

Speisekarte



VILLA MEDICI

HOTEL | RESTAURANT | EVENTS
CONFERENCE | SPA

VORSPEISE

Vitello Tonnato

Rosa gebratenes Kalbfleisch | gebackene Kapern
Thunfisch-Espuma-Creme | Sauerteig-Chips | Parmesan 18,00 €

Büffelmozzarella

Tomaten | Balsamico | Basilikum-Sorbet | Pinienkerne 15,00 €

Gazpacho Andaluz

Gebratene Pimientos de Padrón | Gegrillter Pulpo 15,00 €

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 €

Avocado Salat

Rohkost | Avocadocreme | Ziegenkäsecreme 15,00 €

Salat Medici

Bunte Blattsalate | Rohkost | Balsamicodressing
klein 9,00 €
groß 12,00 €

PASTA & RISOTTO

Linguine aglio e olio

Getrocknete Tomaten | gebratene Garnelen | Vongole 25,00 €

Gnocchi

Getrocknete Tomaten | Pinienkerne | Basilikum-Pesto 19,00 €

Spaghetti Carbonara

Eigelb | Parmesan | Pancetta 17,00 €

Orecchiette

Wilder Brokkoli | Brokkoli-Creme | Salsiccia
Kräuterbrösel 16,00 €

Ravioli

Gefüllt mit Honig-Ziegenkäse | Salbeibutter
Parmesan | Honig 16,00 €

HAUPTGÄNGE

Grigliata Mista

Doraden-Filet | Pulpo | Thunfisch | Garnele | Gebratene Kartoffeln
Geräucherte Kartoffel-Paprika-Creme | Aioli 35,00 €

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Zucchini-Pistazien-Couscous | Pak Choi | Minzjus 34,00 €

Thunfisch Steak

Gegrillte Cantaloupe-Melone | Pimientos de Padrón
Salz-Zitronen-Marinade 32,00 €

Rumpsteak

Kräuter-Kartoffeln | Marktgemüse | Balsamico-Jus 30,00 €

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln | Zwiebeln | Speck | Zitrone
Preiselbeeren 29,00 €

DESSERTS

Torta Caprese al Limone

Zitronen-Sorbet 10,00 €

Mango-Panna-Cotta-Törtchen

Mango-Passionsfrucht-Gelee | Mango-Sorbet
Kokos-Crumble 10,00 €

Triologie vom Sorbet

Obstvariation | Crumble 10,00 €

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

Falls Sie einen Roomservice wünschen, buchen wir hierfür eine Roomservicegebühr in Höhe von 4,00 € auf.

Alle Preise verstehen sich in Euro, die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld sind in den angegebenen Preisen enthalten.



VILLA MEDICI

HOTEL | RESTAURANT | EVENTS
CONFERENCE | SPA

Allergene und 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, E, G, i, J, 8, A**
- Büffelmozzarella **G, 8**
- Gazpacho Andaluz **A, i**
- Bruschetta Tradizionale **A**

SALATE

- Salat Tonno **J, M, D, 5, 7**
- Salat Pollo **M, J, 7**
- Salat Medici **J, M, 7**
- Avocado Salat **J, i, G, A**

HAUPTGÄNGE

- Grigliata Mista **D, B, F, J, G, 6, 7**
- Rosa gebratenes Kalbsfilet **A, E, J, F, i, 6, 7**
- Thunfisch Steak **D, J, F, i, 6, 7**
- Rumpsteak **J, i, 5, 6, 7**
- Wiener Schnitzel **A, C, G, 7, 8**

PASTA

- Linguine aglio e olio **A, B, E, i, M**
- Gnocchi **A, C, E, J, i**
- Spaghetti Carbonara **A, C, G, 8**
- Orecchiette **A, G, J, F**
- Ravioli **A, C, G, F, J, i**

DESSERT

- Torta Caprese al Limone **A, C, E, L, 6, 7**
- Mango-Panna Cotta-Törtchen **A, C, E, L, 6, 7**
- Triologie vom Sorbet **A, E, 7**

Bitte sprechen Sie unser Service-Personal an, sofern Sie unter Allergenen oder Unverträglichkeiten leiden.