



SPEISEKARTE



Casa Villani

PIZZERIA CAPRICCIO

BUONGIORNO E BENVENUTI!

Bereits als Junge entdeckte Angelo Villani seine Liebe zum Pizzabacken.

1967 in Roccadaspide ✕ in Süditalien geboren wanderte seine Familie 1979 nach Deutschland aus.



LAUFEN LERNEN

Schon im Alter von 8 Jahren begann er, in einer Pizzeria sein Taschengeld aufzubessern. Während seine Freunde Fußball spielten, schnitt Angelo mit Begeisterung Mozzarella und Tomaten und lernte die Kunst der Pizzazubereitung von der Pike auf.

DIE NEUE HEIMAT

Ab 1982 arbeitete Angelo Villani in der ersten Pizzeria Neheims. 1986 war er bei der Eröffnung der Pizzeria „Capriccio“ dabei, die er 1994 mit einem Partner übernahm. Immer dabei sein Bruder Giovanni, der ihm auch 2001 in die neuen Räume in der Werler Straße folgte.

2002 übernahm er das Geschäft komplett. Über Jahre wurde „Capriccio“ für die Qualität der Pizen sowie den guten Party- und Lieferservice auch über die Stadtgrenzen hinaus bekannt.

EIN GROSSER SCHRITT

Mit dem Umzug ins „Alte Strohdorf“ 2015 und der Erweiterung der Pizzeria zum Restaurant mit Sonnenterrasse erfüllte sich Angelo Villani einen lang gehegten Traum.

Das Lokal „Casa Villani“ trägt seinen Namen. Das zeigt, wie sehr ihm das Haus am Herzen liegt.

Doch auch mit neuen Räumlichkeiten und neuem Namen – das Wichtigste bleibt gleich: Qualität und Leidenschaft für gutes italienisches Essen, die seit 30 Jahren die Gäste überzeugen.

Angelo Villani wünscht
„Buon appetito!“





EIN BISSCHEN HEIMAT NACH HAUSE HOLEN

Um ein wenig Heimat nach Deutschland zu holen, arbeiten wir seit Anfang des Jahres 2024 eng mit unseren Partnern aus unserer geliebten Heimat, dem Cilento, zusammen, um Ihnen die besten Geschmackserlebnisse nach Hause zu holen.

WEINE AUS DEM CILENTO

Die **Azienda Agricola Cardoso** produziert bereits in fünfter Generation hochwertige und typische Weine unserer Region Campania. Die sehr besonderen und natürlichen Begebenheiten im Naturschutz-Gebiet des Cilento bieten die beste Grundlage für einige sehr seltenen Trauben, wie dem Fiano, die sonst nur noch selten angebaut werden können.

Die Zusammenarbeit mit diesem Partner ermöglicht es uns, unseren Gästen in Neheim die besonderen Weine unserer Heimat nahezubringen.

DIE BASIS MEDITERRANER KÜCHE - GUTES OLIVENÖL

Eines ist sicher, kaum etwas ist in der mediterranen Küche so von Bedeutung wie hochwertiges Olivenöl. Die Kooperation mit unserem Partner **Oleificio La Macchia** ermöglicht es uns, bestes 100 % kaltgepresstes und natives Olivenöl, gewonnen aus Oliven unserer Heimat, nach Neheim zu bringen.

ECHTER GENUSS AUCH ZU HAUSE MÖGLICH

All unsere Weine und auch unser Olivenöl können auch für den Verzehr zu Hause erworben werden. Wir sagen „salute & buon appetito!“

Weitere Informationen zu unseren Partnern finden Sie unter:

www.cardosa.it

www.oleificiolamacchia.com

FRISCHE & GENUSS LIEGEN UNS AM HERZEN ...

... und das möchten wir unseren Gästen in allen Variationen anbieten:

VEGANE & VEGETARISCHE OPTIONEN

Einige unserer Speisen sind in dieser Karte bereits als 🍃 vegetarisch oder 🌱 vegan gekennzeichnet.

Alle vegetarischen Gerichte sind mit veganen Käse- & Sahne-Optionen auch vegan möglich. Sprechen Sie uns dazu gerne an.

