

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, Neußheim – 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.

SPEISEKARTE



VORSPEISEN

Vitello Tonnato

Rosa Kalbfleisch | Kapern | Thunfisch-Creme | Parmesan

18,00 €

Antipasto misto [auch vegetarisch erhältlich]

gemischte Vorspeisen nach italienischer Art

16,00 €

Kürbissuppe

mit gerösteten Kürbiskernen | Kürbisöl

14,00 €

Rinderkraftbrühe

mit Gemüsejulienne | Kräuterflädle

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 €

Salat Burrata

Bunte Blattsalate | Rohkost | Burrata | Pinienkerne
Basilikum | Balsamicodressing

klein 12,00 €

groß 17,00 €

PASTA & RISOTTO

Spaghetti alla Carbonara

Gunciale | Eigelb | Perino Romano | schwarzer Pfeffer

Vorspeise 18,00 €

Hauptspeise 24,00 €

Tortelli alla Mantovana

Pastateig gefüllt mit Kürbis | Salbeibutter | Parmesan

Vorspeise 20,00 €

Hauptspeise 26,00 €

Linguine all' Astice

Halber Hummer | Linguine | Kirschtomaten

Frischer Basilikum | Knoblauch | Olivenöl

36,00 €

Risotto mit Seeteufel

Cremiges Risotto | Seeteufel-Medaillons

Zitronenzesten | Kräuter

Vorspeise 22,00 €

Hauptspeise 28,00 €

HAUPTGÄNGE

Rosa Gebratenes Kalbsfilet (160g)

Rahmwiring | Haselnüsse | Confiertes Kürbis | Jus

38,00 €

Gebratenes Rumpsteak (250g)

Kartoffel-Püree | Wilder Brokkoli | Möhren | Jus

42,00 €

Gebratenes Lachsforellen-Filet

Gerösteter Blumenkohl | Flambierter Lauch | Forellen-Kaviar-Sauce

34,00 €

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone

30,00 €

DESSERTS

Crema Catalana

Frisch Karamellisiert | Aromatisiert mit Orangen und Zimt

10,00 €

Tarte-Tatin

Serviert mit Vanilleis

10,00 €

Sorbet und Eiscreme Auswahl

Obstvariation

10,00 €

Fein Affinierte Käsevariation

Feigensenf | Obst der Saison | Walnussbrot

klein 12,00 €

groß 18,00 €

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

Vitello Tonnato **C, D, 1**
Antipasto misto **A, G, 1**
Kürbissuppe
Rinderkraftbrühe **A, 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**
Salat Burrata **G, H, J, 1**

PASTA

Spaghetti Carbonara **A, G, K**
Tortelli alla Mantovana **A, G, L**
Linguine all'Astice **A, B, D, M**
Risotto mit Seeteufel **G, I, M**

HAUPTGÄNGE

Rosa Gebratenes Kalbsfilet **G, H, I, E, 1, 2**
Gebratenes Rumpsteak **G, 1, 2**
Gebratenes Lachsforellen-Filet **D, G, 3**
Wiener Schnitzel **A, C, G, 7, 8**

DESSERTS

Crema Catalana **C, G, 7**
Tarte-Tatin **A, G, C, 8**
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.

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.

MENU CARD



STARTERS

vitello tonnato

pink veal | capers | tuna cream | parmesan

18,00 €

antipasto misto (available in vegetarian form)

mixed starters italian style

16,00 €

pumpkin soup

with roasted pumpkin seeds | pumpkin oil

14,00 €

beef bouillon

with julienned vegetables | herb pancakes

14,00 €

bruschetta tradizionale

tomato concassée | basil | garlic

9,00 €

SALADS

salad tonno

colorful leaf salad | raw vegetables | feta cheese | hot pepper
olives | tuna | balsamic dressing

small 12,00 €

large 17,00 €

salad pollo

colorful leaf salad | raw vegetables | chicken stripes | balsamic dressing

small 12,00€

large 17,00 €

salad medici

colorful leaf salad | raw vegetables | balsamic dressing

small 9,00 €

large 12,00€

salad burrata

colorful leaf salad | colorful tomatoes | burrata | pine nuts
basil | balsamic dressing

small 12,00 €

large 17,00 €

PASTA & RISOTTO

spaghetti alla carbonara

guanciale | egg yolk | pecorino romano | black pepper

starters 18,00 €
main course 24,00 €

tortelli alla mantovana

pasta dough filled with pumpkin | sage butter | parmesan

starters 20,00 €
main course 26,00€

linguine all'astice

half lobster | linguine | cherry tomatoes | fresh basil
garlic | olive oil

36,00 €

risotto with monkfish

creamy risotto | monkfish-medallions | lemon zest | herbs

starters 22,00 €
main course 28,00 €

MAIN COURSES

roasted veal fillet (160g)

creamed savoy cabbage | hazelnuts confit pumpkin | jus

38,00 €

roasted rump steak (250g)

mashed potatoes | wild broccoli | jus

42,00 €

roasted salmon trout fillet

roasted cauliflower | flamed leeks | trout-caviar-sauce

34,00 €

Wiener Schnitzel

fried potatoes | cranberries | lemon

30,00 €

DESSERTS

crema catalana

freshly caramelized | flavored with orange and cinnamon

10,00 €

tarte-tatin

served with vanilla ice cream

10,00 €

sorbet and ice cream selection

fruit selection

10,00 €

finely refined cheese selection

fig mustard | seasonal fruit | walnut bread

small 12,00 €
large 18,00 €

ALLERGENS | ADDITIVES

ALLERGENS

- A** cereals containing gluten
- B** crustaceans
- C** egg
- D** fish
- E** peanut
- F** soy
- G** milk or lactose
- H** nuts
- I** celery
- J** mustard
- K** sesame
- L** gelatin
- M** molluscs

ADDITIVES

- 1** with preservatives or nitrate
- 2** with antioxidants
- 3** with flavor enhancer
- 4** sulfured
- 5** blackened
- 6** with sweeteners
- 7** with one type of sugar and sweeteners
- 8** with milk protein

STARTERS

- vitello Tonnato **C, D, 1**
- antipasto misto **A, G, 1**
- pumpkin soup
- beef bouillon **A, C, G, 1, I**
- bruschetta tradizionale **A, G**

SALADS

- salad tonno **J, M, D, 5, 7**
- salad pollo **F, M, J, 1, 6, 7**
- salad medici **J, M, 7**
- salad burrata **G, H, J, 1**

PASTA & RISOTTO

- spaghetti alla carbonara **A, G, K**
- tortelli alla mantovana **A, G, L**
- linguine all'astice **A, B, D, M**
- risotto with monkfish **G, I, M**

MAIN COURSES

- roasted veal fillet **G, H, I, E, 1, 2**
- roasted rump steak **G, 1, 2**
- roasted salmon trout fillet **D, G, 3**
- Wiener Schnitzel **A, C, G, 7, 8**

DESSERTS

- crema catalana **C, G, 7**
- tarte-tatin **A, G, C, 8**
- sorbet and ice cream selection **C, G, 7**
- finely refined cheese selection **A, G, H, J**

Please contact our service team, if you have any allergens or intolerances.