, 2cl € 5,90

GIN L ATTITUDINE 45

hergestellt mit 10 Kräutern aus den Voralpen, 2cl € 5,90

AMARO D'ANGERA

aus Alpenkräutern, 30 Tage im Barrique ausgebaut, 2cl € 5,90

FUCHSIA 40/10

Zitronenschalen, Gin, Ingwer und Bitter, 4cl € 5,90

JUBILÄUMSAQUAVIT

42%, 2cl € 3,50

LINIE AQUAVIT

41,5%, 2cl € 3,50

FRIESENGEIST

56%, 2cl 3,50

GORDONS DRY GIN

37,5%, 4cl € 5,50

WODKA

40%, 2cl € 3,50

WODKA FEIGE

38%, 2cl € 5,90

SCHLADENER HIMBEERGEIST

42%, 2 cl € 4,90

SCHLADENER KIRSCHWASSER

42%, 2 cl € 4,90

SCHLADENER MIRABELLE

42%, 2 cl € 4,90

SCHLADENER WILIAMSBRINE

42%, 2 cl € 4,90

ZIEGLER WILDKIRSCH NR.1

43%, 2 cl € 12,50

VIEILLE PRUNE

42%, 2 cl € 7,50

CALVADOS BOULARD

40%, 2 cl € 4,90

HANSEN RUM

40%, 2 cl € 3,50

BACARDI RUM

37,5%, 4 cl € 5,50

HENNESSY V.S.O.P

40%, 2 cl € 6,50

REMY MARTIN V.S.O.P

40%, 2 cl € 6,50

SANDEMANN CHERRY

15%, 5 cl € 4,50

CAMPARI

25%, 4 cl € 5,50

RAMAZZOTTI

30%, 4 cl € 5,50

RAMAZZOTTI ROSATO

15%, 4 cl € 5,50

AVERNA

29%, 4 cl € 5,50

SAMBUCA

38%, 2 cl € 3,50 /

4 cl € 5,50

CAFE SAMBUCA

32%, 2 cl € 3,50 /

4 cl € 5,50

CYNAR

16,5%, 2 cl € 3,50 /

4 cl € 5,50

BAILEYS

17%, 2 cl € 3,50