

## WILKOMMEN IN DAS RESTAURANT



Das Ristorante Villaggio in Aumühle vereint moderne Eleganz mit authentischer italienischer Gastfreundschaft – eingebettet in die idyllische Atmosphäre eines Tennisclubs und mit direktem Blick auf die gepflegten Tennisplätze. Die großzügige Terrasse lädt dazu ein, entspannte Stunden unter freiem Himmel zu genießen, während im stilvoll gestalteten Innenbereich ein zeitgemäßes, warmes Ambiente für besondere Genussmomente sorgt.

Hier steht Qualität im Mittelpunkt – und das spürt man in jedem Detail. Besonders großen Wert legt das Ristorante Villaggio auf die Auswahl seiner Zutaten. Die Pasta wird ausschließlich aus hochwertigen Produkten hergestellt, darunter die renommierte Linie Granoro „Dedicato“. Diese steht für garantiert glyphosاتفreien Hartweizen, der zu 100 % aus Apulien stammt – sorgfältig ausgewählt und nach traditioneller italienischer Methode schonend getrocknet. Das Ergebnis ist eine Pasta von herausragender Qualität, die den authentischen Geschmack Italiens auf den Teller bringt.

Auch bei Spezialitäten wie Tagliatelle und Pappardelle setzt das Restaurant auf höchste Handwerkskunst und bezieht diese von ausgewählten Herstellern wie dem traditionsreichen Pastificio Papi, das für seine exzellente Verarbeitung und kompromisslose Qualität bekannt ist.

Das Ristorante Villaggio ist damit nicht nur ein Ort für gutes Essen, sondern ein kulinarisches Erlebnis, das italienische Tradition, moderne Küche und höchste Produktqualität harmonisch miteinander verbindet.



# Villaggio

## Spritz



**Aperol | Spritz**  
Mit Prosecco , Soda  
& Orangenscheiben



**Limoncello Spritz**  
Mit Prosecco , Soda  
& Zitronenscheiben



**Sarti Spritz**  
Mit Prosecco , Soda  
& Limescheiben

Aperol Spritz	8,9
Limoncello spritz	8,9
Sarti Spritz	8,9
Lillet wild Berry	8,9
Hugo	8,9
Campari Orange/Soda	8,9
Martini dry, weiß oder rot	5,9



### Sovrana Brut

gl.0,1l € 5,90

Fl. 0,75l € 28,9

Rebsorte 100% Glera

Feine, lebendige Perlage, fruchtige Aromen von weißen Früchten und ein Hauch von Blüten - dieser Spumante steht für pure Eleganz im Glas. Durch die sorgfältige Gärung auf der Hefe im Edelstahltank entsteht eine frische, klare Struktur mit harmonischem, vollmundigem Geschmack. Ideal als Aperitif, doch auch vielseitig zu leichten Speisen: ein prickelnder Genussmoment, der jeden Anlass veredelt.

## Unsere Wein des Monats



### Toskana

Silei



0,2l

8,9

0,75l

28,9

Rebsorte: Vermentino , Sauvignon

Ein brillanter, strohgelber Weißwein mit grünen Reflexen, der durch ein elegantes Bouquet von weißen Blüten, reifen Äpfeln und Birnen besticht. Am Gaumen zeigt er sich frisch, ausgewogen und harmonisch rund mit einer feinen mineralischen Note. Ein moderner Ausdruck toskanischer Tradition, der hervorragend zu Antipasti, Fischgerichten und Meeresfrüchten passt.



### Apulien

Pecora Nera



0,2l

8,9

0,75l

28,9

Rebsorte: Nero di Troia

Der Pecoranera glänzt in intensivem Rot mit violetten Reflexen. Sein komplexes Bouquet bietet Noten von Gewürzen, Kakao, Kaffee und Lakritz. Am Gaumen ist er weich, ausgewogen und intensiv, mit samtigen Tanninen und langem Abgang.



