

UNSERE WERTE

Cucina con l'anima - Accoglienza con il cuore Kochen mit Herzblut - Gastfreundschaft mit Herz

**Kulinarische Kreativität, Herzliche Gastlichkeit gepaart mit Tradition und Moderne?
It's a match!**

Küchenchef Marcello Gallotti, in Rom geboren und von der Vielfalt der italienischen Küche geprägt, bringt authentische Aromen mit viel Amore auf den Teller. Für ihn bedeutet Kochen, die Qualität der Produkte in den Mittelpunkt zu stellen und Geschmäcker nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch erlebbar zu machen.

An seiner Seite sorgt Restaurantleiter Cristopher Heßler gemeinsam mit seinem Team dafür, dass jeder Besuch zu einem besonderen Moment wird. Mit Professionalität, Charme und echter Leidenschaft als Gastgeber begleitet er unsere Gäste aufmerksam durch den Abend und schafft eine Atmosphäre, in der man sich sofort willkommen fühlt. Getreu dem Motto Essen mit Seele, Gastfreundschaft mit Herz.

Unsere Partner für Beste Qualität:

- Brot: Familienbäckerei Dietmar Bauer, Neulußheim
- Gemüse: Horoz, Mannheim
- Fisch und Meeresfrüchte: Delta und Frischeparadies, Stuttgart
- Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Rungis Express, Meckenheim

Buon Appetito!

Wünscht Ihnen das Team der Villa Medici



VILLA MEDICI
HOTEL | RESTAURANT | EVENTS
CONFERENCE | SPA



GREENSIGN
HOTEL
LEVEL 4

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Rinder Carpaccio

Basilikumpesto | Pinienkerne | Grana Padano | Brotchip

18,00 €

Antipasto misto (auch vegetarisch erhältlich)

gemischte Vorspeisen nach italienischer Art

16,00 €

Ribollita Toscana

Schwarzkohleintopf | Weiße Bohnen | Natives Olivenöl

14,00 €

Zuppa Pavese

Pochiertes Ei | Hühnerbouillon | Grana Padano

14,00 €

Bruschetta Tradizionale

Tomaten Concassée | Basilikum | Knoblauch

9,00 €

SALATE

Salat Tonno

Bunte Blattsalate | Rohkost | Feta | Peperoni | Oliven
Thunfisch | Balsamicodressing

klein 12,00 €
groß 17,00 €

Salat Pollo

Bunte Blattsalate | Rohkost | Geflügelstreifen
Balsamicodressing

klein 12,00 €
groß 17,00 €

Salat Medici

Bunte Blattsalate | Rohkost | Balsamicodressing

klein 9,00 €
groß 12,00 €

PASTA & RISOTTO

Spaghetti Carbonara

Guanciale | Eigelb | Pecorino Romano | schwarzer Pfeffer

Vorspeise 18,00 €
Hauptspeise 24,00 €

Tagliatelle con Ragù di oca e zucca

Tagliatelle mit Bolognese von Gans und Rindfleisch
Kürbiscreme | Schwarze Taggiasca Oliven

Vorspeise 20,00 €
Hauptspeise 26,00 €

Linguine ai frutti di mare

Meeresfrüchte | Kirschtomaten | Basilikumöl

Vorspeise 22,00 €
Hauptspeise 26,00 €

Ravioli ripieni di noci e fichi salsa al Radicchio e Gorgonzola

Mit Walnüssen und Feigen gefüllte Ravioli | Gorgonzola
Radicchio mit Balsamico

Vorspeise 22,00 €
Hauptspeisen 28,00 €

Risotto

mit Pilzragout und Kräutern

Vorspeise 22,00 €
Hauptspeise 28,00 €

HAUPTGÄNGE

Rinderrückensteak

Pastinakenpüree | Wilder Brokkoli | Balsamico Jus

42,00 €

Gebratene Entenbrust

Artischocken | Süßkartoffeln | Sauce von Portwein und Feigen

38,00 €

Winter Skrei

Kartoffelstampf nach italienischer Art | Safransud | Miesmuscheln | Fenchel

38,00 €

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone

30,00 €

DESSERTS

Schokoladensoufflé mit Valrhona Schokolade

Serviert mit Pistazien-Eis

10,00 €

Zitronentarte

Baiser | Zitronencreme | Mürberteig

10,00 €

Sorbet- und Eiscreme Auswahl

Obstvariation

10,00 €

Fein affinierte Käsevariation

Feigensenf | Obst der Saison | Walnussbrot

klein 12,00 €
groß 18,00 €

DOLCE VITA MENÜ

Ribollita Toscana

Schwarzkohl-Eintopf | Weiße Bohnen | Natives Olivenöl

Tagliatelle con Ragù di oca e zucca

Tagliatelle mit Gänsebolognese | Kürbiscreme | Schwarze Taggiasca Oliven

Rinderrückensteak

Pastinakenpüree | Wilder Brokkoli | Balsamico-Jus

Winter Skrei

Kartoffelstampf nach italienische Art | Safransud | Miesmuscheln | Fenchel

Schokoladensoufflé mit Valrhona Schokolade

Serviert mit Pistazien-Eis

3-Gang Menü 64,00 € pro Person

4-Gang Menü 76,00 € pro Person

Gerne bieten wir Ihnen vor Ort für alle Speisen eine vegane oder vegetarische Alternative an.

ALLERGENE | ZUSATZSTOFFE

ALLERGENE

- A** Glutenhaltiges Getreide
- B** Krebstiere
- C** Ei
- D** Fisch
- E** Nüsse
- F** Soja
- G** Milch oder Laktose
- H** Schalenfrüchte
- i** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesam
- L** Gelatine
- M** Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

- 1** mit Konservierungsstoffen oder Nitrat
- 2** mit Antioxidationsmitteln
- 3** mit Geschmacksverstärker
- 4** geschwefelt
- 5** geschwärzt
- 6** mit Süßungsmitteln
- 7** mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 8** mit Milcheiweiß

VORSPEISEN

- Rinder Carpaccio **D, 1, E, G, H**
- Antipasto misto **A, G, 1**
- Ribollita **A, I**
- Zuppa Pavese **C, G, 1, I**
- Bruschetta Tradizionale **A, G**

SALATE

- Salat Tonno **J, M, D, 5, 7**
- Salat Pollo **F, M, J, 1, 6, 7**
- Salat Medici **J, M, 7**
- Feldsalat **A, J, 6, 7**

PASTA

- Spaghetti Carbonara **A, G, K**
- Ravioli ripieni **A, G, L, C, E**
- Linguine ai frutti di mare **A, B, D, M**
- Risotto mit Pilzragout **G, I,**
- Tagliatelle con Ragu **A, C, L, I, 4**

HAUPTGÄNGE

- Rinderrückensteak **G, H, I, E, 1, 2**
- Gebratene Entenbrust **G, H, 2**
- Winter Skrei **D, G, 3, I, M**
- Wiener Schnitzel **A, C, G, 7, 8**

DESSERTS

- Schokoladensoufflé **C, G, 7, 2**
- Zitronentarte **A, G, C, 8, 7**
- Sorbet und Eiscreme Auswahl **C, G, 7**
- Fein affinierte Käsevariation **A, G, H, J**

Bitte kontaktieren Sie unser Service-Personal, wenn Sie unter Allergenen leiden.