



Villa Dante  
Wochenkarte

Aperitivo | Aperitiv

**Gin Rose´ Sprizz**<sup>(2..3..)</sup> mit Gin Rose´, Martini weiß, Tonicwater, Eis 5,50 €

I Vini | Die Weine

**Anticaia Primitivo Salento San Donaci IGP.**<sup>(g)</sup> FL.20,50 € 0,2 L 6,80 €  
Rot, Aromen von Zwetschgen, Sauerkirsch,  
Trüffel und Gewürze

**Pecorino Yello Doro Terre di Chieti.**IGT..<sup>(g)</sup>  
Weiss, zarter Duft nach Feldblumen u. Früchte FL.20,50 € 0,2 L 6,80 €

Antipasti | Die Vorspeisen

**Feldsalat**<sup>(i2. a.)</sup>  
Mit 3 Stück gebackenem Hähnchenbrustfilet u. hausgem. Remoulade 11,85 €

**Insalata di Rucola** ( d. i2. A. )  
Mit gebackenem Schafkäse, Erdbeeren, geröstete Pinienkerne 11,20 €

Le Paste | Die Nudelgerichte

**Spaghetti Neri** (. i2..4. k.)  
In Flusskrebssauce mit ½ Hummer auf Carpaccio Sepie Nere 21,80 €

**Pappardelle** (. i2.4 d..)  
Mit Entenbrust Ragout und 1 Scheibe gegrillter Scamorza 13,85 €

Pesce | Die Fischgerichte

**Branzino Seewolf** ( i2.. )  
Vom Grill, gefüllt mit mediterrane Kräuter, an Feldsalat Bouquet,  
geröstete Pinienkerne und Tomaten Bruschetta 18,85 €

**Coda di Rospo "Sizilianisch"**<sup>(6.i2. d..2..)</sup>  
Seeteufelmedaillon 3 Stück vom Grill, mit Sardellen, Tomaten, Oliven,  
Knoblauch, an Rucola Bouquet, Knoblauchbrot 19,20 €

Carne | Die Fleischgerichte

**Petto D´Oca**<sup>(d. 4. )</sup>  
Gänsebrust auf Kürbis Carpaccio, Orangensauce, Kastanienpüree´,  
Crostini di Polenta mit Bel Paese gratiniert 15,20 €

**Ochsenkotelett** (.d..) (ca. 350g ) mit Spinat und Büffelmozzarella überbacken und  
Rosmarin Kartoffel 17,00 €

Dolce | Das Dessert ( d. i2.)

**Blätterteignest** gefüllt mit Mascarponecreme und frische Früchte 7,85 €