LAKTOSEFREIE ALTERNATIVEN

Für unsere Pizzen und Pasta-Gerichte verwenden wir auf Anfrage gerne auch laktosefreie Käse- & Sahne-Alternativen.

HAUSGEMACHTER DINKEL- & GLUTENFREIER TEIG

Unsere Pizzen bieten wir auf Wunsch zu einem Aufpreis auch gerne mit unserem hausgemachten Dinkel- oder glutenfreiem Teig an.

Bei allen obenstehenden Besonderheiten gilt:
Jeden Tag nur so lange der Vorrat reicht –
sprechen Sie uns gerne drauf an. Gerne nehmen
wir Ihre Wünsche als Vorbestellung oder bei
der Reservierung schon entgegen.
Wir sagen „grazie“ für Ihr Verständnis.



FÜR MEHR EINBLICKE & NEWS:

FOLGT UNS!



CASAVILLANINEHEIM



CASA_VILLANI

WWW.CASA-VILLANI.DE



ANTIPASTI VORSPEISEN

- | | | |
|-----|---|-------|
| 174 | TOMATENSUPPE
mit einem Schuss Sahne | 5,90 |
| 175 | ZWIEBELSUPPE
mit einer Weißbrot-Käse-Kruste | 7,00 |
| 176 | PROSCIUTTO E MELONE
Melone mit Parmaschinken | 13,50 |
| 177 | CARPACCIO
feines Rinderfilet mit Parmesan, Rucola, Olivenöl, Zitrone, Pfeffer, Kapern | 15,50 |
| 178 | VITELLO TONNATO
Kalbsfleisch mit Thunfischsauce | 15,50 |
| 179 | ANTIPASTI DI CASA | 16,50 |
| 180 | ANTIPASTI VEGETARIANO
vegetarische Vorspeise mit eingelegtem Gemüse | 15,50 |
| 182 | GAMBERONI
Garnelen in Olivenöl gebraten mit scharfen Peperoncini | 14,50 |

🌿 vegetarisch 🌿 vegan

Antipasti



SPUNTINI KLEINIGKEITEN

- | | | |
|-------|---|------|
| ✓ 183 | GEGRILLTE ARTISCHOCKEN
eingelegt in Olivenöl und Knoblauch; kalt serviert | 8,50 |
| ✓ 184 | AUBERGINE
eingelegt in Olivenöl und Knoblauch; kalt serviert | 8,50 |
| ✓ 185 | OLIVEN (SCHWARZ ODER GRÜN)
in Olivenöl und Knoblauch – auf Wunsch auch gemischt;
kalt serviert | 7,50 |
| ✓ 187 | PEPERONI
in Olivenöl und Knoblauch; kalt serviert | 7,00 |
| ✓ 189 | BRUSCHETTA TRADIZIONALE
geröstetes Brot mit Knoblauch, Oregano,
frischen Tomaten und Rucola | 7,50 |
| ✓ 190 | PIZZABRÖTCHEN
mit Knoblauchmayonnaise | 6,50 |
| ✓ 192 | PIZZABRÖTCHEN
pur | 4,50 |

FOCACCIA

Luftig-leichter gebackener Hefeteig

- | | | |
|-------|--|-------|
| ✓ 501 | FOCACCIA | 10,50 |
| ✓ 502 | AL POMODORO
Tomate | 11,50 |
| ✓ 503 | TOSCANA
Tomate und Rucola | 12,50 |
| 504 | PARMA
Tomate, Rucola, Parmaschinken und Parmesan | 15,00 |
| ✓ 505 | CAPRESE
Tomate, Rucola und Mozzarella | 15,00 |
| ✓ 506 | CONTADINO <i>pikant</i>
Rucola, eingelegte Aubergine und getrocknete Tomate | 15,00 |
| 507 | CARPACCIO
Rindercarpaccio, Parmesan, Rucola, Pfeffer, Olivenöl, Zitrone und Kapern | 16,00 |
| 508 | SPIANATA <i>pikant</i>
getrocknete Tomaten, ital. Edelsalami, Rucola und Parmesan | 15,00 |
| 509 | CAPRI – NEU! <i>pikant</i>
Rucola, Garnelen, Zitrone | 16,00 |



