

UNSERE WERTE



Cucina con l'anima. Accoglienza con il cuore - Essen mit Seele, 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

Buon appetito wünscht das Team der Villa Medici

Unsere Partner für beste Qualität:

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

DOLCE VITA MENÜ

Rinderkraftbrühe

mit Gemüsejulienne | Kräuterflädle

Tortelli alla Mantovana

Pastateig gefüllt mit Kürbis | Salbeibutter | Parmesan

Rosa Gebratenes Kalbsfilet (160g)

Rahmwirsing | Haselnüsse | Confiertes Kürbis | Jus

Gebratenes Lachsforellen-Filet

Gerösteter Blumenkohl | Flambierter Lauch | Forellen-Kaviar-Sauce

Tarte-Tatin

Serviert mit Vanilleeis

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.

OUR VALUES



Cucina con l'anima. Accoglienza con il cuore - Food with soul, hospitality from the heart

Culinary creativity and heartfelt hospitality, paired with tradition and modernity?
It's a match!

Head Chef Marcello Gallotti, born in Rome and shaped by the rich diversity of Italian cuisine, brings authentic flavors to the plate — with lots of amore. For him, cooking means placing the quality of the ingredients at the center and creating a sensory experience that delights both the taste buds and the eyes. By his side, Restaurant Manager Cristopher Heßler and his team ensure that every visit becomes a special moment. With professionalism, charm, and a true passion for hospitality, he attentively guides our guests through the evening, creating an atmosphere where you instantly feel welcome. True to our motto: Food with soul, hospitality from the heart

The team of Villa Medici wishes you: Buon appetito!

Our Partners for Premium Quality:

Bread: Family Bakery Dietmar Bauer, Neulußheim –

Vegetables: Horoz, Mannheim –

Fish & Seafood: Delta and Frischeparadies, Stuttgart –

Meat & Sausages: Butchery Rungis Express, Meckenheim

DOLCE VITA MENU

beef bouillon

with julienned vegetables | herb pancakes

tortelli alla mantovana

pasta dough filled with pumpkin | sage butter | parmesan

roasted veal fillet (160g)

creamed savoy cabbage | hazelnuts | confit pumpkin | jus

roasted salmon trout fillet

roasted cauliflower | flamed leeks | trout-caviar-sauce

tarte-tatin

served with vanilla ice cream

3-course-menu 64,00 € per person

4-course-menu 76,00 € per person

We are happy to offer you a vegan or vegetarian alternative for all dishes.