



# VILLAGGIO

RISTORANTE ITALIANO

Speisekarte

Küche 12.00 – 21.30 Uhr

## Antipasti | Vorspeise

<b>Bruschetta della Casa</b> <sup>2</sup> In Knoblauchöl geröstetes Ciabatta   Kirsch-Tomatenragout	9,50 €
<b>Mozzarella Caprese</b> <sup>2</sup> Büffelmozzarella   Ochsenherztomate   Gereifter Balsamicoessig	12,50 €
<b>Tatare di Salmone</b> Frisches Lachsfilet   Avocado   Schalotten   Olivenöl   Zitrone   Kapern	14,50 €
<b>Carpaccio classico</b> Rindfleisch   Grana Padano   Rucola   Pinienkerne	13,50 €
<b>Vitello Tonnato</b> Kalbsschulter   Thunfischcreme   Kapern	14,50 €
<b>Gamberetti di Nassa</b> Geschälte Garnelen   Knoblauchbaguette	17,50 €
<b>Gegrillter Fetakäse</b> <sup>2,4,8</sup> Chiliringe   Knoblauchbaguette   Salat	15,50 €

## Minestre | Suppen

<b>Zuppa di Pomodoro</b> Tomatensuppe	6,50 €
<b>Zuppa di Gamberetti</b> Krabbensuppe	9,00 €

## Insalate | Salate

<b>Insalata di Stagione</b> Salat der Saison	9,50 €
<u>Extra</u> <b>Mozzarella di Buffala</b> Büffelmozzarella	7,00 €
<b>Petto di Pollo</b> <sup>8</sup> Hähnchenbrust	7,00 €
<b>Filetto di Manzo</b> <sup>8</sup> Rinderfiletstreifen	9,00 €
<b>Gamberetti</b> Riesengarnelen	9,50 €
<b>Hausgemachte Dressings nach Wahl:</b> Sylter Art   Italian   French   American <sup>1,2,4</sup>	

## Pasta – Fatta a Mano | Nudeln Hausgemacht

Spaghetti al Pomodoro Spaghetti   Tomatensauce	11,50 €
Penne al Gorgonzola Penne   Gorgonzolasauce	14,50 €
Gemelli al Bolognese Gemelli   Hackfleischsauce	13,50 €
Spaghetti Aglio e Olio Knoblauch   Olivenöl   Frühlingslauch	10,50 €
Aggiunta   Extra:	
Mozzarella di bufala Büffelmozzarella	7,00 €
Petto di Pollo <sup>8</sup> Hähnchenbrust	7,00 €
Gamberetti Riesengarnelen	9,50 €

## Pasta | Nudelgerichte

Spaghetti Carbonara <sup>8</sup> Pancetta   Eigelb   Grana Padano	15,50 €
Tagliatelle con Salsa Funghi et filetto di Manzo Tagliatelle   Champignons   Rinderfiletstreifen	22,50 €
Gemelli con salsa di Salmone et Brokkoli Gemelli   Lachs   Brokkoli	17,80 €
Vegane Lasagne Zucchini   Aubergine   Paprika   Pilze   Tomatensauce   veganer Käse	16,50 €
Aragula Risotto et Zucca Risotto   Rucola   Kürbis	16,50 €

## Pizza

Die Pizzen werden frisch für Sie zubereitet und im Steinofen gebacken.

Margarita <sup>2</sup> Tomatensauce   Pizzakäse	9,00 €
Salame <sup>2,7,8</sup> Tomatensauce   Pizzakäse   Salami	9,50 €
Capricciosa <sup>2,7,8</sup> Tomatensauce   Pizzakäse   Kochschinken	9,50 €