ZU ALLEN
GERICHTEN

Kleiner Beilagensalat
3,50 €

Rosmarinkartoffeln
5,50 €

Focaccia



PANINO

Ofenwarmes Brot belegt mit frischen Zutaten

280	TONNO	13,00
	Thunfisch, frische Tomaten, Käse, Salat, Mayonnaise	
282	VEGETARIA	13,00
	Paprika, Peperoni, Pilze, Käse, frische Tomaten, Salat, Mayonnaise	
283	LACHS	13,00
	Räucherlachs, rote Zwiebeln, frische Tomaten, Salat, Mayonnaise	
287	CAPRICCIO	15,00
	Parmaschinken, Mozzarella, frische Tomaten, Salat, Olivenöl	
290	POLLO	14,00
	Hähnchenfiletstreifen, Rucola, Zitrone, Mayonnaise	
293	CARPACCIO	15,00
	Rindercarpaccio, Parmesan, Rucola, Pfeffer, Tomate	
294	SPIANATA <i>pikant</i>	15,00
	Italienische scharfe Salami, Rucola, Parmesan, Olivenöl	

🌿 vegetarisch 🌿 vegan



INSALATA

ZU ALLEN
GERICHTEN

Kleiner Beilagensalat

3,50 €

Rosmarinkartoffeln

5,50 €

Zu jedem Salat können Sie French-, Joghurt- oder Balsamico-dressing wählen. Ausgenommen sind 360, 362 und 363.

350	MISTA	10,50
	Tomaten, Mais, Gurken, gemischter Blattsalat	
351	TONNO	13,50
	Mista + Thunfisch	
352	GAMBERO	13,50
	Mista + Krabben, Zitrone	
353	CAPRICCIOSA	15,00
	Mista + Thunfisch, Käse, Salami, Schinken, Paprika, Peperoni, Oliven	
354	ITALIA	16,00
	Mista + Thunfisch, Käse, Salami, Ei, Paprika, Artischocken, Oliven, Schinken	
355	VEGETARIA	15,00
	Mista + Broccoli, frische Pilze, Paprika, Oliven, Weißkäse	
357	LACHS	16,00
	Mista + Räucherlachs, Thunfisch, Zwiebeln, Zitrone	
358	FRUTTI DI MARE	16,00
	Mista + Thunfisch, Meeresfrüchte, Zitrone	
360	CAPRESE	14,00
	Mozzarella, Tomaten, Olivenöl, Basilikum, Rucola	
361	POLLO	16,00
	gemischter Blattsalat, Mais, Gurken, Tomaten, Zitrone, Paprika, Rucola und Hähnchenfiletstreifen	
363	MODENA	18,00
	Mista + Roastbeef-Streifen in Balsamico-Sauce; mit Rucola	

Insalata

PASTA

Der Nudelpreis richtet sich nach der Wahl Ihrer Pasta-Sauce.

- 🌿 100 **SPAGHETTI**
- 🌿 101 **PENNE**
- 🌿 102 **TORTELLINI**
- 🌿 103 **GNOCCHI**
- 🌿 104 **FARFALLE**
- 🌿 105 **BANDNUDELN**

SAUCEN

- | | | |
|-------|---|-------|
| 🌿 110 | NAPOLI
Zwiebeln und Tomaten-Sauce | 12,50 |
| 111 | BOLOGNESE
Bolognese-Sauce | 13,50 |
| 112 | AL FORNO <i>mit Käse überbacken</i>
Bolognese-Sahne-Sauce | 14,00 |
| 113 | CARBONARA ITALIENISCHER ART
Ei, Schinkenspeck und Parmesan | 14,00 |
| 114 | FRUTTI DI MARE
Meeresfrüchte in Weißwein-Petersilien-Knoblauch-Sauce
mit Cherrytomaten | 16,90 |
| 🌿 116 | GORGONZOLA
Gorgonzola-Sahne-Sauce | 15,00 |
| 119 | ALLA PANNA
Schinken-Sahne-Sauce | 15,00 |
| 🌿 120 | ALLA RABIATA
Tomaten-Sauce, Zwiebeln, Paprika und Peperoni | 14,00 |



