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





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 Guanciale Eigelb Pecorino 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 Confierter 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 €

DOLCE VITA MENÜ

Rinderkraftbrühe

mit Gemüsejulienne | Kräuterflädle

Tortelli alla Mantovana

Pastateig gefüllt mit Kürbis | Salbeibutter | Parmesan

Rosa Gebratenes Kalbsfilet (160g)

Rahmwirsing | Haselnüsse | Confierter 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.

ALLERGENE | ZUSATZSTOFFE

ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide
- **B** Krebstiere
- C Ei
- D Fisch
- Nüsse
- **F** Soja
- Milch oder Laktose
- Schalenfrüchte
- Sellerie
- Senf
- Sesam
- Gelatine
- M Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Konservierungsstoffen oder Nitrat
- 2 mit Antioxidationsmitteln
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 geschwefelt
- 5 geschwärzt
- 6 mit Süßungsmitteln
- 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.