<b>Tonno</b> <sup>2</sup>	10,50 €
Tomatensauce   Pizzakäse   Thunfisch   Rote Zwiebeln	
<b>Cardinale</b> <sup>2,7</sup>	12,50 €
Tomatensauce   Pizzakäse   Ital. Landschinken   Rucola   Grana Padano	
<b>Diavola</b> , <sup>2,6,7,8</sup>	12,50 €
Tomatensauce   Pizzakäse   Pikante Salami   Knoblauch   Oliven   Peperoni SCHARF !	
<b>Salmone</b> <sup>2</sup>	15,50 €
Tomatensauce   Pizzakäse   Lachsfilet   Spinat   Sauerrahm	
<b>Sylter</b> <sup>2,4</sup>	17,50 €
Tomatensauce   Kuhmilchkäse von der Westküste Schleswig Holsteins   Krabbenfleisch	
<b>Gamberetti</b> <sup>2</sup>	16,50 €
Tomatensauce   Pizzakäse   Riesengarnelen   Spinat   Sauerrahm	
<b>Traditionale</b> <sup>2</sup>	15,50 €
Tomatensauce   Büffelmozzarella   Basilikum	
<b>Vegane</b> <sup>2</sup>	17,50 €
Tomatensauce   Veganer Pizzakäse   Brokkoli   Spinat   Zucchini   Artischocken   Paprika	
<b>Calzone</b> <sup>2,7,8</sup>	13,50 €
Tomatensauce   Pizzakäse   Kochschinken   Salami   Champignons	

## Carne | Fleisch

<b>Petto di Pollo Gorgonzola</b> <sup>8</sup>	21,50 €
Hähnchenbrust aus Schleswig Holstein   Gorgonzolasauce   Mediterranes Gemüse   Rosmarinkartoffeln	
<b>Saltimbocca</b> <sup>7,8</sup>	26,50 €
Kalbsmedaillons vom Holsteiner Kalb   Italienischer Landschinken   Salbei   Gegrillte Zucchini   Tagliatelle	
<b>Cotoletta alla Milanese</b> <sup>8</sup>	25,50 €
Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb   Kleiner Salat   Preiselbeeren   Bratkartoffeln   Sardellen   Zitrone	
<b>Filetto di Manzo</b> <sup>8</sup>	35,50 €
Gegrilltes Rinderfiletsteak vom Husumer Rind (190g)   Pfeffersauce   Frisches Marktgemüse   Rosmarinkartoffeln	

## Pesce | Fisch

<b>Calamari alla griglia</b> <sup>2,4,5</sup> Gegrillte Calamaretti   Spinat   Kartoffelstampf	15,50 €
<b>Filetto di Salmone</b> Gegrilltes Lachsfilet   Spinat   Salzkartoffeln	24,50 €
<b>Sylter Pannfisch</b> Dreierlei Fischfilets paniert   Körnige Senfsauce   Gurkensalat   Bratkartoffeln	22,50 €
<b>Cozze</b> Miesmuscheln mediterran: Tomaten-/ Knoblauchsud Miesmuscheln nordic: Weißwein-Senfsauce Miesmuscheln classic: Pernod   Juliennegemüse   Dill	21,00 €

## Dolce Conclusione | Süßer Abschluss

<b>Tiramisu</b> <sup>1</sup> Löffelbiskuit   Kaffee-Creme	8,00 €
<b>Limoncello Kuchen mit frischen Beeren</b> <sup>2,4</sup> Zitronenkuchen   Limoncello-Likör	9,00 €
<b>Crème Brûlée mit Vanilleeis</b> Geflämmte Creme   Vanilleeis	9,50 €
<b>Lokale Friesentorte im Glas mit Vanilleeis</b> Blätterteig   Pflaumenmus   Sahne   Vanilleeis	8,50 €

# Weinempfehlung

## Weißwein

0,2 l

0,75 l

Riesling Kabinett, trocken  
Weingut Loersch, Mosel

Scheurebe, trocken  
Weingut Gebrüder Kauer, Nahe

## Rotwein

Pinot Noir, trocken  
Weingut Salwey, Baden

Chianti, trocken  
Weingut Antica Sala, Abruzzen

## Rosé

Blaifränkisch, trocken  
Weingut Strehn, Burgenland

## Dessertwein

Mosacto Biancospino, lieblich  
Weingut La Spinetta, Piemont

## Schaumwein

Winzersekt Cuvée, trocken  
Weingut Franz Keller, Baden

Gerne reichen wir Ihnen unsere Getränkekarte, dort finden Sie unser gesamtes Weinsortiment.