## ANTIPASTI VORSPEISEN

<b>Bruschetta Classica</b> sizilianische Tomaten und Parmesan	5,9
<b>Vitello Tonnato</b> Dünne Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern	13,9
<b>Carpaccio di Manzo</b> Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesankäse	13,9
<b>Caprese</b> Mozzarella auf Tomaten mit Basilikum	11,9
<b>Scampi alla Siciliana</b> Gebratene Garnelen in Knoblauch Olivenöl mit Peperoncini	16,9


## INSALATE SALATE

<b>Insalata Mista</b> Gemischter Salat	7,5
<b>Insalata di Pomodori</b> Tomatensalat mit Zwiebeln	6,9
<b>Insalata di Rucola</b> Rucola Salat mit Pinienkernen und Parmesan	9,9
<b>Insalata con Straccetti di Manzo</b> Gemischter Salat mit Rindfleischstreifen und Parmesanscheiben	16,9
<b>Insalata con Gamberoni</b> Gebratene Garnelen auf Salat	16,9

ZUPPE SUPPEN

<b>Crema di Pomodoro alla Siciliana</b> Sizilianische Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto	7,5
<b>Minestrone</b> Gemüsesuppe	7,9

PASTA NUDELN

<b>Spaghetti Aglio Olio Peperoncino</b> Mit Knoblauch Öl und Chili		11,9
<b>Spaghetti alla Bolognese</b> Mit Rindfleisch Ragù	<b>Dedicato</b> filliera 100% PUGLIA	12,9
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> Spaghetti mit Guanciale Ei und Parmesan		12,9
<b>Spaghetti con Gamberoni</b> Spaghetti mit gebratenen Garnelen		17,9
<b>Penne all'Arrabbiata</b> Penne in pikanter Tomatensauce und Knoblauch		12,5
<b>Penne al Gorgonzola</b> Mit Gorgonzolasauce		12,9
<b>Lasagne al forno</b> Lasagne mit Rindfleisch Ragù aus dem Ofen überbacken		13,9
<b>Tagliatelle al Salmone</b> Tagliatelle mit Lachsstreifen Avocado Kräuter und Weißweinsauce	<i>Papü</i>	17,9
<b>Tagliatelle con Straccetti di Manzo</b> Mit Rindfleischstreifen an Cognac Sahnesauce	<i>Papü</i>	18,9



## PIZZA

<b>Pizza Margherita</b> Tomatensauce Mozzarella und Basilikum	10,9
<b>Pizza con Salame di Milano</b> Tomatensauce Mozzarella und Salami	12,9
<b>Pizza Prosciutto Cotto</b> Tomatensauce Mozzarella und Kochschinken	12,9
<b>Pizza con Prosciutto di Parma</b> Tomatensauce Parmaschinken Rucola Cherrytomaten und Parmesan	14,9
<b>Pizza con Gamberoni</b> Tomatensauce Mozzarella Garnelen Crème Fraîche und Cherrytomaten	16,9
<b>Pizza Quattro Formaggi</b> Tomatensauce und vier Käsesorten	13,9
<b>Pizza Vegetariana</b> Tomatensauce Mozzarella und Gemüse	12,9
<b>Pizza Quattro Stagioni</b> Tomatensauce Mozzarella Artischocken Oliven Pilze und Kochschinken	13,9
<b>Pizza Funghi</b> Tomatensauce Mozzarella und Champignons	12,5
<b>Pizza Diavola</b> Tomatensauce Mozzarella scharfe Salami und Peperoni	13,9



## PESCE FISCH

<b>Gamberoni alla Griglia</b> Garnelen vom Grill	24,9
<b>Gamberoni Aglio Olio</b> Garnelen mit Knoblauch Öl	24,9
<b>Salmone alla Griglia</b> Lachs vom Grill wahlweise mit Sahne Rosapfeffer	24,9

## CARNE FLEISCH

<b>Bistecca alla Griglia</b> Rumpsteak vom Grill	25,9
Sauce	
Gorgonzola Sauce	1,9
Pfeffersauce	1,9
<b>Scaloppine di Vitello ai Funghi</b> Rindermedaillons mit Champignonsauce	25,9
<b>Saltimbocca alla Romana</b> Rindermedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	25,9
<b>Curry Wurst Mit Pommes Beilage</b>	10,9

