VILLA CAPRI

RISTORANTE & BAR

TARTARE DI TONNO 26.5
Thunfischtatar mit Avocado, Sweet Chili und Teriyaki-Sauce

CARPACCIO DI BARBABIETOLA 21.5
Rote-Bete-Carpaccio mit schwarzem Trüffel

GAMBERI AL AGLIO 22.5
Gambas gebraten in Knoblauchöl

BURRATA 21.5
Burrata auf Avocado-Tomaten-Tatar

CAPRESE 18.5
Tomaten, Cherrytomaten und Basilikumpesto

TARTARE DI SALMONE 26.5
Lachstatar mit Avocado, Sweet Chili und Teriyaki-Sauce

SALMON CRUDO 25.5
Lachscarpaccio mit Avocado, Limette, Soja und Frühlingszwiebeln

FETTUCCINE AL SALMONE 27.5
Fettuccine mit Lachs in Sahnecreme und Rucola

FETTUCCINE AI PORCINI 26
Fettuccine mit Waldpilzen und Parmigiano

GAMBERI SU RISOTTO AGLI ASPARAGI 29.5
Gamberi auf grünem Spargelrisotto

SPAGHETTI AI GAMBERONI 32
Drei Riesengambas mit Spaghetti aglio e olio

POLIPO 28.5
Pulpo gebraten mit Chilischoten, Knoblauch und Koriander auf Spinat und Kartoffelpüree

CALAMARETTI SU RUCOLA 28.5
Baby-Calamari in Knoblauch und Chili gebraten, mit Basilikum-Limetten-Honig-Öl

TONNO ALLA GRIGLIA 33
Thunfischsteak auf Wokgemüse

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA 28
Schwertfischsteak vom Grill mit Knoblauchöl, Rosmarin und Gemüse

SALMONE SU VERDURE 33
Lachsfilet auf Wokgemüse

SOGLIOLA AL BURRO E SALVIA 41.5
Seezunge in Butter und Salbei gebraten

CARPACCIO DI MANZO CON BURRATA 28
Rinderfiletcarpaccio mit Burrata und Parmigiano

INSALATA ROMANA 28.5
Grüner Salat mit gebratenem Lachs, Krabben, Frühlingszwiebeln, Avocado, Cherrytomaten und hausgemachtem Basilikum-Limetten-Dressing

THAI BEEF SALAD 33
Rinderfiletmedaillons auf grünem Salat, Cherrytomaten, Gurke, Paprika, rote Zwiebeln, Koriander, Erdnüsse und Sweet-Chili-Limetten-Sauce

INSALATA VILLA CAPRI 26.5
Hähnchenfilet, Mozzarella, Cherrytomaten, Avocado, Parmaschinken, Mandeln und hausgemachtem Basilikum-Limetten-Dressing

COSTOLETTA DI VITELLO 39.5
Kalbskotelett mit Gemüse

FEGATO ALLA VENEZIANA 28.5
Kalbsleber nach venezianischer Art

CARRÉ D'AGNELLO 44.5
Lammkarree mit Kartoffelpüree, wahlweise mit Barolo-Rotweinsauce oder Waldpilzen

RED COCONUT CURRY 36.5
Doradenfilet auf rotem Kokos-Curry, Gemüse, Koriander und Erdnüssen

SALMONE SPINACI 33.5
Lachsfilet auf Spinatbett mit Kartoffelpüree und Sauce hollandaise

ORATA 34.5
Doradenfilet auf grünem Spargelrisotto

PESCE SPADA AL TARTUFO 34.5
Schwertfischfilet mit Fettuccine in Butter, Frühlingszwiebeln und frischem Trüffel

Für Informationen zu Lebensmittelintoleranzen oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Personal

VILLA CAPRI

RISTORANTE & BAR

TARTARE DI TONNO 26.5
Tuna tartare with avocado, sweet chilli and teriyaki sauce

CARPACCIO DI BARBABIETOLA 21.5
Beetroot carpaccio with black truffle

GAMBERI AL AGLIO 22.5
Prawns pan-fried in garlic oil

BURRATA 21.5
Burrata on avocado and tomato tartare

CAPRESE 18.5
Tomatoes, cherry tomatoes and basil pesto

TARTARE DI SALMONE 26.5
Salmon tartare with avocado, sweet chilli and teriyaki sauce

SALMON CRUDO 25.5
Salmon carpaccio with avocado, lime, soy and spring onions

FETTUCCINE AL SALMONE 27.5
Fettuccine with salmon in cream sauce and rocket

FETTUCCINE AI PORCINI 26
Fettuccine with forest mushrooms and parmigiano

GAMBERI SU RISOTTO AGLI ASPARAGI 29.5
Prawns on green asparagus risotto

SPAGHETTI AI GAMBERONI 32
Three king prawns with spaghetti aglio e olio

POLIPO 28.5
Pulpo pan-fried with chilli, garlic and coriander on spinach and potato purée

CALAMARETTI SU RUCOLA 28.5
Baby calamari pan-fried with garlic and chilli, with basil-lime-honey oil

TONNO ALLA GRIGLIA 33
Tuna steak on wok vegetables

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA 28
Grilled swordfish steak with garlic oil, rosemary and vegetables

SALMONE SU VERDURE 33
Salmon fillet on wok vegetables

SOGLIOLA AL BURRO E SALVIA 41.5
Sole pan-fried in butter and sage

CARPACCIO DI MANZO CON BURRATA 28
Beef fillet carpaccio with burrata and parmigiano

INSALATA ROMANA 28.5
Green salad with pan-fried salmon, shrimps, spring onions, avocado, cherry tomatoes and homemade basil-lime dressing

THAI BEEF SALAD 33
Beef fillet medallions on green salad, cherry tomatoes, cucumber, peppers, red onion, coriander, peanuts and sweet chilli lime sauce

INSALATA VILLA CAPRI 26.5
Chicken fillet, mozzarella, cherry tomatoes, avocado, parma ham, almonds and homemade basil-lime dressing

COSTOLETTA DI VITELLO 39.5
Veal chop with vegetables

FEGATO ALLA VENEZIANA 28.5
Calf's liver Venetian style

CARRÉ D'AGNELLO 44.5
Rack of lamb with potato purée, choice of Barolo red wine sauce or forest mushrooms

RED COCONUT CURRY 36.5
Sea bream fillet on red coconut curry, vegetables, coriander and peanuts

SALMONE SPINACI 33.5
Salmon fillet on spinach with potato purée and hollandaise

ORATA 34.5
Sea bream fillet on green asparagus risotto

PESCE SPADA AL TARTUFO 34.5
Swordfish fillet with fettuccine in butter, spring onions and fresh truffle

For information on food intolerances or allergies please ask our staff