

Fleischgerichte vom Schwein

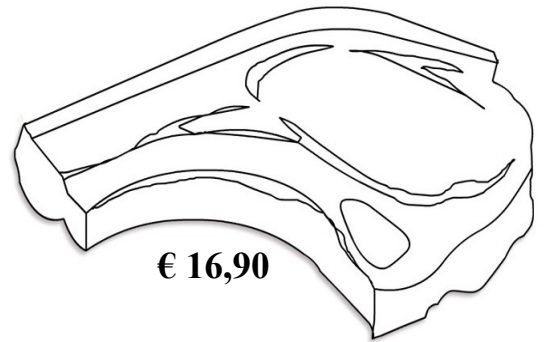
Pork Dishes

ALLE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT SALAT SERVIERT

ALL MEAT DISHES ARE SERVED WITH SALAD

- Scaloppa Milanese** € 12,50
Paniertes Schnitzel mit Ofenkartoffeln und Tagesgemüse
Breaded cutlet with baked potatoes and vegetables
- Scaloppa Bolognese** € 14,50
Paniertes Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken
Breaded cutlet with ham and cheese au gratin
- Scaloppa alla Viennese** € 14,50
Paniertes Schnitzel mit Champignonsoße, Ofenkartoffeln und Tagesgemüse
Breaded cutlet with mushroom sause, baked poatatoes adn vegetables
- Scaloppine ai Cantarelli** € 15,90
Schweinefilet mit Pfifferlingen, Ofenkartoffeln und Tagesgemüse
Pork fillet with chantarelles, baked potatoes and vegetables
- Scaloppine alla Sorrentina** € 15,90
Schweinefilet mit Tomaten und Mozzarella überbacken, Ofenkartoffeln und Tagesgemüse
Pork fillet with tomatoes, mozzarella au gratin, baked potatoes and vegetables
- Scaloppine al Gorgonzola** € 15,90
Schweinefilet mit Gorgonzolasoße, Ofenkartoffeln und Tagesgemüse
Pork fillet with gorgonzola sause, baked potatoes and vegetables

Von Rind *Beef Dishes*



- Entrecote alla Griglia** € 16,90
Entrecote vom Grill mit Ofenkartoffeln und Tagesgemüse
Grilled steak with baked potatoes and vegetables
- Entrecote alla Pizzaiola mit Spaghetti und Salatbeilage** € 17,90
Entrecote mit Tomaten, Kapern und Oliven
Grilled steak with tomato, capers and olives
- Entrecote al Gorgonzola** € 18,50
Entrecote mit Gorgonzolasoße, Ofenkartoffeln und Tagesgemüse
Steak with gorgonzola sauce, baked potatoes and vegetables
- Entrecote ai Funghi** € 16,90
Entrecote mit Champignonsoße, Ofenkartoffeln und Tagesgemüse
Steak with mushroom sause, baked potatoes and vegetables
- Entrecote con Cipolla** € 17,50
Entrecote mit Röstzwiebeln, Ofenkartoffeln und Tagesgemüse
Steak with roasted onions, baked potatoes and vegetables

Aus dem Rinderfilet *Beef Fillet*

ALLE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT SALAT SERVIERT
ALL MEAT DISHES ARE SERVED WITH SALAD

Filetto alla Griglia € 20,90

Rinderfilet vom Grill mit Ofenkartoffeln und Tagesgemüse
Grilled beef filet with baked potatoes and vegetables

Filetto al Gorgonzola € 21,90

Rinderfilet mit Gorgonzolasoße, Ofenkartoffeln und Tagesgemüse
Beef filet with gorgonzola sauce, baked potatoes and vegetables

Filetto al Pepe € 22,50

Rinderfilet mit Pfeffer-Sahnesauce, Ofenkartoffeln und Tagesgemüse
Beef filet with pepper, cream sauce, baked potatoes and vegetables

