CULINARIA D' ITALIA

Menu

Sollten sie Bedarf an Informationen zu Allergenen oder auch Inhalts – und Zusatzstoffen haben, fragen sie bitte nach unserer vorgesehenen Karte.



Liebe Gäste

im Jahr 1848 beauftragte Generalmajor Graf von Haacke den Schinkelschüler Ferdinand von Armin mit dem Bau eines Hauses. Gegenüber Potsdams ältestem Stadttor, dem Jägertor, entstand eine repräsentative Villa im Stil des Klassizismus.

Die VillA

ist seit 2002 Heimat für Gastronomie auf hohem Niveau.

Unser Aufgabe ist es, diese Tradition in eigener

Interpretation fortzuführen und so einen Ort kulinarischen

Erlebens zu schaffen.

Culinaria D' Italia

Wir lieben Italien. Unser Ziel ist es, authentische und moderne italienische Küche zu kochen, um Momente des Genusses zu zelebrieren und gemeinsam mit unseren Besuchern in die Welt der mediterranen Kochkunst einzutauchen.

Wir wünschen guten Appetit



aperitivo

prosecco	
Ca`Vescovo, brut	0,1 I / 6,0 €
champagner	
Lionel Derens, brut, réserve	0,1 I / 12,0 €
aperol spritz	
aperol, prosecco, soda	0,21/ 7,5€
hugo	
holunder, prosecco, soda, minze	0,21/ 7,5€
campari	
pur, soda, orange	4 cl / 6,0 €
martini	
bianco, dry, rosso	5 cl / 5,5 €
bitterino	
alkoholfreier aperitif	0,1 I / 4,0 €



antipasti

burata

frischkäse vom büffelmozzarella, strauchtomaten, basilikum, pesto	14,5€
vitello tonnato	
kalbsfleisch, thunfisch, kapern, nüsse	14,5 €
ananas carpaccio	
ananas, ziegenkäse, walnüsse, honig,	14,5€
carpaccio di manzo	
vom rind mit rucola, parmesan, pinienkerne	16,5€
jakobsmuschel	
gebratene jakobsmuschel an orangensauce mit meeresspargel	15,5€
mare variation	
auswahl an meeres-carpaccio und marinierten fischen	16,5€
monte variation	
auswahl von fleisch, schinken und käse	16,5€
rote bete carpaccio	
rote bete, geröstete scampi, wasabi sauce	14,5 €
Tota bata, garactata addinipi, wadabi dadoo	11,00



zuppa

minestrone

nach art des hauses	7,0 €
kürbis zuppa	
kürbiscreme mit kürbiskernöl und kernen	8,5€
porcini zuppa	
steinpilz creme suppe	9,5€

insalata

salat mit entenprosciutto

gemischter salat, parmesan, feigensenf, pinienkerne,	
entenprosciutto, hausdressing	16,5 €

lachs-salat

gemischter salat, zitrusfrüchte,	
	4456
marinierter lachs, hausdressing	14,5 €

rucola salat

parmesan, pinienkerne, tomaten, rinderstreifen, hausdressing	16,5 €
--	--------

risotto

wahlweise mit: kürbis oder steinpilzen oder trüffel

risotto mit und parmesan	16,5€



pasta

rote bete gnocchi

rote bete gnocchi, parmesan sauce	15,5€
linguini scampi	
linguini, scampi, fenchel, knoblauch	18,5€
pappardelle al ragu di vitello	
pappardelle, klassisches kalbsragout, parmesanchip	17,5€
tortellacci gefüllt mit kürbis	
tortellacci mit kürbis gefüllt, kürbissauce, kürbiskerne	18,5€
ravioli gefüllt mit steinpilzen	
ravioli mit steinpilzen gefüllt, steinpilzsauce	19,5€
tagliatelle al tartufo	
tagliatelle mit gehobeltem trüffel aus dem parmesanlaib	20,0€

classico

spaghetti aglio olio

olivenöl, frischer knoblauch	12,0 €
penne arrabiata	
tomaten, frische chili, oliven, kapern, zwiebeln	12,0 €
spaghetti carbonara	
nudeln mit speck, ei & käse	12,0 €



carne

fegato alla veneziana

leber, schalotten, rotweinsauce, selleriepüree, marktgemüse , 18,5 €

saltimbocca alla romana

kalbsfleisch, parma-schinken, salbei, rosmarinkartoffeln, marktgemüse 19,5 € weißweinsauce

ossobuco

beinscheibe vom rind, safran risotto, marktgemüse 21,5 €

filetto

gegrilltes rinderfilet mit marktgemüse, rosmarinsauce & kartoffeln 300g /32,0 €

pollo mais

maishähnchen, selleriepüree, pilzsauce, marktgemüse 22,5 €

cervo

hirschrücken mit rosenkohl und polenta, getrocknete pflaumen in rotwein 28,5 €

carne matura | dry aged beef

fragen sie nach unseren frischen tagesangeboten bei unserer squadra



pesce

rana pescatrice

seeteufel, selleriepüree, zucchini, apfel, weißweinsauce	26,0 €
salmone	
lachsfilet gegrillt, marktgemüse, rosmarinkartoffeln	19,5€
gambas	
gebratene riesengarnelen mit frischen kräutern und cherry tomaten auf	
spaghetti aglio olio	39,5€

pesce intero | fisch des tages

fragen sie nach unseren frischen tagesangeboten bei unserer squadra

alle fische werden gegrillt und in salz-weißweinsoße serviert



dolce

tiramisù

villa spezial	7,5€
creme brûlée	
mit selbstgemachtem sorbet	7,5€
panna cotta	
vanille, karamellsauce	7,5€
sorbet	
selbstgemacht, karamellsauce, früchte	7,5€
bonèt	
hausgemachtes piemontesisches kakao dessert	7,5€
semi fredo	
hausgemachtes parfait	7,5€
formaggi	
3 sorten	
	9,5€
5 sorten	
	14,0 €
per bambini für unsere kleinen gäste	
essen nach wunsch	5,0€



analcolico

mineralwasser

s.pellegrino, aqua pana	0,25 l / 3,5 €
	0,751/5,5€
softdrinks	
cola, cola light, cola zero, fanta, sprite	0,331/3,5€
schweppes	
tonicwater, ginger ale, bitter lemon	0,2 l /3,0€
saft	
apfelsaft natürtrüb, orangensaft, apfelschorle	0,2 l / 2,5€
	0,3 l /3,5€
bire	
veltins pils	
vom fass	0,3 I / 3,00 €
	0,4 I / 3,90 €
maisel's	
hefeweizen, kristallweizen, alkoholfreies hefeweizen	0,51/ 4,0€
veltins pils	
alkoholfrei	0,33 l / 3,5 €
caffé & té	
tee	2,8€
espresso	2,5€
espresso doppio	3,8 €
espresso macchiato	3,0 €
cappuccino	3,0 €



latte macchiato	3,5 €
kaffee	2,8 €

