



## Ein Hauch Amalfiküste Genuss wie unter der italienischen Sonne

Zwischen steilen Klippen, duftenden Zitronenhainen und dem tiefblauen Tyrrhenischen Meer liegt ein Ort, der seit Jahrhunderten Genießer und Reisende gleichermaßen verzaubert: die Amalfiküste.

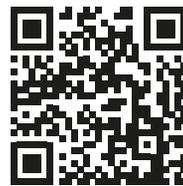
Dieses einzigartige Fleckchen Italiens ist nicht nur für seine malerischen Dörfer und spektakulären Ausblicke bekannt, sondern auch für eine Küche, die das Lebensgefühl des Südens auf den Teller bringt.

Hier, wo das Meer täglich frischen Fang liefert und sonnengereifte Früchte direkt in die Töpfe wandern, wird Essen zur Herzenssache.

Die Küche der Amalfiküste ist leicht, aromatisch und geprägt von besten Zutaten: duftender Basilikum, hochwertiges Olivenöl, handgemachte Pasta und natürlich die berühmten Zitronen von Amalfi, die in vielen Gerichten eine besondere Rolle spielen.

Lassen Sie sich von uns mitnehmen auf eine kulinarische Reise entlang der Küste: inspiriert von traditionellen Rezepten, modern interpretiert und mit Liebe zubereitet.

BUON APPETITO!



Our menu in different languages



# INSALATE

<b>Insalata ortolana</b> <sup>L</sup> Frischer Blattsalat mit sonnengereiften Tomaten und Gurken	8.80
<b>Insalata di pomodori</b> <sup>L</sup> Salat von Tomaten mit roten Zwiebeln, Basilikum und sizilianischem Oregano	10.50
<b>Caesar Salad</b> <sup>B,D,II,L</sup> Knackiger Baby-Römersalat, Zitronen-Parmesan-Crème, Rosmarin-Crostini und Parmigiano Reggiano mit Hähnchenbrustfilet mit gegrillten Gambas	15.50 +6.50 +8.20
<b>Insalata con formaggio di capra</b> <sup>D,L,13</sup> Frischer Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse, Oliven, Sonnenblumenkernen und frischem Apfel	18.90



# ANTIPASTI

<b>Ostriche</b> <sup>N</sup> (min. 3 pro Bestellung) Gillardeau Austern Nr. 3, Tropea-Zwiebel-Vinaigrette und Amalfi-Zitrone	Stück 7.50
<b>Bruschetta</b> <sup>D,II</sup> Mit sonnengereiften Tomatenwürfeln, Rucola und Parmigiano Reggiano	9.80
<b>Burrata</b> <sup>D,K,L</sup> Burrata aus Apulien, Bunte-Beete-Kräutersalat, Feigen-Walnuss-Dressing und frische Feigen mit Trüffel	17.80 +4.00
<b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>D,L</sup> Rindercarpaccio mit Kräutersalat, fein gehobeltem Parmigiano Reggiano und Amalfi-Zitronen-Olivenöl	18.80
<b>Vitello tonnato</b> <sup>B,L</sup> Dünn geschnittenes rosa Kalbfleisch mit klassischer Thunfisch-Kapernsauce	18.50
<b>Tartare di Manzo</b> <sup>A,B,D,L,II</sup> Traditionell von Hand geschnittenes Tatar vom Rinderfilet, Carasau-Brot und Pecorinocrème	23.50
<b>Crudo di trota salmonata „Villa Amalfi“</b> <sup>B,C,II,2,5</sup> Rohe Lachsforelle mit Tomaten, Radieschen, Fenchel, Schnittlauch und Safran	22.00
<b>Antipasto misto (ab 2 Personen)</b> <sup>A,B,C,D,K,L,N,13</sup> Erlesene italienische Köstlichkeiten zum Teilen –weil gemeinsam genießen einfach besser schmeckt	p.P. 19.00



## ZUPPE

<b>Zuppa di pomodoro</b> <sup>D,II</sup> San-Marzano-Tomatensuppe mit Büffel-Stracciatella und Crostini	9.80
<b>Zuppa di astice della costiera</b> <sup>B,C,D,II,</sup> Feine Hummerschaumsuppe „Villa Amalfi“	19.50