Filetto ai Cantarelli € 23,50

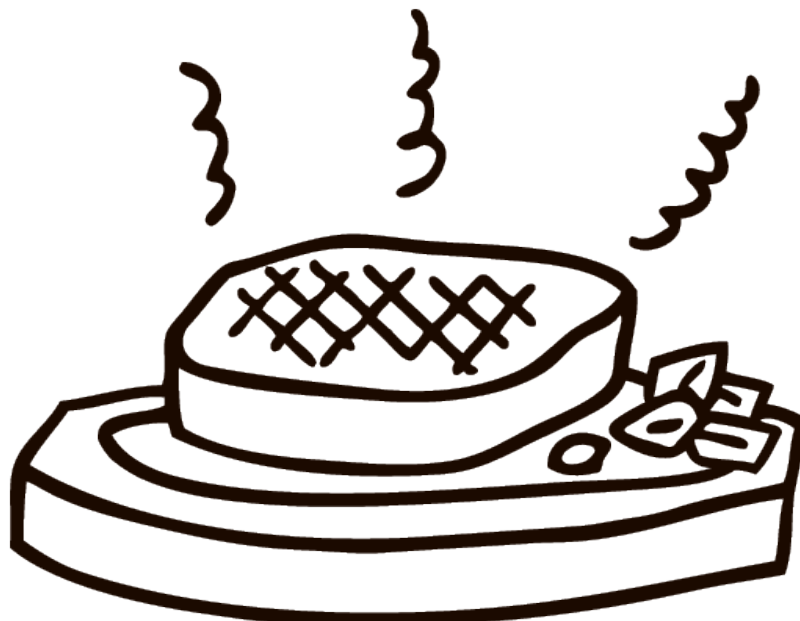
Rinderfilet mit Pfifferlingen, Ofenkartoffeln und Tagesgemüse
Beef filet with chantarelles, baked potatoes and vegetables

Filetto Mare e Monti € 24,50

Rinderfilet gegrillt mit Scampi, Ofenkartoffeln und Tagesgemüse
Grilled beef filet with prawns, baked potatoes and vegetables

Filetto ai Funghi Porcini € 23,50

Rinderfilet mit Steinpilzen, Ofenkartoffeln und Tagesgemüse
Beef filet with porcino mushrooms, baked potatoes and vegetables



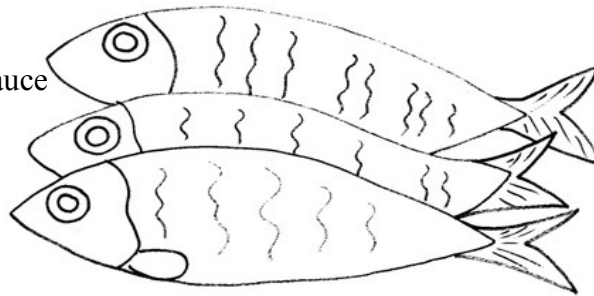
PESCE - Fischgerichte

Fish Dishes

ALLE SPEISEN WERDEN MIT BEILAGENSALAT SERVIERT

ALL DISHES ARE SERVED WITH SALAD

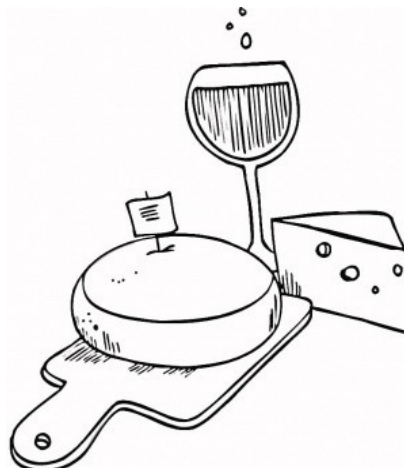
Scampi al Pepe Großgarnelen in Pfeffersauce <i>Prawns in peppe sauce</i>	€ 20,50
Scampi all'Ischitana Großgarnelen mit Kapern, Oliven in einer Weißweinsauce <i>Prawns with capers, olives in white wine sauce</i>	€ 23,50
Scampi alla Griglia Großgarnelen gegrillt <i>Grilled prawns</i>	€ 19,50
Scampi al Naturale Großgarnelen aus dem Ofen mit Knoblauch und Olivenöl <i>Baked prawns with garlic and olive oil</i>	€ 20,50
Scampi al Vino Bianco Großgarnelen mit Weißwein und Knoblauch <i>Prawns with white wine with garlic</i>	€ 20,50
Scampi alla Livornese Großgarnelen mit Tomatensauce <i>Prawns with tomato sauce</i>	€ 20,50
Salmone alla Griglia Lachssteak vom Grill <i>Grilled salmon steak</i>	€ 13,90
Salmone Villa Rosa Lachs mit Krabben in Hummer - Sahneseauce <i>Salmon with shrimps and lobster cream sauce</i>	€ 14,90



