

*La Villetta*

*Benvenuti*  
*da*  
*Bar Ristorante*  
*La Villetta*

*Unser*

*MOTTO*

*Eine Kurze Reise nach Italien*

*Perfektion und Qualität sind unsere Philosophie.*

*Wir sind stets bemüht, unseren Gästen*

*in einer entspannten Atmosphäre eine kurze Reise*

*in das kulinarische Italien zu bieten.*

*Mit gutem Essen kann man kein  
schlechtes Leben haben*

*Öffnungszeiten*

*Von Dienstag bis Freitag: 16:00 bis 00:00 Uhr*

*Samstag und Sonntag: 12:00 bis 00:00 Uhr*

*Montag: Ruhetag*

*Aperitif*

€

Prosecco	0,1l	4,9
Aperol Spritz	0,2l	6,9
Limoncello Spritz	0,2l	6,9
Lillet wild Berry	0,2l	6,9
Hugo	0,2l	6,9
Campari	4 cl	6,9
Campari Orange/Soda		8,9
Martini dry, weiß oder rot	5 cl	4,9
Sherry dry oder medium	5 cl	4,9

*Bollicine / Schaumweine*

Prosecco Flasche	0,75 l	27,9
Champagner Flasche	0,75 l	P.A.
Franciacorta	0,75l	P.A.

*La Villetta*

## *Weine des Monats*



**SIBILIANA**

**Sizilien**



***Grillo Petrikore***

**0,2l € 8,90**

**0,75l € 27,90**

Dieser Wein wird mit modernen Weinbereitungstechniken verarbeitet. Intensiv in der Nase mit blumigen und fruchtigen Noten. Mit einem eleganten und strukturierten Geschmack.



***Nero d'Avola Petrikore***

**0,2l € 8,90**

**0,75l € 27,90**

Funkelndes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. In der Nase nach reifen Pflaumen und Kirsche, im Nachhall würzig und balsamisch. Am Gaumen fruchtbetont und leicht süßlich, saftig, gut ausbalanciert, mit feinem Tannin, mittellanges Finale.

## *Antipasti - Vorspeisen* €

<b>Bruschetta Classica</b>	5,9
<i>mit sizilianischen Tomaten und Parmesan</i>	
<b>Antipasti La Villetta<sup>5</sup></b>	12,9
<i>Gemischte Vorspeise nach Art des Hause</i>	
<b>Vitello Tonnato<sup>D</sup></b>	12,9
<i>Dünne Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsoße und Kapern</i>	
<b>Carpaccio di Manzo</b>	12,9
<i>Rindercarpaccio mit Rucola &amp; Parmesankäse</i>	
<b>Burrata Caprese con Avocado</b>	12,9
<i>Burrata auf geschmorten Cherrytomaten mit Avocado</i>	
<b>Scampi alla Siciliana<sup>D</sup></b>	16,9
<i>Gebratene Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit Peperoncini</i>	
<b>Calamari alla Ligure<sup>D</sup></b>	14,9
<i>Calamari mit Oliven &amp; Öl</i>	
<b>Formaggio di Capra Caramellato</b>	12,9
<i>Karamellisierter Ziegenkäse auf Mangotatar</i>	
<b>Selezione di Formaggi e Salumi</b>	14,9
<i>Käse-und Wurstausswahl mit hausgemachtem Brot, serviert mit gesalzener Butter</i>	

## *Zuppe - Suppen*

<b>Crema di Pomodoro alla Siciliana</b>	6,9
<i>Sizilianische Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto</i>	
<b>Zuppa di pesce</b>	klein 12,9
<i>Fischsuppe</i>	groß 19,9

## *Insalate - Salate*

<b>Insalata con Straccetti di Manzo<sup>A, B, C, 7</sup></b>	15,9
<i>Gemischter Salat mit Rindfleischstreifen und Parmesanscheiben</i>	
<b>Insalata di Pomodoro</b>	6,9
<i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	

## Pasta - Nudeln

	€
<b>Spaghetti alla Bolognese</b>	11,9
<i>Mit Rindhackfleisch Ragôut</i>	
<b>Tagliatelle al Salmone</b> <sup>A, D, G, 2, 3</sup>	16,9
<i>Tagliatelle mit Lachsstreifen, Avocado, an Kräuter- und Weißweinsauce</i>	
<b>Penne all' Arrabbiata</b> <sup>A</sup>	11,5
<i>Penne in pikanter Tomatensoße und Knoblauch</i>	
<b>Tagliatelle con Straccetti di Manzo</b> <sup>A, G</sup>	17,9
<i>mit Rindfleischstreifen an Cognac-Sahnesauce</i>	
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> <sup>A, C, G, 2, 3</sup>	11,9
<i>Spaghetti mit, Guancialek, Ei und Parmesan</i>	
<b>Lasagne al Forno</b> <sup>A, C, G, 2, 3</sup>	13,5
<i>Überbackene Lasagne mit Rindhackfleisch Ragôut und Mozzarella</i>	