Beilage Zum Fisch servieren wir Salat und Rosmarinkartoffeln

Zum Fleisch Gemüse und Kartoffeln

## OFFENE WEINE

<b>Weißwein</b>			<b>0,21</b>
Pinot Grigio		Venetien	6,9
Ein idealer Begleiter zu leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten, Fischgerichten ode als Aperitif.			
<b>Rosé</b>			
Rosé aus Primitivo		Apulien	6,9
Kräftiges Rosa mit violetten Reflexen. Aromen von Erdbeeren und Himbeeren; saftig, harmonisch und spritzig.			
<b>Rotwein</b>			
Montepulciano		Abruzzen	6,9
Stil: Frisch & Fruchtig Geschmack: Intensive Erdbeere und Himbeere; süffig und lebendig			
Lambrusco		Emilia-Romagna	5,9
Am Gaumen zeigt er sich meist lieblich (amabile) bis süß, mit sehr sanften Tanninen und einer lebendigen Kohlensäure.			

## BIERE

König	0,25 l € 3,3	0,4 l	4,9
Alsterwasser	0,25 l € 3,3	0,4 l	4,9
Weizenbier Benedikter		0,5 l	5,5

## ALKOHOLFREIE BIERE

Weizenbier Benedikter	0,5 l	5,9
König 0,0%	0,33 l	3,9

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser (Saint Michaelis)	0,2l	2,9
Mineralwasser (Saint Michaelis)	0,7l	6,9
Cola-Cola, Cola-Cola light/Zero	0,33l	4,5
Fanta, Sprite, Spezi 0,3l	0,33l	4,5
Schweppes 0,25l	0,3l	3,9
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,3l	3,9

## SÄFTE

Apfel, Orange	0,4l	4,9
Johannisbeere, Kirsch	0,4l	4,5
Rhababer, KiBa	0,4l	4,5
Schorle (aus oben genannten Säften)	0,4l	4,5

*Villaggio*

*Dolce  
Vita*

CAFE

 **PISONI**  
dal 1852  
Mastri Distillatori in Trentino


  
*Nastro D'oro*  
liquori artigianali di qualità dal 1996

DISTILLERIA  
  
**DELLAVALLE**  
VIGLIANO D'ASTI

  
Montanaro




## DESSERT

<b>Tartufo Nero</b>	6,5
Eisschokolade bestreut mit Kakao und Haselnusskrokant	
<b>Tiramisù</b>	6,9
Hausgemacht	
<b>Mousse au Chocolat</b>	7,9
<b>Affogato al Caffè</b>	4,5
1 Kugel Vanille Eis mit heißem Espresso übergossen	
<b>Affogato al Liquore</b>	5,9
1 Kugel Vanille Eis mit 2 cl  <i>Nastro D'oro</i> nach Ihr wahl <small>liquori artigianali di qualità dal 1996</small>	

## CAFFÈ

<b>Espresso</b>	2,9
<b>Kaffee</b>	3,5
<b>Cappuccino</b>	3,9
<b>Espresso Doppio</b>	4,4
<b>Espresso Corretto</b>	3,9
<b>Milchkaffee</b>	3,9
<b>Latte Macchiato</b>	3,9
<b>Tee</b>	2,9
Schwarzer Kamille Pfefferminz Rooibos oder Früchtetee	

## LIKÖR

	2 cl
<b>Lakritzen Likör</b>	4
Dieser intensive und tiefschwarze Lakritzlikör aus dem Hause Nastro D'Oro fängt die ganze Kraft und Würze der Süßholzwurzel ein. Ein vollmundiger und ausdrucksstarker Genuss für Liebhaber besonderer Aromen. Am besten eiskalt als Digestif servieren.	
<b>Crema di Melone</b>	4
Ein zauberhaft cremiger Likör aus dem sonnigen Sorrent, hergestellt aus vollreifen Cantaloupe-Melonen.	
<b>Nocino</b>	4
Der Nocino Nastro D'oro ist ein intensiver, traditioneller Walnusslikör aus Sorrent. Hergestellt aus unreifen grünen Walnüssen, die am Johannistag geerntet werden, besticht er durch sein komplexes, herb-süßes Aroma mit rauchig-würzigen	
<b>Limoncello Cream</b>	4
Die Crema di Limoncello Nastro D'oro ist ein samtiger, cremiger Likör aus Sorrent. Er kombiniert das intensive Aroma sonnengereifter Zitronen mit einer weichen, cremigen Textur, ideal als eisgekühlter Digestif.	