FORMAGGIO – Käse

Cheese

Provolone – Italian hard cheese	€ 4,00
Gorgonzola – Italian soft cheese	€ 4,00
Formaggio misto – Mixed cheese	€ 8,50



Insalate-Salate-Salads

Insalata Mista di Stagione

Gemischter Saisonsalat

Mixed Salad of the season

€ 5,00

Tagliata del Fegato di Vitello su Rucola

Rucolasalat mit Kalbsleberstreifen

Rucolasalat with calf's liver strips

€ 10,50

Insalata al Tonno

Gemischter Salat mit Thunfisch

Mixed Salad with tuna



€ 8,00

Insalata Villa Rosa

Gemischter Salat mit Schafkäse, Parmaschinken und Ei

Mixed Salad with feta cheese, parma ham and egg

€ 9,50

Insalata Gamberetti

Gemischter Salat mit Krabben, Melone und Champignons

Mixed Salad with shrimps, melon and mushrooms

€ 10,50

Per Bambini- Kindergerichte- Only for children

Pizza per Bambini

Kinderpizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Champignons

Children-Pizza with tomato sauce, mozzarella and mushrooms

€ 4,50

Spaghetti per Bambini

Kinderspaghetti mit Tomatensauce

Children-Spaghetti with tomato sauce

€ 4,50

Scaloppa Milanese per Bambini

Kinderschnitzel mit Pommes Frites

Children-Cutlet with Chips

€ 5,50



Birre-Bier-Beer

Vom Fass- Draft beer

Flensburger Pilsener	0,3 L	€ 2,50	0,5L	€ 3,70
Flensburger Dunkel	0,3 L	€ 2,70	0,5L	€ 3,90

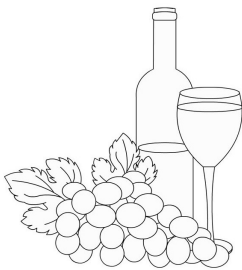
Flaschen- Bottles

Flensburger Alkoholfrei	0,33L	€ 2,60
Erdinger Alkoholfrei	0,5 L	€ 3,20
Erdinger Hefe	0,5 L	€ 3,20
Erdinger Kristall	0,5 L	€ 3,20



Vini aperti- offene Weine- Wine

Vino Bianco -Landwein Weiß- <i>white Wine</i>	¼L € 4,50	½L € 8,50	1L € 14,00
Chardonnay	¼L € 5,50	½L € 10,00	1L € 19,00
Vino Rosso -Landwein Rot- <i>red Wine</i>	¼L € 5,00	½L € 9,00	1L € 17,00
Montepulciano D´Abruzzo	¼L € 5,50	½L € 10,50	1L € 19,00
Rose´ - Rosewein- <i>rose Wine</i>	¼L € 5,00	½L € 9,60	1L € 17,00
Lambrusco	¼L € 5,00	½L € 9.50	1L € 17,00



Liquori-Liköre-Spirits

Amaretto	2cl € 2,50
Sambuca	2cl € 2,50
Ramazotti	2cl € 3,00
Averna	2cl € 3,00
Fernet Branca	2cl € 3,00
Fernet Menta	2cl € 3,00




Spirituosen- Spirituous Beverages

Grappa		2cl	€ 3,50
Grappa Nardini Riserva		2cl	€ 5,00
Grappa di Uve Bianchi		2cl	€ 6,00
Deutscher Wodka - <i>german Vodka</i>		2cl	€ 3,00
Russischer Wodka - <i>russian Vodka</i>		2cl	€ 4,00
Malteser Aquavit		2cl	€ 3,00
Kirschwasser - <i>Cherry Brandy</i>		2cl	€ 3,50
Williams Birne - <i>Williams Pear</i>		2cl	€ 3,50
Himbeergeist - <i>Rasperry Brandy</i>		2cl	€ 3,50
Bacardi Rum		2cl	€ 3,00
Gin	2cl	€ 3,00	

Cognac

Vecchia Romagna		2cl	€ 3,50
Hennessy		2cl	€ 5,50
Martell		2cl	€ 5,50
Remy Martin		2cl	€ 5,50

Whisky

Ballantines		2cl	€ 4,00
Johnnie Walker		2cl	€ 4,00
Jack Daniels		2cl	€ 5,00
Jim Beam		2cl	€ 4,00