## Pizza

<b>Pizza Pane</b> <sup>A, 1, 2, 3, 5</sup>	6,9
<i>Pizzabrot mit Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch</i>	
<b>Pizza Margherita</b> <sup>A, G, 1, 2</sup>	9,9
<i>mit Tomatensoße, Mozzarella-Käse und Basilikum</i>	
<b>Pizza Diavola</b> <sup>A, 1, 2, 3, 5</sup>	12,9
<i>mit Tomatensoße, Mozzarella-Käse, scharfer Salami und Peperoni</i>	
<b>Pizza Vegetariana</b> <sup>A, G, 1</sup>	12,5
<i>mit Tomatensoße, Mozzarella-Käse und Gemüse</i>	
<b>Pizza con Prosciutto crudo di Parma</b> <sup>A, G, 1, 2, 3</sup>	13,9
<i>mit Tomatensoße, Parmaschinken, Ruccola, Cherrytomaten &amp; Parmesan</i>	
<b>Pizza Quattro Formaggi</b> <sup>A, 1, 2</sup>	12,9
<i>mit Tomatensoße und vier Käsesorten</i>	
<b>Pizza con Gamberoni</b> <sup>A, D</sup>	14,9
<i>mit Tomatensoße, Mozzarella-Käse, Garnelen, Crème Fraîche und Cherrytomaten</i>	
<b>Pizza con Salame di Milano</b> <sup>A, G, 1, 2, 3</sup>	11,9
<i>mit Tomatensoße, Mozzarella-Käse und Salami</i>	
<b>Pizza con Prosciutto cotto e Funghi</b> <sup>A, G, 1, 2</sup>	11,9
<i>mit Tomatensoße, gekochtem Schinken und Champignons</i>	

*Offene Weine* €

*Weißwein*

Pinot Grigio	Venetien	0,2l	5,9
Grauburgunder	Pfalz	0,2l	6,9

*Rosé*

Rosé aus Primitivo	Apulien	0,2l	5,9
--------------------	---------	------	-----

*Rotwein*

Nero d´Avola	Sizilien	0,2l	5,9
Lambrusco (Piccolo 0,2l)	Emilia-Romagna		5,9

*Biere*

Flensburger		0,3 l	3,9
Alsterwasser		0,3 l	3,9
Weizenbier Schneider		0,5 l	4,9

*Alkoholfreie Biere*

Weizenbier Schneider		0,5 l	4,9
Flensburger		0,33 l	3,9

*Alkoholfreie Getränke* €

Mineralwasser (San Pellegrino, Acqua Panna)	0,2l	2,9
Mineralwasser (San Pellegrino, Acqua Panna)	0,7l	6,9
Cola-Cola, Cola-Cola light/Zero	0,3l	3,9
Fanta, Sprite, Spezi	0,3l	3,9
Schweppes	0,25l	3,9
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water		3,9

*Säfte*

Apfel, Orange	0,3 l	3,9
Johannisbeere, Kirsch	0,3 l	3,9
Rhababer, KiBa	0,3 l	3,9
Schorle	0,3 l	3,9
(aus oben genannten Säften)		

*Dessert*

Tartufo Nero Gelato <sup>G,2</sup>		6,5
<i>Eisschokolade, bestreut mit Kakao und Haselnusskrokant</i>		
Tiramisú <sup>G, A, B, C, 4, 7</sup>		6,5
Hausgemachter Cheesecake <sup>A, G</sup>		7,5

*Heißgetränke* €

Espresso	2,8
Kaffee (Tasse)	3,2
Cappuccino	3,4
Espresso Doppio	4,4
Espresso Corretto	3,9
Milchkaffee	3,9
Latte Macchiato	3,9
Alle Teesorten	2,9
Schwarzer, Kamille-, Pfefferminz-, Rooibos- oder Früchtetee	

*Liköre / Spirituosen* 2cl

Grappa	3,9
Sambuca braun/weiß	3,9
Amaretto	3,9
Averna, Ramazotti	3,9
Wodka	3,9
Fernet Branca	3,9
Vecchia Romagna	3,9
Johnnie Walker	3,9
Jack Daniels	3,9
Limoncello	3,9
Bacardi	3,9
Gin	3,9

## *Weißweine*

0,2l

0,75l

### *Piemont*

**Gavi di Gavi**

**Scrimaglio**

€ 8,9

€ 29,9

Leicht florale Noten im Bouquet mit dominanten Apfelaromen, die sich bis zum Gaumen fortsetzen. Weiche rote Apfelfrucht mit köstlicher grüner Apfelsäure. Fantastische Fruchtreinheit im knackigen, trockenen Abgang.

