A LITTLE BIT OF
Villa
Heidelberg
DOLCE VITA

Zum Anfangen – Antipasti – Appetizer

Wintersalat – Insalata invernale – winter salad
Blattsalat, Granatapfel, Orange, Ziegenkäse, Erdnüsse und Ahorndressing
Insalata verde, melograno, arancia, formaggio di capra, arachidi con condimento d'acero
Green salad, pomegranate, orange, goat cheese, peanuts and maple dressing
9 €

Cocktail vom Oktopus mit Steingarnelen und Gemüse-Julienne
Insalata di polpo, code di gamberi e verdure julienne
Octopus salad with vegetables julienne and browned prawns
18 €

Schwertfisch-Carpaccio mit Fenchel und Balsamico-Essig
Carpaccio di pesce spada con finocchio e aceto balsamico
Swordfish carpaccio with fennel and balsamic vinegar
14 €

Aus unserem Suppentopf
La nostra minestra - Soup

Fleischbrühe mit Frittaten
Consommé Celestina (frittatine)
Bouillon with sliced pancake
9 €

Meraner Weißweinsuppe mit Zimtcroutons
Zuppa al vino bianco di Merano con crostini alla cannella
Merano white wine soup with cinnamon croutons
9 €

Kalbsleberknödel in der Fleischsuppe
Canederlo di fegato di vitello in brodo di carne
Liver dumpling in meat broth
9 €

A LITTLE BIT OF
Villa
Heidelberg
DOLCE VITA

Fisch - Pesce - Fish

Seesaibling-Filet auf Wintergemüse
Filetto di salmerino con verdure invernali
Char fillet with winter vegetables
27 €

Warme Vorspeisen - I nostri primi – Starter

Hausgemachte Lasagne Bologneser Art
Lasagne di pasta fresca fatte in casa alla bolognese
Homemade lasagne Bolognese
14,5 €

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilzen
Ravioli fatti in casa ripieni di funghi porcini
Homemade ravioli filled with porcini mushrooms
18 €

Safranrisotto mit geräuchertem Saibling
Risotto allo zafferano con salmerino affumicato
Soffron risotto with smoked char
17 €

Hauptspeisen - Portate principali
Main courses

Rindsfilet vom Grill mit Saisongemüse
Filetto di manzo alla griglia con verdure di stagione
Grilled beef fillet with seasonal vegetables
35 €

Rehragout mit Kräuterspätzle
Ragù di capriolo con “Spätzle” (gnocchetti di farina e erbe aromatiche)
Venison ragout “Spätzle” (small wheat flour dumplings with herbs)
25 €

Wiener Tafelspitz
mit Gemüse und Röstkartoffeln dazu Sahnemeerrettich
Manzo bollito con verdure, patate arrosto e rafano
Prime boiled beef with vegetables, roasted potatoes, and creamed horseradish
25 €

In der Pfanne gebackenes Wienerschnitzel vom Kalb
mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade
Bistecca di vitello alla milanese con patate arrosto e marmellata di mirtilli
“Wienerschnitzel” of veal with roasted potatoes and cranberry jam
23,5€

Kalbshirn gebacken mit Kartoffelsalat
Cervella di vitello fritta con patate insalata
Fried veal brains with potatoes salad
21 €

Etwas Süßes zum Schluss
Per finire in dolcezza - Dessert

Geeiste Kaffeeschnitte
Trancio di semifreddo al caffè
Iced coffee slices
8,5 €

Crème brûlé
7 €

Zimthalbgefrorenes mit eingelegten Pflaumen und Dattelsirup
Semifreddo alla cannella con prugne in agrodolce e sciroppo di datteri
Cinnamon semifreddo with pickled plums and date syrup
9 €

Kuchenauswahl von unserer Vitrine
Torte a scelta dalla vetrina – cakes of your choice from the display case
4,8 €

Warme Küche-cucina calda-warm meals
Dienstag/Martedì/Tuesday – Samstag/Sabato/Saturday
12,00 – 13,30 ~~~~ 19,00 – 20,30
Sonntag/Domenica/Sunday
12,00 – 13,30