

Ristorante Villa Giulia



LUNCH MENU





A N T I P A S T I



Geröstetes Brot, saisonale Kräuter, knuspriges Ei
und Garda-Käsespäne

Euro 20

Carpaccio vom Garronese-Rind aus Venetien, Garda-
Käsespäne und Himbeer-Evo-Öl

Euro 22

Hecht nach Gardasee-Art, grüne Oliven, Kapern aus
Gargnano und Polenta-Chips

Euro 22

Büffelmozzarella aus Kampanien nach Caprese-Art

Euro 20

San Daniele Schinken (24 Monate gereift) und Melone

Euro 22



P R I M I P I A T T I



Spaghetti mit frischen Tomaten, Burrata und Basilikum

Euro 22

Hausgemachte frische Tagliolini, Seefischragout,
Kirschtomaten, grüne Oliven und Kapern aus Gargnano

Euro 25

Spaghetti mit Venusmuscheln, Meeräschen-
Bottarga und Meerfenchel

Euro 26

Frische Maccheroncini, sommerlicher schwarzer Trüffel und
Parmesancreme

Euro 28



S E C O N D I P I A T T I



Gegrillter Fang des Tages und dazugehöriges Gemüse

Euro 28

Vitello tonnato mit Kapernäpfeln aus Gargnano

Euro 24

Caesar Salad mit gegrilltem Hähnchen und Bacon

Euro 25

Club-Sandwich mit Hähnchen und Pommes frites

Euro 26

Klassischer Cheeseburger mit Pommes frites

Euro 28

Insalata Villa Giulia: geräucherte Forelle, Avocado,
Feldsalat, grober Senf, Fenchel und Orange

Euro 24

Insalata Mediterranea: grüner Gartensalat mit
Blauflossen-Thunfisch-Tartar, Oliven, Frühlingszwiebeln,
Radieschen, Gurke

Euro 24



D E S S E R T



Zitronen-Halbgefrorenes „Villa Giulia“
und kandierte Zitronat-Zitrone

Euro 16

Affogato al caffè (Espresso mit
Vanilleeis)

Euro 14

Tiramisù

Euro 16