



# VICUS

ITALIANO

# VICUS

ITALIANO

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem „Wohnzimmer“. Und so dürfen Sie sich auch bitte fühlen, wie Zuhause. In gemütlicher und familiärer Atmosphäre sind wir bestrebt, Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt zu bereiten.

Falls einmal nicht etwas zu Ihrer Zufriedenheit sein sollte, sprechen Sie uns gerne an. Konstruktive Kritik ist immer herzlich willkommen. Auch wir lernen gerne jeden Tag dazu. Gute Laune und Freundlichkeit ist uns im menschlichen Miteinander dabei immer stets wichtig.

In unseren Gerichten steckt so einiges drin: ein bisschen Mittelmeer, etwas Norditalien, ein wenig Piemont und hier und da ein Stückchen Orient. Aber vor allen Dingen frische und beste Zutaten. In Kombination mit der Leidenschaft und Liebe unseres Kochs dürfen Sie sich das ein oder andere Gericht auf der Zunge zergehen lassen. Schließen Sie danach den Magen mit dem besten Espresso der Stadt.

Schön, dass Sie da sind!

**„Was ist des Lebens höchste Lust? Die Liebe und der Wein.“**

J.Perinet

# VORSPEISEN

<b>Antipasti</b> (1,2,3,7,9)	14,90 €
Zucchini, Aubergine, Champignons überbacken, Tomate, Mozzarella, Paprika	
<b>Bruschetta</b> (1)	10,90 €
Ciabattabrot mit Tomaten, Knoblauch, Avocado	
<b>Calamari</b> (1,3,10,14)	13,90 €
Frittierte Tintenfischringe. mit Aioli und Salat	
<b>Gambas Aglio e Olio</b> (2)	15,90 €
Garnelen in Olivenöl mit Kräuter und Knoblauch, pikant	
<b>Vitello tonnato</b> (3,4,10)	16,90 €
Kalbsfleisch, Thunfischsoße	
<b>Carpaccio di manzo</b> (7)	16,90 €
Rinder-Carpaccio mit Rucola und Parmesan	
<b>Polpette di manzo della nonna</b> (3,7,8)	12,90 €
Rinderhackbällchen, Kräuter, Knoblauch, Tomatensoße	
<b>Carpaccio di Barbabietola</b> (5,7,10)	14,90 €
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse und Walnüsse	
<b>Tartare di Avocado e Mango con gamberi</b> (2,3,4)	16,90 €
Avocado-Mango Tartar mit Gambas	
<b>Extra Brot</b>	2,50 €

# SALATE

## **Insalata di formaggio di capra** (5,7,8)

Salat mit Ziegenkäse, Honig, Walnüssen, Granatapfelkerne

16,90 €

## **Insalata di carciofi** (10)

Artischocken Salat, Avocado, Apfel, Honig-Senf-Dressing

13,90 €

+ mit Gambas (2)

18,90 €

+ Hähnchen

16,90 €

## **Insalata di manzo** (1,3,10,14)

Salat mit Rinderstreifen und Champignons

17,90 €

## **Insalata di pollo** (3,7)

Salat mit Hähnchen, Knoblauch, Ei, Käse, Schinken

15,90 €

# RISOTTO

## **Risotto frutti di mare** (2,4,14)

Risotto Meeresfrüchte, Tomatensoße, Knoblauch, Kräuter

19,90 €

## **Risotto ai funghi porcini** (7)

Risotto Steinpilze, leichte Weißweinsahnesoße

17,90 €

## **Risotto al pollo** (7)

Risotto Hähnchen, Champignons, Zwiebeln, Erbsen, Sahne

18,90 €

## **Risotto ai fichi** (7,9)

Feigen-Risotto, Gorgonzola, leichte Sahnesoße

17,90 €

# PASTA FRESCA

<b>Spaghetti Bolognese</b> (1,3,9)	14,90 €
Rinderhack, Tomaten, Knoblauch	
<b>Spaghetti alla Curry</b> (1,2,4,7)	18,90 €
Hähnchen, Gambas, Curry, Sahne	
<b>Spaghetti Carbonara</b> (3,7)	15,90 €
Ei, Speck, Parmesan	
<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> (1,3)	13,90 €
Knoblauch, Öl, pikant (Optional: + Gambas (2) 18,90€ & + Hähnchen 16,90€)	
<b>Spaghetti Vongole</b> (1,3)	16,90 €
Muscheln, Weißweinsauce, Knoblauch, Zwiebeln	
<b>Spaghetti Puttanesca</b> (1,3,4,6,9)	16,90 €
Thunfisch, Kapern, Sardellenfilets, Tomatensoße, Oliven, pikant	
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> (1,3,4,6,9)	21,90 €
Thunfisch, Kapern, Sardellenfilets, Tomatensoße, Oliven, pikant	
<b>Taglierini Trüffel</b> (1,3,7,9)	26,90 €
Trüffel frisch, Butter, Parmesan (Optional: + Carpaccio: 26,90€)	
<b>Papardelle Melanzane</b> (1,3,7)	14,90 €
Aubergine, Tomaten, Ricotta, Kräuter, Basilikum	
<b>Papardelle Salmone</b> (1,2,3,4,9)	20,90 €
Lachs, Spinat, Artischocke, Shrimps, Weißweinsahnesoße	
<b>Penne Filetto di Manzo</b> (1,3,9)	19,90 €
Rinderfilet, Tomaten-Rotweinsauce	
<b>Penne Napoli</b> (1,3)	11,90 €
Tomatensoße, Kräuter, frischer Basilikum	
<b>Penne Arrabiata</b> (1,3,7)	16,90 €
Hähnchen, Tomatensoße, Knoblauch, Rucola, Parmesan, pikant	