## GRAPPE



2 cl  
9

### Grappa Affinata In Botti di Malvasia

Eine „Grappa affinata in botti di Malvasia“ ist ein Grappa, der nach seiner Destillation in Fässern gelagert wurde, die zuvor zur Reifung von Malvasia-Wein dienen. Dies verleiht dem Grappa zusätzliche Aromen, die typisch für diesen aromatischen Wein sind.



6

### Cuor di Cioccolato

Hierbei handelt es sich um einen cremigen italienischen Likör, der feine Schokolade mit der Würze und dem Aroma von hochwertigem Grappa verbindet. Es ist eine Spezialität, die oft als Dessertgetränk oder Digestif genossen wird.



6

### Grappa di Acacia Riserva

Die Grappa-Sorte Grappa Cru 98 Invecchiata Acacia der Brennerei Morelli wird aus frischem, italienischem Trester destilliert. Der Zusatz „Invecchiata“ bedeutet, dass der Tresterbrand für mindestens 12 Monate in großen Holzfässern gelagert wurde. Wie der Name schon sagt, erfolgt diese Reifung spezifisch in Akazienholzfässern.



Montanaro



6

### Grappa di Barolo

Der Grappa di Barolo aus der Distilleria Montanaro ist ein hochwertiges Destillat, das ausschließlich aus dem Trester (ital. marc/pomace) der Nebbiolo-Traube gewonnen wird, die für die Produktion des berühmten Barolo-Weins verwendet wird.

## LIKÖRE / SPIRITUOSEN

2cl

Grappa Hausmarke	3,9
Sambuca braun/weiß	3,9
Amaretto	3,9
Averna, Ramazotti	3,9
Wodka	3,9
Fernet Branca	3,9
Vecchia Romagna	4,9
Johnnie Walker	3,9
Jack Daniels	3,9
Limoncello	3,9
Bacardi	3,9
Gin	4,9

Villaggio

BIANCHI  
WEISS



Südtirol

Indra

GIRLAN  
KELLEREI · CANTINA

0,75l 38

Rebsorte: Sauvignon

Ein finessenreicher Südtiroler mit leuchtend gelber Farbe und grünen Reflexen. Das Bouquet besticht durch sortentypische Aromen von Holunderblüten, frischer Bremmessel und reifen exotischen Früchten wie Passionsfrucht. Am Gaumen präsentiert er sich lebendig und mineralisch mit einer rassigen Säure und einer eleganten, langanhaltenden Struktur.



Südtirol

Pinot grigio

GIRLAN  
KELLEREI · CANTINA

0,75l 31,9

Rebsorte: Pinot Grigio ( Grauburgunder)

Ein klassischer Südtiroler mit eleganter Struktur und leuchtend strohgelber Farbe. Das Bouquet zeigt feine Nuancen von reifen Birnen, Äpfeln und zarten floralen Noten. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und harmonisch mit einer angenehmen Frische, dezenter Mineralität und einem weichen, anhaltenden Abgang.



Südtirol

Winkl



0,75l 49,9

Rebsorte: Sauvignon

Ein gehaltvoller Klassiker mit tiefer Mineralität und komplexer Struktur. Das Bouquet vereint reife Aromen von Aprikose und Mandarine mit feinen Nuancen von Holunderblüten und Nesseln. Am Gaumen zeigt er sich stoffig und weich, getragen von einer harmonischen Frische und einem präzisen, salzigen Abgang.

Villaggio

BIANCHI  
WEIB



Lombardei

Lugana



0,75l 34

Rebsorte: Trebbiano

Der Cà dei Frati „I Frati“ ist der Klassiker vom Gardasee: Ein eleganter Lugana mit Aromen von Aprikose und weißen Blüten. Am Gaumen besticht er durch seine frische, mineralische Note und eine feine Mandel-Nuance im Abgang.



