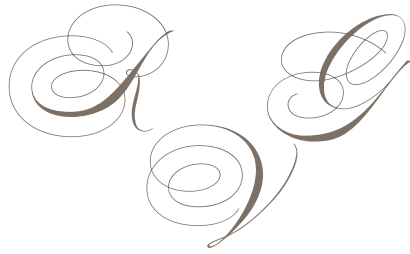


Ristorante Villa Giulia



MENU



A N T I P A S T I

Paniertes Artischockenherz, serviert mit Robiola-Käse-Quenelle,
kandierter Zitrone und Minze

Euro 24

Sashimi aus Lachsforelle, mariniert in Zitrusfrüchten
mit Apfel-Gurken-Wasser

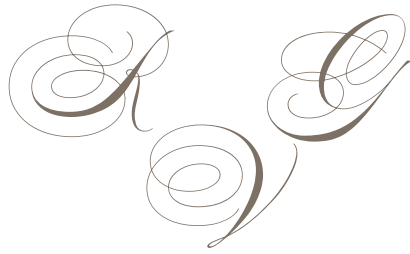
Euro 28

Gefüllte Tintenfischringe mit rotem Radicchio auf einem Bett aus geräucherten
Kartoffeln, serviert mit einem Dressing aus Kirschtomaten und Oregano

Euro 26

Von Hand geschnittenes Rindertartar aus Garronese Veneta,
mit schwarzem Trüffel und Haselnuss-Mayonnaise

Euro 28



PRIMI PIATTI

Spaghetti Chitarra mit Sardinen, Kapern aus Gargnano,
Thymian und Zitronen-Semmelbröseln

Euro 24

Spargel-Velouté mit knusprigen Spargelstreifen

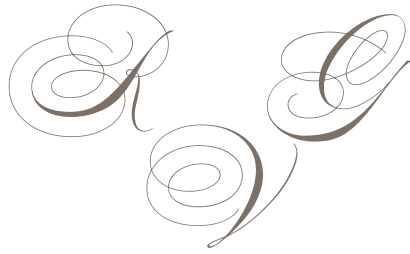
Euro 24

Ravioli, gefüllt mit Tremosine-Käse
und Calvados karamellisierten Birnen

Euro 24

Carnaroli-Risotto mit Mascherpa-Käse,
„Crusco“-Pfeffercreme und Taggiasca-Olivenpulver

Euro 26



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

Lammkarree, serviert mit Butter gebratenem weißem Spargel
und Rotweinsauce

Euro 35

Kalbsfilet mit Morcheln und „Kristall“-Kartoffeln

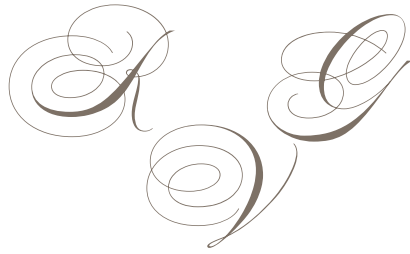
Euro 30

Saiblingilet, Zuckerschoten, Beurre blanc
und Thymianöl

Euro 32

Gebratenes Blumenkohlsteak auf einer Sauce aus griechischem Joghurt,
Minze und Zitrone

Euro 28



D E S S E R T

Schokoladenfondant mit Vanilleeis

Euro 16

Käseauswahl mit Hausgemachte Chutneys

Euro 26

„Torta di Rose“ (traditionelle Brioche in Rosenform)
mit warmen, nach Zitrone duftendem Zabaglione

Euro 18

Für die Allergene, bitte an das Servicepersonal sich wenden