- | | | |
|-----|--|-------|
| 121 | LACHS
Lachs, Tomaten-Sahne-Sauce | 16,90 |
| 124 |  SPINACI <i>mit Käse überbacken</i>
Spinat, Sahne-Sauce und Knoblauch | 15,00 |
| 125 |  QUATTRO FORMAGGI <i>mit Käse überbacken</i>
Camembert, Gorgonzola, Mozzarella, Gouda und Sahne-Sauce | 15,00 |
| 127 | CAPRI <i>pikant</i>
Garnelen, Cherrytomaten, Olivenöl, Rucola, Knoblauch | 16,90 |
| 128 |  AGLIO E OLIO
Olivenöl, Knoblauch und Peperoni (scharf) | 13,50 |
| 129 | VONGOLE
Muscheln in Weißwein-Petersilien-Knoblauch-Sauce
mit Cherrytomaten | 16,90 |
| 130 | MEDITERRAN
Hähnchenfiletstreifen, Paprika, Zucchini, Tomatensauce | 16,90 |
| 131 | TOSCANA <i>mit Käse überbacken</i>
Hähnchenfiletstreifen, Broccoli, Tomaten-Sahne-Sauce | 16,90 |
| 132 | RUMPSTEAK-STREIFEN
in Cherry-Tomaten-Sauce und mit gehobeltem Parmesan | 17,50 |



PIZZA

Alle Pizzen haben einen Grundbelag aus Tomaten und Käse. Pizzen 51, 52, 55 mit Tomaten und Parmesan. Pizza 50 ohne Parmesan und Käse. Gerne bereiten wir auch kleine Pizzen für Sie zu, sprechen Sie uns an!

UNSERE PIZZEN
SERVIEREN WIR
AUF WUNSCH MIT
MOZZARELLA
ÜBERBACKEN.
Aufpreis 2 Euro

DINKELTEIG,
GLUTENFREIER TEIG
Aufpreis 4 Euro
LAKTOSEFREIER KÄSE,
VEGANER KÄSE
Aufpreis 2 Euro
TÄGLICH SOLANGE
DER VORRAT REICHT.
Auch zum Mitnehmen

01	MARGHERITA Tomaten und Käse	11,50
04	FUNGI Pilze	12,50
05	SALAMI Salami	13,00
06	PROSCIUTTO Schinken	13,00
09	POPEYE Spinat	13,50
12	NAPOLI Kapern und Sardellen	13,50
15	TONNO Thunfisch und Zwiebeln	14,00
20	CALZONE Gefüllte Pizzatasche mit Schinken, Pilzen und Bolognese-Sauce	14,00
21	HAWAII Schinken und Ananas	13,50
22	GAMBERO Krabben	14,50
23	FRUTTI DI MARE Muscheln, Krabben und Tintenfisch	14,50
27	MISTA Salami, Schinken und Pilze	14,00

30	VEGETARIA Pilze, Broccoli, Artischocken, Zwiebeln und Paprika	14,50
31	VENEZIANA - WIEDER DA! Schinken, Broccoli und Camembert	14,50
32	QUATTRO STAGIONI Schinken, Salami, Pilze und Artischocken	14,50
33	CAPRICCIOSA Schinken, Pilze, Artischocken, Peperoni und Oliven	14,50
34	PESCATORE Krabben, Spinat und Knoblauch	14,00
35	CASA Salami, Schinken, Thunfisch, Paprika und Zwiebeln	14,50
37	LACHS Frischer Lachs und Zwiebeln	16,00
38	PFANNEN-PIZZA Käse, Gehacktes, Zwiebeln, frische Tomaten und Schinkenspeck	15,00
39	VESUVIO <i>mit Käse überbacken</i> Gefüllte Pizza mit Schinken, Pilzen, Thunfisch und Bolognese-Sauce	15,50
43	PARMA Mozzarella, Gorgonzola und Parmaschinken	15,00
44	GRIGLIA Mozzarella, frisch gegrillte Zucchini	14,00
46	QUATTRO FORMAGGI Gouda, Camembert, Mozzarella und Gorgonzola	15,00
48	POLLO Mozzarella, Mais, Rucola und Hähnchenfiletstreifen	15,00
50	CAPRI <i>pikant</i> Garnelen, Olivenöl, Rucola, Zitrone und Knoblauch	16,00
51	FIORE Parmesan, Rucola und Parmaschinken	15,00
52	PAESANA Olivenöl, Parmesan und Basilikum	13,50
53	CARPACCIO Rindercarpaccio, Parmesan, Rucola, Pfeffer, Olivenöl, Mozzarella, Zitrone und Kapern	16,00
54	SPIANATA <i>pikant</i> Italienische Edelsalami und Mozzarella	15,00
55	MODENA <i>pikant</i> Italienische Edelsalami, Rucola und Parmesan	15,00



FISCH

Alle Fischgerichte mit Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage oder Gemüse der Saison.