Latium

Satrico



0,75l 30

Rebsorte: Sauvignon , Chardonnay ,

Elegante Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon Blanc und Trebbiano Giallo. In der Nase feine Aromen von Zitrusfrüchten und grünem Apfel; am Gaumen lebendig, mineralisch und wunderbar frisch. Ein idealer Aperitifbegleiter zu leichten Fischgerichten.



Piemont

Gavi di Gavi

SCRIMAGLIO



0,75l 31

Rebsorte: Cortese

Der Inbegriff von piemontesischer Eleganz. Dieser Wein ist wie ein Maßanzug: Präzise, klar und zeitlos. Er besticht durch knackigen grünen Apfel, frische Zitrusnoten und eine noble, kühle Mineralität. Am Gaumen wunderbar strukturiert mit einem herrlich sauberen, belebenden Finish. Ein puristischer Genuss, der perfekt zu Antipasti, Fisch oder als edler Solist funktioniert.

Villaggio

ROSSI  
ROT



Venetien

Rosso Veneto



0,75l 30

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Ein reinsortiger Cabernet Sauvignon von den mineralischen „Caranto“-Lehmböden des Piave-Gebiets. 12 Monate in französischen Barriques gereift. Tiefes Rubinrot, intensive Aromen von Cassis, Brombeere und Graphit, untermalt von feiner Tabakwürze. Am Gaumen kraftvoll, mit reifen, samtigen Tanninen und beeindruckender Länge.



Toskana

Chianti Classico



0,75l 34

Rebsorte: Sangiovese

Der Chianti Classico von Castello di Radda ist ein eleganter, strukturierter Rotwein aus dem Herzen der Toskana. Er besteht überwiegend aus Sangiovese und besticht durch Aromen von Veilchen, Kirschen sowie balsamische Noten. Dank der Höhenlage der Weinberge besitzt er eine markante Frische und feine Tannine.



Latium

Shiraz



0,75l 32

Rebsorte: Shiraz

Ein echter Charmeur aus dem Latium! Dieser Wein ist eine regelrechte Beeren-Explosion: Tiefschwarz, saftig und mit dem typischen Kick von schwarzem Pfeffer und wilden Kräutern. Am Gaumen samtig-weich, fast cremig, mit einem Hauch von Vanille und Schokolade im Finish. Ein Wein, der einfach Spaß macht und perfekt zu Fleisch oder Pasta-Klassikern passt

Villaggio

ROSSI  
ROT

Ruglia

Apulien

Gio

CANTINE  
RISVEGLIO  
Dino



0,75l 32

Rebsorte: Primitivo

Der GIO Primitivo glänzt in tiefem Rubinrot. Das kräftige Bouquet bietet Noten von Pflaumenmus, süßem Tabak und Vanille. Am Gaumen ist er intensiv, vollmundig und ausgewogen, mit Aromen von dunklen Beeren und Lakritz. Oftmals als Riserva ausgebaut, erhält er durch die Barrique-Lagerung zusätzliche Komplexität..



Abruzzen

Marche Rosso

TRUENTUM



0,75l 31

Rebsorte :Montepulciano , Sangiovese , Merlot

Dieser Marche Rosso besticht durch seine tiefviolette Farbe und ein Bukett von reifen Waldbeeren, Pflaumen und dezenten Noten von Lakritz und Graphit. Trotz seiner 15 % Vol. wirkt er durch die kühle Mineralität der Nordhänge am Tronto-Fluss elegant und trinkfreudig. Ein vollmundiger Begleiter zu dunklem Fleisch und gereiftem Käse.



Abruzzen

Montepulciano Indio

BOVE



0,75l 30

Rebsorte: Montepulciano

Ein beeindruckendes Kraftpaket aus Mittelitalien. 12 Monate im Barrique gereift, besticht er durch eine tiefdunkle Farbe und ein intensives Bouquet von reifen Waldbeeren, feiner Vanille und einem Hauch Lakritz. Am Gaumen präsentiert er sich samtig-weich mit einer exzellenten Struktur.

*Villaggio*