### *Toskana*

**Refebianco**

**Terrescure**

\*\*\*

€ 29,9

Rebsorte: Malvasia, Sauvignon

Intensive gelbe Farbe mit grünen Reflexen. Große Intensität und Geruchsvielfalt dank der Reife der Trauben. Sehr breiter Gaumen mit ausgezeichneter erfrischender Säure. Intensive Noten von Orangenblüten, Pfirsich, Zitrusfrüchten und Kräutern.

### *Lombardei*

**Lugana**

**Ca dei Frati**

€ 9,9

€ 34,9

Der Ca dei Frati I Frati Lugana ist ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang.

### *Pfalz Deutschland*

**Grauburgunder**

**Am Kaiserbaum**

€ 8,90

€ 28,9

Beschreibung. Der Grauburgunder ist ein gehaltvoller Wein mit angenehmen Duftaromen, die an Mandeln, grüne Nüsse und an fruchtige Aromen von Apfel, Birne, Ananas und Zitrusfrüchte erinnern.

**Riesling**

**Am Kaiserbaum**

\*\*\*

€ 28,9

100 % Riesling. Würzig-mineralische Nase mit reifem Pfirsich und Zitrusfrüchten. Im Mund saftig mit präsender und gut eingebundener Säure und intensiv mineralischem Nachhall. Lebendig-frischer und feingliedrig-verspielter Riesling-Typus.

## *Weißweine*

0,2l

0,75l

### *Südtirol*

**Pinot Grigio**

**Terlan**

\*\*\*

€ 34,9

Im Glas leuchtend strohgelbe Färbung. Anregend fruchtig im Geruch - an Williamsbirne, Litschi und weiße Melone erinnernd - aber auch mit einer floralen Aromatik, wie man es von einer frisch gemähten Blumenwiese kennt.

**Weißburgunder**

**Terlan**

€ 9,5

€ 32,9

Der Weissburgunder zeigt eine sehr schöne Nase von Apfel, Birne, Stachelbeere, Zitronengras, Kräuter, etwas Hefe und florale Akzente. Am Gaumen frisch, füllig, saftig, feinfruchtig, finessenreich, schöner Schmelz, mineralisch, elegant und lange nachhallend.

**Winkl**

**Terlan**

\*\*\*

€ 54,9

Der Winkl ist ein saftiger, zart fruchtiger, mineralischer Sauvignon Blanc, der bereits seit 1956 sortenrein vinifiziert wird. Diese Rebsorte wird im Terlaner DOC-Gebiet vor allem rund um die ältesten Gutshöfe schon sehr lange erfolgreich angebaut.

**Quarz**

**Terlan**

\*\*\*

€ 109

Verlockend exotisch mit einer vielschichtigen Frucht von Mango, Papaya, Limette und roter Grapefruit aber auch Kräutearomen, die an Zitronengras, Melisse, Minze und grünen Tee erinnern, präsentiert sich dieser Sauvignon im Glas.

**Stern**

**Kaltern**

€ 9,9

€ 33,9

Helles Strohgelb .Holunder, Cassis und exotische Früchte in der Nase, etwas Stachelbeere , Frucht auch am Gaumen, saftig-salzig, gute Länge mit fruchtbetontem Abgang.

## *Roséweine*

0,2l

0,75l

### *Lombardei*

**Ca dei Frati Rosé**

**Ca dei Frati**

€ 9,9

€ 34,9

In der Nase zeigt er Noten von Weißdornblüten, grünem Apfel, weißer Mandel und Wildkirsche. Im Mund ist er schmackhaft, frisch, pikant und imstande, den Gaumen dank seiner lebhaften Säure und dem Duft von kleinen roten Früchten zu stimulieren.

## *Rotweine*

0,2l

0,75l

## Apulien

### **Primitivo Gio**

### **Risveglio**

€ 8,9

€ 29,9

Trocken, warm, weich im Gaumen, mit toller Körperstruktur. Ausgewogener und intensiver Abgang. Ausgezeichnet zu Lammkeule, Wildbret, Wildschwein, Rindsbraten oder Grilladen. "GIO" - benannt nach dem Chef der Cantine Risveglio, Giovanni Nardelli ist ein einzigartiger Rotwein aus Brindisi der seines Gleichen sucht.

### **Primitivo Torcicoda**

### **Antinori**

\*\*\*

€ 35,5

Tormaresca ist das Südtalien-Weingut der großen italienischen Weindynastie Antinori. Der Torcicoda bezaubert durch sortentypische Aromen von Zwetschgen und Kirschen, gepaart mit zarten Noten von Schokolade und Vanille.