601	ZANDERFILET in Weißwein; serviert mit Cherrytomaten	25,90
602	CALAMARI ALLA GRIGLIA gegrillt in Olivenöl; mit Knoblauch	25,90
603	GARNELEN gegrillt in Olivenöl mit Knoblauch	25,90
181	CALAMARI FRITTI panierte Tintenfischringe mit Rucola, Zitrone und Knoblauchmayonnaise	20,90
604	GEGRILLTER LACHS	25,90
605	GEGRILLTE DORADE (FILET)	25,90

FLEISCH

Alle Fleischgerichte mit Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage oder Gemüse der Saison. Gerne servieren wir auf Wunsch auch andere Saucen zu Ihrem Fleischgericht.

SCHWEIN 621 **SCHWEINEMEDAILLONS** 23,90
mit Pfeffer-Cognac-Sauce

622 **SCHWEINEMEDAILLONS** 23,90
mit Champignon-Rahmsauce

KALB 641 **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 26,90
Kalbsmedaillons mit Weißwein abgeschmeckt,
von Parmaschinken umhüllt; mit Salbei

642 **SCALOPPINA GORGONZOLA** 26,90
Kalbsmedaillons mit Gorgonzola-Rahmsauce

643 **SCALOPPINA AL PEPE** 26,90
Kalbsmedaillons mit Pfeffer-Cognac-Sauce

644 **SCALOPPINA CHAMPIGNON** 26,90
Kalbsmedaillons mit Champignon-Rahmsauce

645 **SCALOPPINA ALLA MILANESE** 26,90
Panierte Kalbsmedaillons mit Zitrone

RIND 661 **ROASTBEEF-SCHEIBEN MODENA** 28,90
2 Scheiben gegrilltes Roastbeef auf Rucolabett
mit Cherrytomaten und Parmesan

662 **GEGRILLTES RUMPSTEAK** 28,90
mit Kräuterbutter

663 **RUMPSTEAK** 31,90
in Pfeffer- Cognac-Sauce

HÄHNCHEN 682 **GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST** 16,90

683 **HÄHNCHENBRUST** 20,90
mit Pfeffer-Cognac-Sauce

684 **HÄHNCHENBRUST** 20,90
mit Champignon-Rahmsauce

685 **HÄHNCHENBRUST CAPRESE** 20,90
mit Tomate und Mozzarella

686 **POLLO ALLE MILANESE** 19,90
panierte Hähnchenbrust mit Zitrone

SPECIALITA

- ▼ 80 **BROCCOLI-GRATIN PILZE** *mit Käse überbacken* 15,00
 Broccoli, Sahne-Sauce und Pilze
- 81 **BROCCOLI-GRATIN SCHINKEN** *mit Käse überbacken* 15,00
 Broccoli, Sahne-Sauce und Schinken
- 82 **BROCCOLI-GRATIN KRABBen** *mit Käse überbacken* 16,00
 Broccoli, Sahne-Sauce und Krabben
- 72 **PASTICCIO** *mit Käse überbacken* 15,00
 3 Sorten Nudeln und Bolognese-Sahne-Sauce
- 73 **LASAGNE** *mit Käse überbacken* 14,00
 Schinken und Bolognese-Sahne-Sauce
- 75 **HAUSGEMACHTE CANNELONI** *mit Käse überbacken* 15,00
 Fleischfüllung und Bolognese-Sahne-Sauce
- ▼ 76 **HAUSGEMACHTE CANNELONI SPINACI** *mit Käse überbacken* 15,00
 Käse-Spinat-Füllung, Zwiebeln und Tomaten-Sahne-Sauce
- ▼ 78 **PACCHERI AL POMODORO** 15,00
 mit Basilikum und Parmesan in Tomatensauce
- 79 **PACCHERI CAPRI** 16,90
 mit Krabben, Cherry-Tomaten, Rucola, Olivenöl, in Tomatensauce, abgeschmeckt mit Weißwein
- ▼ 83 **FRISCHE TORTIGLIONI** 16,00
 gefüllt mit Steinpilzen; in Tomatensauce
- ▼ 84 **FRISCHE TORTIGLIONI** 16,00
 gefüllt mit Ricotta und Spinat; in Tomatensauce

