



Villa Dante  
Wochenkarte

Aperitivo | Aperitiv

**Gin Rose´Sprizz** mit Martini weiß, Tonicwater, Eis <sup>(1 3 2)</sup> 5,30 €

I Vini | Die Weine

**Anticaia Primitivo Salento San Donaci IGP.** <sup>(g)</sup> FL.19,60 € 0,2 L 6,20 €  
Rot, Aromen von Zwetschgen, Sauerkirsch,  
Trüffel und Gewürze

**Moonlite Rocca della Magie.IGT.** <sup>(g)</sup>  
Weiß, Aromen von Äpfel, Birnen, Ananas FL.19,60 € 0,2 L 6,20 €

Antipasti | Die Vorspeisen

**Formaggio di Capra** <sup>(d)</sup>  
Französischer Ziegenkäse gebacken mit Honig im Pflücksalatbeet  
Und gegrillte frische Steinpilze 12,80 €

**Duetto di Carpaccio** <sup>(i2 )</sup>  
Mit Seeteufel und Lachs, rosa Pfeffer, kleines Rucola Bouquet mit  
Marinierten Erdbeeren und Mangostreifen 14,50 €

Le Paste | Die Nudelgerichte

**Tortelloni** <sup>(i2 4 d)</sup>  
Gefüllt mit Ziegenkäse und Rosmarin, an Honigsauce mit karamellisierte  
Äpfel und Pinienkerne 12,00 €

**Pappardelle** <sup>(i2 d 4)</sup>  
Mit Ossobuco Ragout 13,50 €

Pesce | Die Fischgerichte

**Salmone im Blätterteig** <sup>(i2 b)</sup>  
Lachsfilet im Blätterteig auf frischem Tomaten Carpaccio  
und Basilikum Pesto 18,90 €

**Merluzzo** <sup>(i2 d g c)</sup>  
Kabeljaufilet vom Grill, an Zitronensauce mit Minze, an Flusskrebs-  
Kürbis Risotto 16,85 €

Carne | Die Fleischgerichte

**Sella di Vitello** <sup>(i2 4)</sup>  
Kalbsrückenmedaillon auf frischer Trüffelcreme an Trüffel Fettuccine 21,50 €

**Cosce D´Oca** <sup>(d 4)</sup>  
Gänsekeule frisch aus dem Ofen, an Orangensauce, Maroni Püree´ und  
Crostini di Polenta mit Bel Paese gratiniert 15,85 €

Dolce | Das Dessert

**Crema di Fragola** <sup>(d 4)</sup>  
Erdbeercreme hausgemacht mit frischen Erdbeeren 5,50 €