

# Ristorante Vilero



## antipasti • vorspeisen

- |  |       |
|--|-------|
| <b>01</b> <i><b>Bruschetta</b> gewürfelte Tomaten mit Mozzarella, Oliven und Basilikum auf geröstetem Weißbrot</i> | 7,50  |
| <b>02</b> <i><b>Prosciutto di Parma con melone</b> Parmaschinken mit Melone</i>                                    | 12,90 |
| <b>03</b> <i><b>Carpaccio</b> hauchdünnes, mariniertes Rinderfilet auf Rucola mit Parmesan</i>                     | 14,90 |
| <b>04</b> <i><b>Fegato di vitello</b> gebratene Kalbsleber auf Rucola, mit Cherrytomaten und Balsamico</i>         | 14,90 |
| <b>05</b> <i><b>Vitello Tonato</b> dünn geschnittenes Kalbfleisch in einer Thunfischcremesauce</i>                 | 13,90 |
| <b>06</b> <i><b>Schnecken Vilero</b> pikant angerichtet mit Champignons, Schinken, Rucola und Cherrytomaten</i>    | 10,90 |
| <b>07</b> <i><b>Antipasti italiano</b> eine feine Auswahl nach Art des Hauses (Für zwei Personen 26,90)</i>        | 14,90 |

## zuppa • suppen

- |   |      |
|---|------|
| <b>11</b> <i><b>Crema di Pomodoro</b> Tomatensuppe mit Büffelmozzarella</i> | 6,50 |
| <b>12</b> <i><b>Minestrone</b> traditionelle italienische Gemüsesuppe</i>   | 6,50 |
| <b>13</b> <i><b>Zuppa funghi porcini</b> Steinpilzsuppe</i>                 | 6,50 |

# Ristorante Vilero



## insalata • salate

- 22** *Insalata Tacchino* Gemischter Salat mit  
gebratenen Putenbruststreifen im Sesammantel 13,90
- 23** *Insalata Rucola* Rucola mit Cherrytomaten,  
Parmesan und gebratenen Rinderfiletspitzen 16,90
- 24** *Insalata Fitness* frisches Obst der Saison  
mit gebratenen Scampis 16,90

## pasta • spaghetti

- 30** *Spaghetti in agilo, olio, peperonico e scampi*  
Spaghetti in Knoblauchöl mit Chili und Garnelen 17,90
- 32** *Spaghetti alla marinara* Spaghetti in einer Spezial-  
sauce mit frischen Fischarten 22,90
- 33** *Spaghetti ai funghi porcini* Spaghetti mit Steinpilzen  
und Rinderfleischspitzen in einer Kirschtomatensauce 16,90

## pasta • penne

- 40** *Penne zucchini e scampi* mit Zucchini und Garnelen  
in einer delikaten Sahnesauce 17,90
- 41** *Penne della casa* mit Putenfleisch, Zucchini und  
Auberginen in einer pikanten Cherrytomatensauce 15,90
- 42** *Penne Vilero* mit gebratenen Rinderfleischspitzen  
und Auberginen in einer Tomatensauce 17,90

# Ristorante Vilero



## **pasta • tortelloni fatto in casa**

- 45 Tortelloni primavera** gefüllte Riesentortellini auf Rucola mit Steinpilzen und einer Cherrytomatensauce 17,90
- 46 Tortelloni pecoraio** gefüllte Riesentortelloni mit Ricotta und Spinatcreme 16,90

## **pasta • tagliatelle**

- 50 Tagiatelle al salmone e scampi** Tagiatelle mit Lachs und Garnelen in einer verführerischen Rosésauce 19,50
- 51 Tagiatelle al filetto** Tagiatelle mit gebratenen Spitzen von Schweinefilet, mit Pfifferlingen, Kirschtomatensauce 15,90

## **pesce • fischgerichte**

- 60 Filetto di lucioperca** Zanderfilet auf Bandnudeln in einer Hummersauce 23,90
- 61 Gamberoni alla griglia** gegrillte Riesengarnelen 24,90
- 62 Calamari alla griglia** gegrillter Tintenfisch 19,90
- 63 Duetto salmone e gamberoni** Duett von Lachs und Riesengarnelen 24,90
- 64 Grigliata mista** gemischter Fischteller vom Grill 29,90

*Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln  
und frischem Tagesgemüse serviert.  
Bitte fragen Sie auch nach unseren Tagesangeboten!*

Ristorante  
**Vilero**



## **carne • maiale • schweinefleischgerichte**

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>71</b> <i>Scaloppine a funghi</i> gebratenes Schweinefilet mit gemischten Pilzen in Rahmsauce  | <b>21,90</b> |
| <b>72</b> <i>Saltimbocca alla romana</i> Schweinefilet mit Parmaschinken in einer Salbeiweinsauce | <b>21,90</b> |
| <b>73</b> <i>Filetto di maiale farcito</i> gefüllte Schweinefleisch-medallions in Gorgonzolacreme | <b>21,90</b> |

## **carne • manzo • rindfleischgerichte**

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>75</b> <i>Bistecca alla griglia</i> gegrilltes argentinisches Rumpsteak  | <b>24,50</b> |
| <b>76</b> <i>Bistrecca ai porcini</i> gegrilltes argentinisches Rumpsteak in Steinpilzsauce                               | <b>27,50</b> |
| <b>77</b> <i>Bistecca alla cipolla</i> gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln                       | <b>26,50</b> |
| <b>78</b> <i>Bistecca al pepe verde</i> gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit einer Grünpfeffersauce                    | <b>26,50</b> |
| <b>79</b> <i>Mista di carne</i> gegrillte gemischte Fleischplatte   | <b>29,90</b> |
| <b>80</b> <i>Filetto alla griglia</i> gegrilltes Rinderfilet mit Kräutern   | <b>32,50</b> |
| <b>81</b> <i>Filetto gorgonzola</i> gegrilltes Rinderfilet mit einer Gorgonzolasauce                                      | <b>34,50</b> |
| <b>82</b> <i>Filetto Vilero</i> gegrilltes Rinderfilet mit Steinpilzen, Cherrytomaten, Parmaschinken, Rucola und Parmesan | <b>36,50</b> |

Ristorante  
**Vilero**



## **carne • agnello • lamm**

- |           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| <b>85</b> | <b><i>Carré di agnello</i></b><br><i>Lammkarree vom Grill mit frischen Pfefferlingen</i> | <b>29,50</b> |
| <b>86</b> | <b><i>Costoletta di agnello</i></b><br><i>Lammkarree vom Grill</i>                       | <b>27,50</b> |

## **carne • vitello • kalb**

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>90</b> | <b><i>Scaloppina di vitello</i></b><br><i>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</i>      | <b>21,90</b> |
| <b>91</b> | <b><i>Bistecca di vitello alla italiana</i></b><br><i>Kalbsteak in Steinpilzsauce</i> | <b>26,50</b> |

*Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln  
und einem bunten Salat serviert.*

## **dolci • dessert**

- |           |   |             |
|-----------|---|-------------|
| <b>94</b> | <b><i>Tiramisù</i></b>                                | <b>7,50</b> |
| <b>95</b> | <b><i>Panna cotta</i></b>                             | <b>6,50</b> |
| <b>96</b> | <b><i>Zabaglione</i></b>                              | <b>7,50</b> |
| <b>97</b> | <b><i>Cassata siciliana</i></b>                       | <b>7,50</b> |
| <b>98</b> | <b><i>Crêpes mit Vanilleeis und heißen Beeren</i></b> | <b>7,50</b> |
| <b>99</b> | <b><i>dessert Vilero trio</i></b>                     | <b>9,90</b> |

# Ristorante Vilero



## bevande • alkoholfreie getränke

<i>Coca-Cola</i> <sup>123</sup>	0,20 l	2,90
<i>Coca-Cola light</i> <sup>1235</sup>	0,20 l	2,90
<i>Fanta</i> <sup>23</sup>	0,20 l	2,90
<i>Sprite</i> <sup>2</sup>	0,20 l	2,90
<i>Malzbier</i>	0,30 l	2,90
<i>Bitter Lemon</i> <sup>34</sup>	0,20 l	3,00
<i>San Pellegrino</i>	0,25 l	2,90
<i>San Pellegrino</i>	0,75 l	7,50
<i>Mineralwasser still</i>	0,25 l	2,90
<i>Apfelsaft</i>	0,20 l	3,00
<i>Orangensaft</i>	0,20 l	3,20
<i>Kirschnektar</i>	0,20 l	3,20
<i>Bananenfruchtsaftgetränk</i>	0,20 l	3,20

## longdrinks

<i>Whiskey-Cola</i>	0,20 l	5,50
<i>Campari-Orange</i>	0,20 l	6,90
<i>Amaretto-Apfelsaft</i>	0,20 l	4,90

## acquavite • spirituosen

<i>Williamsbirne</i>	2 cl	4,50
<i>Korn</i>	2 cl	4,00

1 koffeinhaltig 2 konserviert 3 mit Farbstoff 4 chininhaltig 5 mit Süßungsmittel



## grappa • marco bonfante

<b>Grappa di Gavi di Gavi</b> <i>würzig im Geschmack, klar und rein, mild</i>	<i>2 cl</i>	<i>7,50</i>
<b>Grappa di Moscato</b> <i>klare Farbe, angenehm, mild</i>	<i>2 cl</i>	<i>7,50</i>
<b>Grappa di Barbara 'Barrique'</b> <i>goldgelb, mild, fruchtig</i>	<i>2 cl</i>	<i>7,50</i>
<b>Grappa di Nebbiolo 'Barrique'</b> <i>mild, warm, wohlschmeckend</i>	<i>2 cl</i>	<i>7,50</i>
<b>Grappa di Moscarto 'Barrique'</b> <i>leichte likörartige Süße, angenehm, mild</i>	<i>2 cl</i>	<i>7,50</i>

## liquore • liköre

<i>Baileys</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,90</i>
<i>Amaretto</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Limoncello</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Marsala</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>

## liquore alle erbe • kräuterliköre

<i>Jägermeister</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,90</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,90</i>
<i>Averna</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,90</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,90</i>

## bevande calde • heiße getränke

<i>Kaffee</i>	<i>2,90</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,90</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,80</i>
<i>Espresso macchiato</i>	<i>3,50</i>
<i>Espresso corretto</i>	<i>3,90</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>4,20</i>
<i>Tee</i>	<i>3,00</i>



# Ristorante Vilero



<b>Pinot Grigio 'Terre di Romeo'</b> <i>helles Strohgelb, sehr fruchtig und frisch</i>	0,20 l	6,90
<b>Chardonnay 'Terre di Romeo'</b> <i>erfrischend, leicht, zart-duftig nach Apfel &amp; Pfirsich</i>	0,20 l	6,90
<b>Rosato 'Terre di Romeo'</b> <i>fruchtige Fülle, erfrischend, feine Würze</i>	0,20 l	6,90
<b>Merlot 'Terre di Romeo'</b> <i>intensiv und harmonisch rund</i>	0,20 l	6,90
<b>Montepulciano d'Abruzzo 'Friso'</b> <i>angenehm fruchtig, rote Beeren, vollmundige Fülle</i>	0,20 l	6,90
<b>Chianti 'Confini'</b> <i>saftig, nach Kirschen duftender Sangiovese</i>	0,20 l	7,90
<b>Primitivo Ilmio</b> <i>üppige Aromen, gutes Tannin, viel Saft</i>	0,20 l	7,90

## aperitivo

<i>Aperol Spritz</i>	0,20 l	6,90
<i>Prosecco</i>	0,10 l	5,00
<i>Martini bianco, rosso</i>	5 cl	4,50

## bierra • bier



<i>Bitburger Pils vom Fass</i>	0,30 l	3,40
<i>Alster, Radler, Krefelder</i>	0,30 l	3,40
<i>Weizenbier</i>	0,50 l	4,90