KINDERTELLER

▼ PENNE	9,50
mit Butter und Parmesan	
SPAGHETTI BOLOGNESE	9,90
▼ KLEINE PIZZA MARGHERITA	9,90
KLEINE PIZZA SALAMI	9,90
KLEINE PIZZA SCHINKEN	9,90

DOLCI

▼ TARTUFO CLASSICO	6,50
Dunkler Schokoladen-Trüffel	
▼ TARTUFO PISTACCHIO	7,00
Pistazien-Trüffel	
▼ SOUFFLE CIOCCOLATO	7,00
Dunkles Schokoladensouffle	
▼ TIRAMISU	6,50
Mascarpone-Creme auf Löffelbiscuit in Kaffee und Amaretto getränkt	
▼ PANNA COTTA	6,50
Italienisches Sahnedessert mit Sauce	



Die in unseren Produkten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Allergene entnehmen Sie bitte einer ausliegenden Infomappe. Bitte fragen Sie beim Personal nach.
Für Druckfehler keine Haftung. Alle Preise in Euro. Stand 12/24

GETRÄNKE

TEE

KRÄUTER-MINZTEE	2,90
KAMILLENTÉE	2,90
KRÄUTERTEE	2,90
SCHWARZER TEE	2,90
GRÜNER TEE	2,90

KAFFEE

ESPRESSO	2,50
DOPPELTER ESPRESSO	3,50
ESPRESSO MACCHIATO	2,90
ESPRESSO CORRETTO mit Amaretto oder Sambuca	4,50
KAFFEE	2,50
KLEINER CAPPUCCINO	3,20
GROSSER CAPPUCCINO	4,20
LATTE MACCHIATO	4,20
HEISSE SCHOKOLADE	3,20

ALKOHOLFREI

	 Flasche	 Glas
COCA COLA	0,2 l 2,80	0,4 l 4,50
FANTA	0,2 l 2,80	0,4 l 4,50
SPRITE	0,2 l 2,80	0,4 l 4,50
MEZZOMIX	0,2 l 2,80	0,4 l 4,50
COCA COLA ZERO	0,2 l 2,80	0,4 l 4,50
APFELSCHORLE NATURTRÜB	0,3 l 3,80	
RHABABERSCHORLE	0,3 l 3,80	
EISTEE ELEPHANT BAY (Pome, Lemon, Peach)	0,33 l 3,80	

SÄFTE UND NEKTARE

		Glas
ORANGENSAFT	0,3 l	3,50
APFELSAFT	0,3 l	3,50
SAUERKIRSCHNEKTAR	0,3 l	3,50
MARACUJANEKTAR	0,3 l	3,50
SAFT ODER NEKTAR ALS SCHORLE	0,3 l	3,50

MINERALWASSER

		Flasche		Flasche
EL PURO FEINPERLIG	0,25 l	2,60	0,75 l	6,50
EL PURO NATURELL	0,25 l	2,60	0,75 l	6,50

SCHWEPPES

		Flasche
BITTER LEMON	0,2 l	3,10
GINGER ALE	0,2 l	3,10
TONIC WATER	0,2 l	3,10
ORIGINAL WILD BERRY	0,2 l	3,10

BIER VOM FASS

WARSTEINER PILS	0,3 l	3,50	0,5 l	4,90
KÖNIG LUDWIG HELL	0,3 l	3,50	0,5 l	4,90
KÖNIG LUDWIG DUNKEL	0,3 l	3,50	0,5 l	4,90
KÖNIG LUDWIG WEIZEN	0,3 l	3,50	0,5 l	4,90
KÖNIG LUDWIG WEIZEN ALKOHOLFREI	0,3 l	3,50	0,5 l	4,90
KÖNIG LUDWIG WEIZEN ALKOHOLFREI + BANANE	0,3 l	3,80	0,5 l	4,90
KALTENBERG NATURTRÜB	0,3 l	3,50	0,5 l	4,90
PILGER LANDBIER	0,3 l	3,50	0,5 l	4,90
RADLER	0,3 l	3,50	0,5 l	4,90
ALSTER	0,3 l	3,50	0,5 l	4,90
KREFELDER (mit König Ludwig Dunkel)	0,3 l	3,50	0,5 l	4,90