Aperitivi- Aperitifs

Campari mit Soda- with soda		4cl	€ 5,00
Campari Orange		4cl	€ 5,50
Sherry Medium, Dry o. Creme		5cl	€ 4,00
Martini Bianco, Rosso o. Dry		5cl	€ 3,50
Prosecco		1cl	€ 4,50
Cynar		2cl	€ 3,00

Alkoholfreie Getränke – Alcohol free Drinks

Coca Cola ^{1 2 3}	0,2 Glas	€ 1,90	0,4 Glas	€ 3,50
Coca Cola light ^{1 2 4 5}	0,2 Glas	€ 1,90	0,4 Glas	€ 3,50
Fanta ^{1 4 6}	0,2 Glas	€ 1,90	0,4 Glas	€ 3,50
Sprite ^{1 2 4}	0,2 Glas	€ 1,90	0,4 Glas	€ 3,50
Spezi ^{1 2 4 6} (Orange Coke Mix)	0,2 Glas	€ 1,90	0,4 Glas	€ 3,50
Fassbrause ¹ (Flavoured Lemonade)	0,2 Glas	€ 1,90	0,4 Glas	€ 3,50
Bitter Lemon ³	0,2 Glas	€ 2,00		
Ginger Ale	0,2 Glas	€ 2,00		
Tonic Water ³	0,2 Glas	€ 2,00		
Mineralwasser				
S. Pellegrino mit Kohlensäure	0,25 Fl	€ 2,00	0,75 Fl	€ 4,50
Acqua Panna ohne Kohlensäure	0,25 Fl	€ 2,00	0,75 Fl	€ 4,50
Apfelsaft - <i>Appel juice</i>	0,2 Glas	€ 2,00		
Apfelschorle	0,2 Glas	€ 2,00		
Orangensaft - <i>Orange juice</i>	0,2 Glas	€ 2,00		
Tomatensaft - <i>Tomato juice</i>	0,2 Glas	€ 2,00		



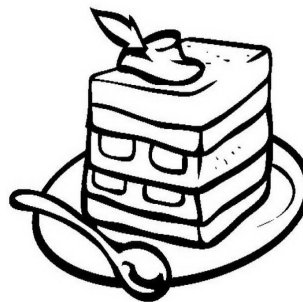
Caffetteria- warme Getränke- warm Drinks

Espresso ²	€ 1,80
Doppelter Espresso ² - <i>double Espresso</i>	€ 3,00
Kaffe ² - <i>Coffee</i>	€ 2,00
Cappuccino ²	€ 2,20
Großer Cappuccino ²	€ 3,20
Latte Macchiato ²	€ 3,00
Heiße Schokolade - <i>Hot Chocolate</i>	€ 3,00
Tee - <i>Tea</i>	€ 1,80
Glühwein - <i>Hot wine punch</i>	€ 3,50
Grog vom Rum - <i>Grog of rum</i>	€ 4,00



Dessert

Creme Caramel con frutti di bosco	€ 5,00
Panna Cotta con frutti di bosco	€ 5,00
Tiramisú	€ 4,00
Gemischtes Dessert	€ 7,50



1) mit Farbstoff 2) Koffeinhaltig 3) chininhaltig 4) mit Benzoesäure- Konservierungsstoffe 5) Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle

6) Antioxidationsmittel

Der Chefkoch empfiehlt

- Bandnudeln mit Kapern,Oliven, Cherrytomaten und frischen Tunfischsteak **€12,50**
- Strozzapreti (Spinatröllchen gefüllt mit Haselnüssen und Parmesan, wird serviert auf Rucolabett in einer Buttersalbeisauce) **€10,50**
- Rucolasalat mit Gebratenen Steinpilzen,Cherrytomaten und Parmesan **€11,90**
- Bandnudeln mit Trüffel **€16,50**
- Kalbsleber gegrillt mit Röstzwiebeln oder Kalbsleber in Buttersalbei oder Venezianische Art, wird jeweils serviert mit Tagesbeilage und Beilagensalat **€15,50**
- Gegrillte Dorade mit Gemüse und einen Beilagensalat **€18,50**
- Involtini Gefüllt mit Parmaschinken und Mozzarella in einer Champignonsacue dazu Tagesbeilage und Beilagensalat **€14,90**
- Panna cotta con frutti di bosco **€ 5,50**

*Das Villa Rosa Team wünscht Ihnen
„Buon Appetito“*

