Villa del Duca

Cucina Italiana

Pizza Speziale aus dem Steinofen

VILLA DEL DUCA € 10,90
mit Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan

FRUTTI DI MARE € 13,40
mit Tomatensoße, Mozzarella und Meeresfrüchte

NOBILE € 12,90
mit Tomatensoße, Mozzarella, Ricotta, Guanciale Speck und Rucola

BIANCA TIROLESE € 14,90
mit Mozzarella, Tiroler Speck, Steinpilze, Büffelmozzarella und rote Zwiebeln

FAZZOLETTO € 13,50
mit Tomatensoße, Mozzarella, pikante Salami, Rucola, Büffelmozzarella und Parmesanblätter

BIANCA SALMONE € 13,90
mit Mozzarella, Lachsstreifen, Rucola und Creme-Fraiche

TARTUFI DEL DUCA € 14,90
mit Tomatensoße, Mozzarella, Trüffel Öl, Gamberi

BIANCA BRESAOLA € 12,40
mit Mozzarella, Bresaola, Rucola und Parmesanblätter

Il´ SOGNO € 15,80
mit Mozzarella, Büffelmozzarella, Gorgonzola, Walnüsse und Parmaschinken

Die Pizza bei Villa del Duca ist 32cm groß und wird direkt auf Schamott-Stein gebacken.
Es kommen nur qualitativ hochwertige Zutaten wie original Mozzarella-Käse in Frage.

Focaccia Ripiena

CAPRESE VERDE € 11,90
mit gem. Salat, Tomatenscheiben und Mozzarella

DI MANZO € 14,50
mit Rinderstreifen, Rucola, Zwiebel und Parmesanblätter

DI PARMA € 13,50
mit Tomatenwürfel, schwarzen Oliven, Schafskäse, Oregano und Parmaschinken

Pizza Classica aus dem Steinofen

PIZZA PANE ROSSA [a] € 4,90
mit Tomatensoße, Knoblauchöl und Oregano

PIZZA PANE BIANCA [a, g, 8] € 4,90
mit Knoblauchöl und Rosmarin

MARGHERITA [a, g, 8] € 7,90
mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum

PROSCIUTTO [a, g, 2, 3, 8] € 8,90
mit Tomatensoße, Mozzarella und Hinterschinken

SALAMI [a, g, 1, 2, 3, 8] € 8,90
mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami

DIAVOLA [a, g, 1, 2, 3, 8] € 9,70
mit Tomatensoße, Mozzarella, pikanter Salami und Rucola

REGINA [a, g, 2, 3, 8] € 9,70
mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken
und frischen Champignons

FUNGHI [a, g, 8] € 8,80
mit Tomatensoße, Mozzarella und frischen Champignons

CAPRICCIOSA [a, g, m, 2, 3, 5, 8] € 9,60
mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, frischen
Champignons, Oliven, Artischocken und Peperoni

QUATTRO FORMAGGI [a, g, 8] € 9,80
mit Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino,
Parmiggiano

TONNO [a, g, d, 8] € 9,40
mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln

GORGONZOLA é SPINACI [a, g, 8] € 9,80
mit Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola und Spinat

QUATTRO STAGIONI [a, g, m, 1, 2, 3, 5, 8] € 9,60
mit Tomatensoße, Mozzarella, Oliven, Artischocken, Salami,
frischen Champignons und Hinterschinken

VEGETARIANA [a, g, 8] € 9,40
mit Tomaten, Mozzarella und frischem Gemüse

NAPOLI [a, g, 8] € 8,90
mit Tomatensoße, Mozzarella, Kapern, Sardellen und Oliven

HAWAI [a, g, 2, 3, 8] € 9,60
mit Tomatensoße, Mozzarella, Ananas und Hinterschinken

CALZONE [a, g, 2, 3, 8] € 10,90
gefüllt mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken
und Champignons

Zuppa Suppen / Eintopf

ZUPPA DI VERDURA v, f, g, i, k, 4, 8 — € 6,50
Suppe nach traditionell italienischer Art
mit frischem Gemüse

ZUPPA DI POMODORO g, 8 — € 6,20
Tomatensuppe mit Zwiebel, Knoblauch und Basilikum

PASTA é FAGIOLI a, 3 — € 8,50
Eintopf traditionell zubereitet mit Bohnen, Tomaten,
Zwiebel und Knoblauch

Pasta Nudeln

SPAGHETTI AGLIO é OLIO a — € 8,50
mit Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl, Coctailtomaten Petersilie

PENNE ARRABIATA a — € 8,90
mit Tomatensoße, Knoblauch, Peperoncino und Petersilie

SPAGHETTI NAPOLI a — € 8,20
mit Tomatensoße, Parmesan und Basilikum

SPAGHETTI AMATRICIANA a, 2, 3 — € 9,80
mit Tomatensoße, Chili, Guanciale Speck, Zwiebel