ALKOHOLFREIES BIER

WARSTEINER ALKOHOLFREI	0,33 l	3,50
RADLER ALKOHOLFREI	0,3 l	3,50
HERB ALKOHOLFREI	0,33 l	3,50
ISENBECK MALZ ALKOHOLFREI	0,33 l	3,50

APERITIVI

PROSECCO	0,1 l	3,50
MARTINI BIANCO AUF EIS	5 cl	4,50
CAMPARI ORANGE, CAMPARI SODA	5 cl	7,50
NEGRONI	5 cl	7,50
FRUITAGE by Rodenbach	0,2 l	6,50
APEROL SPRITZ	0,2 l	7,50
HUGO	0,2 l	7,50
RAMAZOTTI ROSATO	0,2 l	7,50
LILET WILD BERRY	0,2 l	7,50
LIMONCELLO SPRITZ	0,2 l	7,50

APERITIVI OHNE ALKOHOL

CRODINO BIONDO	2 cl	5,50
mit Orange, Orangensaft oder Tonic Water und Minze		
SANBITTER IL ROSSO INIMITABILE	2 cl	5,50
mit Orange, Orangensaft und Minze		

WHISKY

JOHNNY WALKER 40 % VOL.	4 cl	5,50
BALLANTINES SCOTCH WHISKY 40 % VOL.	4 cl	4,50
JIM BEAM KENTUCKY		
BOURBON WHISKY 40 % VOL.	4 cl	4,50
WHISKY IN COLA	4 cl+0,2 l	7,50

SPIRITUOSEN

SAMBUCA, FERNET BRANCA	2 cl	2,50
AVERNA, RAMAZOTTI	2 cl	2,50
AVERNA, RAMAZOTTI AUF EIS	4 cl	4,50
AMARETTO	2 cl	2,50
AMARO DEL CAPO Kräuterlikör	2 cl	2,50
LIMONCELLO Zitronenlikör	2 cl	2,50
GRAPPA	2 cl	4,00
GRAPPA STRAVECCHIA	2 cl	5,00
MARSALA	2 cl	2,50
MARSALA AUF EIS	4 cl	4,50
BAILEYS	2 cl	2,50
BAILEYS AUF EIS	4 cl	4,50
MARTINI BIANCO AUF EIS	4 cl	4,50

GIN

GIN PUR	4 cl	4,50
GIN TONIC (Schweppes Tonic Water+Gin)	0,2 l+4 cl	7,50

OFFENE WEINE

PRIMITIVO	0,2 l	6,50
MERLOT	0,2 l	6,00
ROSATO	0,2 l	6,00
LUGANA	0,2 l	7,00
AGLIANICO *	0,2 l	6,00
LAMBRUSCO FRIZZANTE	0,2 l	5,50
FIANO *	0,2 l	6,50
FALANGHINA *	0,2 l	6,00
GRECO *	0,2 l	6,50
FRIZZANTINO	0,2 l	6,00
DOLCE FRASCA BIANCO	0,2 l	6,00



UNSERE EXKLUSIVEN CASA VILLANI WEINE SIND
MIT EINEM STERN * GEKENNZEICHNET.



ITALIENISCHE WEINE

VINI ROSSI (ROTWEIN)



Flasche



To-Go

AGLIANICO

0,75 l 19,50

0,75 l 13,50

Weingut: CARDOSA - Azienda agricola di Marco Peduto

Herkunft: Castel San Lorenzo, Salerno, Italien

TROCKEN. Aglianico ist eine typische Rebsorte aus dem Cilent und sehr bekannt für unsere Heimat. Dieser intensive, rubinrote Wein mit seinem intensiv-fruchtigen Duft weist feine Kirsch- & Vanille-Noten auf. Mit seinem langen, angenehmen Abgang empfiehlt sich der Aglianico zu Fleisch-Gerichten zu genießen.

PRIMITIVO

0,75 l 26,00

0,75 l 15,50

Weingut: Vigneti del Salento

Herkunft: Salento, Apulien, Italien

TROCKEN. Rotwein mit intensiven Beerenaromen und feiner Würze. Mit seinem kraftvollen Abgang empfiehlt sich der Genuss zu Rind- & Schweinefleisch-Speisen.

MERLOT

0,75 l 22,50

0,75 l 14,00

Weingut: Borgo Molino

Herkunft: Venetien, Italien

TROCKEN. Rotwein mit umfangreicher Aromen-Palette von Beeren hin zu Pflaumen und Feigen, aber auch würzigen Noten. Der Merlot lässt sich mit einer Vielzahl an Fleisch-Speisen, aber auch zu vielen Käsesorten genießen.

LAMBRUSCO FRIZZANTE

0,75 l 18,50

0,75 l 13,50

Weingut: Casa Vinicola Caldirola

Herkunft: Missaglia, Lombardei, Italien

LIEBLICH, LEICHT PRICKELND. Ein lieblich, prickelnder Rotwein mit einem frischen Geschmack. Wir empfehlen, diesen Wein als Aperitivo oder zu unseren Desserts zu genießen.

Weine



UNSERE EXKLUSIVEN CASA VILLANI WEINE SIND
MIT UNSEREM LOGO GEKENNZEICHNET.



VINI BIANCHI (WEISSWEIN)



FIANO



Flasche



To-Go

0,75 l 24,50 0,75 l 14,50

Weingut: **CARDOSA - Azienda agricola di Marco Peduto**

Herkunft: **Castel San Lorenzo, Salerno, Italien**

TROCKEN. Der Fiano ist eine der ältesten Rebsorten aus dem Cilent und sehr bekannt für unsere Heimat. Ein feinherber, trockener Weißwein mit einer intensiv strohgelben Farbe. Äußerst säurearm und mit seinem exotisch-fruchtigen Abgang lässt er sich bestens zu Hauptgerichten wie Fisch- oder weißem Fleisch, aber auch zu gereiften Käsesorten genießen.



FALANGHINA

0,75 l 19,50 0,75 l 13,50

Weingut: **CARDOSA - Azienda agricola di Marco Peduto**

Herkunft: **Castel San Lorenzo, Salerno, Italien**

TROCKEN. Falanghina ist ein sehr bekannter Weißwein aus unserer Region Kampanien. Sehr fruchtig & frisch duftend ist er ein toller Begleiter zu Antipasti und leichten Hauptspeisen, aber auch pur zu genießen.



GRECO

0,75 l 24,50 0,75 l 14,50

Weingut: **CARDOSA - Azienda agricola di Marco Peduto**

Herkunft: **Castel San Lorenzo, Salerno, Italien**

TROCKEN. Der Greco ist ein leichter, trockener und zart duftender Weißwein mit einer mineralischen Frische im Abgang. Leicht im Geschmack mit Noten von Wildblumen und tropischen Früchten lässt sich der Greco bestens zu Fisch-Speisen genießen.

LUGANA

0,75 l 33,00 0,75 l 22,00

Weingut: **Cà dei Frati**

Herkunft: **Sirmione, Lombardei, Italien**

TROCKEN. Der würzig und lebendige Lugana mit angenehmer Säure ist bekannt für seine Frische. Dieser Wein lässt sich zu Vorspeisen oder auch Fischgerichten genießen.

FRIZZANTINO

0,75 l 19,50 0,75 l 13,50

Weingut: **Gualtieri La Cantina**

Herkunft: **Emilia Romagna, Italien**

LIEBLICH, LEICHT PRICKELND. Dieser frische, fruchtige und feinperlige Weißwein lässt sich mit seiner Süße bestens als Aperitivo oder zu Desserts genießen.

DOLCE FRASCA BIANCO

0,75 l 19,50 0,75 l 13,50

Weingut: **Casa Vinicola Caldirola**

Herkunft: **Costigliole d'Asti, Piemont, Italien**

LIEBLICH. Der aromatische, süße Dolce Frasca ist ein perfekter Begleiter zu süßen Nachspeisen.