## PASTE

<b>Spaghetti ai tre pomodori</b> <sup>A,D</sup> Spaghetti mit einer Sauce aus San Marzano-, Kirsch- und gelben Datteltomaten, Büffel-Stracciatella und Basilikum	15.80
<b>Paccheri al ragù napoletano</b> <sup>A,D,II</sup> Paccheri mit Rinderragout in Rotwein geschmort, Basilikum und Pecorino	18.50
<b>Linguine nero di seppia alla pescatora</b> <sup>A,C,II,N,2</sup> Schwarze Linguine mit Meeresfrüchten, Amalfi-Zitronen & geröstetem Ciabatta-Crumble	21.80
<b>Tagliatelle al tartufo, cacio e pepe</b> <sup>A,B,D,I</sup> Frische Tagliatelle mit Scorzone-Trüffel in Pecorino-Pfeffersauce	26.50
<b>Lasagne al forno</b> <sup>A,D,II</sup> Klassische Bolognese-Lasagne mit zart geschmortem Ragù aus Rind- und Kalbfleisch	16.80
<b>Spaghetti alla cabonara</b> <sup>A,D,II,1,3</sup> Spaghetti mit Pecorino Romano D.O.P., Guanciale und Eigelb	17.50
<b>Tortelloni alla norma</b> <sup>A,D</sup> Handgemachte Tortelloni mit Büffel-Ricotta gefüllt, in Tomatensauce, salziger-Büffel-Ricotta und Auberginencreme	19.80

## PESCE

<b>Calamaretti alla griglia</b> <sup>C,D,I,N,K</sup> Gegrillte Baby-Calamari an Rosmarin-Grenaille Kartoffeln, Spinat und Zitrone	33.50
<b>Sogliola alla griglia</b> <sup>B,D,</sup> Seezunge vom Grill mit einer leichten Salmoriglio-Sauce an Rosmarin-Kartoffeln und Spinat	44.50
<b>Salmone alla griglia</b> <sup>B,D</sup> Steak vom Fjordlachs vom Grill mit Blattspinat und Selleriepüree	31.50
<b>Zuppa costiera amalfitana</b> <sup>B,C,D,It</sup> Garnelen-Eintopf „Amalfi Style“ mit Kartoffeln, Kirschtomaten, Oregano, Oliven, Kapern, Knoblauch und Weißwein	39.00

## CARNE

<b>Saltimbocca "Villa Amalfi"</b> <sup>D,I,1,3</sup> Gegrilltes Kalbsfiletsteak ummantelt mit San-Daniele-Schinken an Spinat, Kartoffelpüree und Marsala-Salbei-Jus	38.50
<b>Filetto di manzo alla griglia</b> <sup>D,I</sup> Zartes Filetsteak vom Rind medium gegrillt, Chianti Classico-Jus, an Rosmarin-Grenaille Kartoffeln und Spinat	48.00
<b>Tagliata di manzo</b> <sup>D,I</sup> Tranchiertes Entrecôte von der Färsse vom Grill serviert mit Rucolasalat, Parmigiano-Reggiano und Rosmarin-Jus	36.80
<b>Petto di faraona alla griglia „in porchetta“</b> <sup>D,I,1,3</sup> Gegrillte Perlhuhnbrust mit Salsiccia gefüllt an Kartoffelpüree, wildem Spinat, Waldpilze, Trüffel und Marsala-Jus	32.50



## CONTORNI

<b>Purè di patate</b> <sup>D</sup>   Kartoffelpüree	6.50
<b>Patate al rosmarino</b>   Rosmarinkartoffeln mit Meersalz	6.50
<b>Spinaci freschi con scaglie di parmigiano</b> <sup>D,I</sup>   Frischer Blattspinat mit Parmesanspänen	7.50

## DOLCI

<b>Tiramisù della casa</b> <sup>A,D,I,II</sup> Löffelbiskuit mit Kaffee getränkt, Mascarpone, Eigelb und Amaretto	9.80
<b>Vesuvio</b> <sup>A,D,I</sup> Ecuador 70%-Schokoladensoufflé mit frischen Waldbeeren und Madagaskar-Vanilleeis	13.50
<b>Inspirazione al cheesecake</b> <sup>A,D,K</sup> Pistazien-Käsekuchen mit frischen Waldbeeren	12.80
<b>Tris di sorbetto</b> <sup>D,K</sup> Sorbetvariation	9.50
<b>Affogato al caffè</b> <sup>D,II</sup> Espresso mit Vanilleeis	6.80