SPAGHETTI CARBONARA a, c, 2, 3 — € 9,80
traditionell zubereitet mit Ei und Guanciale Speck

PENNE GORGONZOLA a, g, 8 — € 9,40
zubereitet mit Gorgonzola und Sahne

LINGUINE NORMA SICILIANA a, g, 8 — € 10,50
mit Tomatensoße, Mozzarella und Aubergine

TAGLIATELLE EMILIANA a, g, 2, 3, 8 — € 9,80
mit Sahnesauce, Erbsen, Hinterschinken und Champignons

SPAGHETTI BOLOGNESE a — € 9,80
in Hackfleischsauce

LASAGNE AL FORNO a, g, 8 — € 10,90
zubereitet mit Hackfleisch und Bechamel

FETTUCCINE CACIO é PEPE a, g, 8 — € 10,90
in Pfeffersoße mit Pecorino Käse

SPAGHETTI MARE a, b, d — € 13,50
mit Meeresfrüchten

TAGLIATELLE SALMONE a, d, g, 8 — € 12,90
Lachsstreifen und Zucchini in Tomaten-Sahnesauce

SPAGHETTI GAMBERI a, b, d — € 13,90
Mit Knoblauch, Tomatenwürfel und Gamberi

Wünschen Sie sich eine Pasta die Sie nicht auf unserer Empfehlung finden?
Äußern Sie Ihren Wunsch und wir geben unser Bestes...

Antipasti Vorspeisen

BRUSCHETTA [g, 8] € 4,90
Brotscheiben vom Steinofen mit Tomatenwürfel
und Parmesansplitter

BRUSCHETTA Villa del Duca [a,b d, g, 2, 3] € 7,90
Brotscheiben vom Steinofen in Trilogie nach Art des Hauses

MOZZARELLA CAPRESE [g, 8] € 7,90
Mozzarella auf Tomaten-Carpaccio mit Basilikum

MOZZARELLA DI BUFALA [g, 8] € 9,90
Büffelmozzarella auf Tomaten-Carpaccio mit Rucola

VITELLO TONNATO [d, 8] € 11,40
Hauchdünne Kalbsscheiben mit Thunfischcreme und Kapern

CARPACCIO di MANZO [g, 8] € 11,90
Rinder Carpaccio mit Rucola, Parmesanblätter
und frischen Champignons

ANTIPASTO DEL DUCA [g, 8] € 10,90
Vorspeisenvariation zubereitet nach Art des Hauses

ANTIPASTO DEL DUCA per due [g, 8] € 16,90
Vorspeisenvariation zubereitet nach Art des Hauses für 2

Insatala Salate

INSALATA VERDE [a] € 4,50
mit Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl, Cocktailtomaten
und Petersilie

INSALATA MISTA [a] € 4,90
Gemischter Salat

INSALATA POMODORO é CIPOLLA [a] € 5,50
Rote Zwiebel auf Tomaten Carpaccio, Olivenöl,
Balsamico Essig und Basilikum

INSALATA RUCOLA [g, 8] € 8,90
Rucola Salat mit Parmesan und Kirschtomaten

INSALATA VILLA DEL DUCA [a, g, 8] € 9,60
Grüner Salat mit Thunfisch, Oliven, Peperoni,
Artischocken und Mozzarella

INSALATA CAESER TACCHINO [g, 8] € 12,90
Romana Salat mit gegrillten Putenstreifen,
Parmesan und Croutons

INSALATA MANZO [g, 8] € 14,90
Rinderstreifen auf Rucola mit Büffelmozzarella
und getrockneten Tomaten

INSALATA OSTRICA [g, 8] € 13,50
Gemischter Salat mit frischen Austernpilzen und Schafskäse

INSALATA LENTICCHIE é MARE [d] € 13,50
Baby Calamaretti vom Grill auf lauwarmen Linsensalat

Villa del Duca

Cucina Italiana

Desserts Nachspeisen

TIRAMISU a, c. g, 8, 9	€ 6,40
PANNA COTTA g, 8	€ 5,90
LAVA DI TORTINO a, c, g, 2, 8 Schokoladen Soufflé mit Vanilleeis	€ 6,40
CREMA CATALANA c, g, 8	€ 5,90
VORSPEISENVARIATION per due a, c, g, 8, 9	€ 13,80

Lebensmittel Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoffen, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärkern, 5) mit Schwefeldioxid, 6) mit Schwärzungsmittel, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) mit Nitritpökelsalz, 15) Taurin, 16) Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Lebensmittel Allergene:

a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c) Eier und Eiererzeugnisse, d) Fisch und Fischerzeugnisse, e) Erdnüsse und Ernusserzeugnisse, f) Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g) Milch und Milcherzeugnisse, h) Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse, (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Queenlandnüsse), i) Sellerie und Senferzeugnisse, k) Senf und Senferzeugnisse, l) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m) Schwefeldioxid und Sulphide, n) Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse.