

# *Ristorante Villa Giulia*



## LUNCH MENU

# A N T I P A S T I

Brotcrouton, Kräuter der Saison, knuspriges Ei und  
Garda-Käseflocken

Euro 20

Carpaccio vom Garronese Veneta, Späne vom Garda-Käse  
und Evo Öl mit Himbeergeschmack

Euro 22

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

Euro 22

Büffelmozzarella aus  
Kampanien nach Caprese Art

Euro 20

24 Monate gereifter San-Daniele-Schinken  
und Melone

Euro 22

# P R I M I P I A T T I

Spaghetti mit frischen Tomaten,  
Burrata käse und Basilikum

Euro 22

Hausgemachte frische Tagliolini, Ragout vom See,  
Kirschtomaten, grüne Oliven und Kapern aus Gargnano

Euro 25

Spaghetti mit Venusmuscheln, Schwertfisch und Bottarga  
vom Meeräschen

Euro 26

Maccheroncini mit Geflügelragout und  
Spargelspitzen

Euro 25

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

Gegrillter Fang des Tages mit Gemüse

Euro 28

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapernblüten  
aus Gargnano

Euro 24

Caesar-Salat mit gegrilltem Hähnchen und Speck

Euro 25

Club Sandwich mit Hähnchen und Pommes Frites

Euro 26

Villa-Giulia-Salat: geräucherte Forelle, Avocado,  
Feldsalat und Bauer Senf

Euro 24

Klassischer Cheeseburger mit Pommes Frites

Euro 28

# D E S S E R T

Zitronen-Semifreddo aus der Villa Giulia mit  
kandierter Zedratzitrone

Euro 16

Affogato: Vanilleeis mit einem Schuss  
heißem Espresso übergossen

Euro 14

Hausgemachtes Tiramisu

Euro 16

Für die Allergen Bitte an das Servicepersonal sich wenden