## FORMAGGI

<b>Formaggio Misto</b> <sup>D,K,L</sup> Gemischter Käseteller	klein 16.80 groß 22.50
--	---------------------------

Alle unsere Käsesorten werden mit Trauben, Nüssen und Chutney serviert



## CAFFÈ E BEVANDE CALDE

Espresso	2.90
Espresso macchiato <sup>D</sup>	3.20
Tasse Kaffee	4.60
Cappuccino <sup>D</sup>	4.80
Latte Macchiato <sup>D</sup>	5.10
Doppio Espresso <sup>D</sup>	4.60



## APERITIVI

Sanbitter <sup>2</sup>	0,1l	4.80
Sanbitter mit Maracujanektar <sup>2</sup>	0,3l	8.80
Glas Prosecco <sup>G</sup>	0,1l	8.80
Glas Gosset Extra Brut Champagner <sup>G</sup>	0,1l	18.60
Glas Gosset Grand Rosé Champagner <sup>G</sup>	0,1l	19.80
Bellini „Villa Amalfi“ <sup>G</sup>	0,15l	12.50
Hausspritz „Villa Amalfi“ <sup>G,2</sup>	0,3l	10.40
Aperol Spritz <sup>G,2</sup>   Prosecco mit Aperol und Sodawasser	0,3l	9.80
Amalfi Spritz <sup>G,2</sup>   Prosecco mit Limoncello und Sodawasser	0,3l	9.80
Tocco Rosso <sup>G,2</sup>   Prosecco mit Campari und Holundersirup	0,3l	9.80
Ramazotti Rosato <sup>G,2</sup>   Prosecco mit Ramazzotti Rosato und Soda	0,3l	9.80
Campari <sup>2</sup>   Soda	0,3l	8.90
Campari <sup>2</sup>   Orange	0,3l	9.80
Vermouth bianco, rosso <sup>2,G</sup> oder dry	4cl	7.20
Sherry medium oder dry <sup>G</sup>	4cl	7.20



## VINI APERTI BIANCO

Offene Weißweine

Vermentino San Marzano Salento IGT <sup>G</sup>	0,2l	11.50
	0,5l	28.00
	Flasche 0,75l	39.00
Passimento Bianco Romeo & Julia Venetien IGT <sup>G</sup>	0,2l	10.50
	0,5l	26.00
	Flasche 0,75l	36.00
Lugana Zenegaglia DOC Venetien <sup>G</sup>	0,2l	12.40
	0,5l	30.50
	Flasche 0,75l	42.00

## VINI APERTI ROSATO

Offene Roséweine

Tramari Primitivo Rosé San Marzano IGP <sup>G</sup>	0,2l	10.80
	0,5l	26.50
	Flasche 0,75l	37.00

## VINI APERTI ROSSO

Offene Rotweine

Passimento Rosso Romeo & Julia Venetien IGT <sup>G</sup>	0,2l	10.80
	0,5l	26.50
	Flasche 0,75l	37.00
1 Uno Primitivo di Manduria DOC <sup>G</sup>	0,2l	11.80
	0,5l	29.00
	Flasche 0,75l	40.00
Rubinelli Vajol Valpolicella Classico DOC Venetien <sup>G</sup>	0,2l	13.80
	0,5l	34.00
	Flasche 0,75l	47.00

Weitere Weine und Spirituosen finden Sie in unserer Weinkarte.