## Latium

### **Syrah**

### **Casale del Giglio**

\*\*\*

€ 29,9

Der Shiraz Lazio Rosso IGT: Nach 4 Monaten Ausbau in Barriques aus französischer Eiche, anschließend einige Monate Flaschenreife, erreicht man einen eher unkomplizierten aber gleichzeitig verführerischen und technisch perfekten Rotwein. Er zeigt sich in einer satten purpurroten Farbe; Bouquet nach dunklen Früchten, Cassis, Brombeere, würzige Komponenten; am Gaumen voll, saftig, intensiv mit weichen, samtigen Gerbstoffen, schöne Trinkreife.

## Piemont

### **Barbera La Luna e i Faló Vite Colte**

\*\*\*

€ 34,9

Der Barbera d' Asti Superiore La Luna e i Faló zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Kirschen, Cassis, Heidelbeeren, Vanille, Zeder, Tabak, Fenchel, Rauch und Rosen.

## Marken

### **Montepulciano**

### **Velenosi**

€ 8,9

€ 29,90

Die Rebsorte Montepulciano braucht keinen Begleiter um geschmacklich zu überzeugen. Die beste sonnige Hanglage in den Abruzzen sorgt für die gute Struktur des Prope. Der trockene Rotwein schmiegt sich angenehm an den Gaumen.

## *Rotweine*

0,2l

0,75l

### Toscana

#### **Chianti Classico**

#### **Peppoli**

\*\*\*

€ 39,90

Beim Peppoli handelt es sich um einen modernen Chianti der aus Sangiovese mit kleinen Anteilen von Merlot und Syrah erzeugt wird. Er zeigt eine sehr charmante Nase von Heidelbeeren, Kirschen, Brombeeren, Vanille, Unterholz, Pfeffer, Oliven, Kräuter und blumige Noten.

#### **Loto**

#### **Villa Santo Stefano**

\*\*\*

€ 49,9

Der Loto der Villa Santo Stefano wurde aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot erzeugt und im Barrique ausgebaut. Er zeigt eine wunderschöne Nase mit Aromen von Cassis, Kirschen, Pflaumen, Zeder, Tabak, Bleistift, Kakao, Mokka, Minze, Thymian, Lorbeer, Pfeffer, Weissdorn und Veilchen.

#### **2019 Tignanello**

#### **Antinori**

\*\*\*

€ 189

Noten von reifer Frucht wie Kirsche, Erdbeere und Brombeere begleiten zarte Blütenanklänge an Veilchen, Malve und Rose; Aromen von geröstetem Kaffee und Kakaopulver vervollständigen das Bouquet.

#### **2019 Solaia**

#### **Antinori**

\*\*\*

€ 590

Im Glas präsentiert sich der Solaia 2019 in tiefem, fast undurchdringlichen Rubin. Das Bouquet strotzt vor roten Beerenfrüchten: Himbeere, schwarze Johannisbeere, Maulbeere, dazu Kirsche und dunkle Pflaume. In den Obertönen schwarzer Pfeffer, Rosenblüten, Kaffee, Schokolade, gegrillte, mediterrane Kräuter und ein Hauch Orangenzeste. Am Gaumen tiefgründig, mit vielschichtigen, satten Tanninen, die noch ihre Zeit brauchen. Langes, episches Finale, in dem noch einmal die dunklen Früchte in den Vordergrund rücken.

### Venetien

#### **Amarone**

#### **Ca dei Frati**

\*\*\*

€ 99,9

Dichte Aromen von reifen Sauerkirschen, begleitet von Eindrücken der Reife wie Tabak, gerösteten Kaffeebohnen und dunkler Schokolade. Ebenso in Nase und am Gaumen balsamische Noten, schwarze Oliven-Tapenade, Wacholder und ein Hauch Sternanis.

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
- 12 mit Zuckeraustauschstoffen
- 13 koffeinhaltig
- 14 chininhaltig
- 15 mit Ascobinsäure
- 16 mit Säuerungsmittel E330
- 17 mit Zitronensäure

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)

B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse  
(z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Scampis)

C Eier

D Fisch und Fischerzeugnisse (alle Fischarten)

E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (aller Erdnussorten)

F Soja und Sojaerzeugnisse (alle Sorten von Sojabohnen)

G Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose, Kuhmilch)

H Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Para-, Peka-, Macadamia- und Queenslandnüsse, Cashewkerne)

I Sellerie und Sellerieerzeugnisse  
(z. B. Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie)

J Senf und Senferzeugnisse (alle Senfsaaten)

K Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

L Schwefeldioxid und Sulfite  
(in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)

M Lupine und Lupinenerzeugnisse

N Weichtiere (Muscheln, Tintenfisch)