## BIRRE

Kleines Bier vom Fass oder Schnitt <sup>1</sup>   elegant-malzig	0,3l	4.20
Fürstenberg Pilsener <sup>1</sup>   feinherb, hopfenbetont	0,33l	4.80
Hacker-Pschorr Münchner Hell vom Fass <sup>1</sup>   elegant-malzig	0,5l	5.60
Hacker-Pschorr Hefe Weisse <sup>1</sup>   naturtrüb, erfrischend, würzig	0,5l	5.80
Radler <sup>2,3,1</sup>   fruchtig-frisch	0,5l	5.60
Russ'n <sup>2,3,1</sup>   fruchtig-frisch	0,5l	5.80
Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei <sup>1</sup>   malzig-frisch	0,5l	5.60
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei <sup>1</sup>   naturtrüb, spritzig-frisch, kalorienarm	0,5l	5.80



## BEVANDE ANALCOLICHE

Paulaner Spezi <sup>2,3,11</sup>	0,33l	4.90
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>2,10</sup> , Tonic Water <sup>10</sup> , Ginger Ale <sup>2</sup>	0,2l	4.40
Coca-Cola <sup>2,11</sup> , Coca-Cola Zero <sup>2,4,11</sup>	0,33l	4.90



## ACQUA E SUCCHI

Hausgemachte Johannisbeer-Schorle <sup>3</sup>	0,4l	5.80
Hausgemachte Holunder-Schorle <sup>3</sup>	0,4l	5.80
Hausgemachte Limetten-Limonade <sup>3</sup>	0,4l	5.80
Wolfra Schorlen   Apfel, Maracuja-Nektar und Orange	0,4l	5.20
Aqua Monaco Naturell	0,33l 0,75l	4.60 8.80
Aqua Monaco Medium	0,33l 0,75l	4.60 8.80



## DIGESTIVI

Amaretto Disaronno <sup>K</sup>	2cl	6.20
Averna	2cl	5.80
Ramazotti	2cl	5.80
Sambuca Molinari	2cl	6.20
Fernet Branca	2cl	5.20
Williams Birne - Lantenhammer	2cl	6.40
Baileys <sup>D</sup>	2cl	5.60
Vecchia Romagna (Weinbrand) <sup>1</sup>	2cl	8.20
Limoncello <sup>2</sup>	2cl	5.80
Frangelico Haselnusslikör <sup>K</sup>	2cl	5.60
Amaro Montenegro	2cl	5.60
Cynar	2cl	5.60



## GRAPPE

Hausgrappa <sup>G</sup>	2cl	6.60
Nardini Bianca <sup>G</sup>	2cl	7.80
Nardini Riserva <sup>G</sup>	2cl	8.40
Nonino Chardonnay <sup>G</sup>	2cl	9.20
Nonino Antica Cuvée <sup>G</sup>	2cl	9.80
Grappa de Sassicaia Poli <sup>G</sup>	2cl	16.50

# ALLERGENE

## A, Eier

Und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Eier von Geflügel

## B, Fisch

Und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Alle Fischarten, Kaviar

## C, Krebstiere

Und daraus gewonnene Erzeugnisse  
bspw.: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten  
Hummer, Scampi

## D, Milch

Und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf,  
Ziegen, Pferd, Esel

## E, Sellerie

Und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie

## F, Sesamsamen

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

## G, Schwefeldioxid und Sulfide

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

**E 220 - E 228 - Sulfid in einer  
Konzentration von mehr als 10 mg/kg**

## H, Erdnüsse

Und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Alle Erdnussorten

## I, Glutenhaltiges Getreide

Und daraus gewonnene Erzeugnisse  
bspw.: Glutenhaltiges Getreide, Weizen I1,  
Gerste I2, Roggen I3, Hafer I4, Dinkel I5,  
Kamut I6, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grün-  
kern

## J, Lupine

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

## K, Schalenfrüchte

Und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Schalenfrüchte, wie Mandeln K1, Haselnüsse K2,  
Walnüsse K3, Cashewnüsse K4, Paranüsse K5, Pis-  
tazien K6, Macadamia K7, Pecannüsse K8

## L, Senf

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

## M, Sojabohnen

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

## N, Weichtiere

Und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch,  
Calamares, alle Muscheln, Austern

# ZUSATZSTOFFE

1 mit Konservierungsstoff

2 mit Farbstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Süßungsmittel Saccharin

5 mit Süßungsmittel Cyclamat

6 mit Süßungsmittel Aspartam,  
enth. Phenylalaninquelle

7 mit Süßungsmittel Acesulfam

8 mit Phosphat

9 geschwefelt

10 chininhaltig

11 koffeinhaltig

12 mit Geschmacksverstärker

13 geschwärzt

14 gewachst

15 gentechnisch verändert