# CARNE | FLEISCH

## **Saltimbocca alla Romana (7)**

Saltimbocca vom Rinderfilet, Schinken, Salbeisoße

25,90 €

## **Filetto di salsa Barolo (1,9)**

Gegrilltes Rinderfilet, 250 g in Rotweinsauce

32,90 €

## **Entrecôte alla griglia**

Gegrilltes Entrecôte, 250g

27,90 €

## **Medaglioni di manzo salsa al pepe (7)**

Rindermedaillons in Pfeffersauce

23,90 €

## **Costolette di agnello (7)**

Gegrillte Lammkoteletts mit Kräutern

26,90 €

## **Cubetti di manzo con gamberi in salsa all'astice (1,2,7,9)**

Rinderfiletwürfel mit Gambas in Hummersauce

30,90 €

**Wählen Sie ergänzend eine unserer köstlichen Beilagen – jede Beilage für nur 4,00 €:**

- Gegrilltes Gemüse
- Drillinge
- Blattspinat (7)
- Nudeln (Taglierini) (1,3)
- Risotto (7)
- Salat

# PESCARE | FISCH

## **Orata alla griglia** (4)

Gegrillte Doradenfilets, Kräuter, Knoblauch

22,90 €

## **Filetto di Luciopera** (1,4,7,9,10)

Zanderfilet mit Champagner-Pommery Senfsoße

24,90 €

## **Salmone alla Romana** (1,2,4,7,9)

Lachsfilet mit Kapern, Shrimps, in einer leichten Weißweinsoße

24,90 €

## **Tris di pesce alla mediterranea** (1,4,9)

Zander, Lachs, Dorade in einer Kräuter Weißweinsoße

28,90 €

**Wählen Sie ergänzend eine unserer köstlichen Beilagen – jede Beilage für nur 4,00 €:**

- Gegrilltes Gemüse
- Drillinge
- Blattspinat (7)
- Nudeln (Taglierini) (1,3)
- Risotto (7)
- Salat

# DESSERT

**Unsere täglichen Desserts werden Ihnen gerne von unserem Servicepersonal am Tisch mitgeteilt.**

# GETRÄNKE

Peroni Bi er 0,33 l	3,50€
Füchsen Alt	3,80€
Peroni alkoholfrei 0,0% 0,33 l	3,50€
Radler 0,33 l	3,50€
Aperol Spritz	7,50€
Limoncello Spritz	7,50€
Hugo	7,50€
Wodka Lemon (Absolut Wodka 4 cl)	12,90 €
Gin Tonic (Hendricks Gin 4 cl)	14,00 €
Amaro 2 cl (italienischer Bitterlikör)	4,00€
Grappa 2 cl	4,00€
Opal Nera 2 cl (schwarzer Sambuc a aus dem Hause Franc oli)	4,00€
Limoncello 2 cl	4,00€
Fernet Branca 2 cl	4,00€
Baileys Irish Cream 2 cl	4,00€
Rum 2 cl (Ron Fernando)	4,00€
Whisky 4 cl (Jim Beam)	6,50€
Whisky 4 cl (Johnnie Walker, Black Label)	8,50€
Aqua Morelli Wasser 0,25 l	3,50€
Aqua Morelli Wasser still 0,25 l	3,50€
Aqua Morelli Wasser 0,75 l	7,00€
Aqua Morelli Wasser still 0,75 l	7,00€
Cola 0,2 l	3,30€
Cola Zero 0,2 l	3,30€
Fanta 0,2 l	3,30€
Apfelschorle 0,3 l	4,00€
Rhabarberschorle 0,3 l	4,00€
Espresso	2,90 €
Espresso Doppelt	3,70 €
Kaffee	2,90€
Cappucino	4,40 €
Milchkaffee	3,90€
Latte Macchiato	3,90€
Kakao	3,90€
Tee	3,90€



## MARCHE SANGIOVESE »DONELLO«

Il Conte Villa Prandone, Marken, Italien | trocken

In der Nase ein süßlich-elegantes Bouquet. Am Gaumen Noten von Veilchen und Waldfrüchten mit spürbaren Tanninen und schönem Trinkfluss.<sup>1,2,3</sup>

0,2l 7,50 € 0,75l 27,50 €



## PRIMITIVO SALENTO »ORUS«

Vinosia, Apulien, Italien | trocken

In der Nase blumig-fruchtig mit Aromen roter und schwarzer Beeren. Am Gaumen saftig, frisch und harmonisch.<sup>1</sup>

0,2l 7,50 € 0,75l 27,50 €



## CARISSIMA LIMONCELLO

Luigi Francoli, Piemont, Italien

Die Farbe und der Duft frischer italienischer Zitronen trifft auf eine samtige Lieblichkeit sowie eine angenehme Fülle am Gaumen. Klimaneutral produziert ist dieser Limoncello Genuss für Sinne und Seele.

2cl 4,00 €

## AMARO »DENTE DI LEONE«

La Valdôtaine, Aostatal, Italien

Die besonderen Aromen des Berg-Löwenzahn vereinen sich mit weiteren alpinen Kräutern wie Enzian und Edelraute. Eine Prise Muscovado Zucker verleiht die perfekte Süße und eine angenehme Lakritznote.<sup>2,3</sup>

2cl 4,00 €



## SAMBUCA »OPAL NERA«

Luigi Francoli, Piemont, Italien

Ein samtig-weicher Likör, der sowohl aromatisch ist, als auch mit seiner purpur-schillernden dunklen Farbe begeistert.

2cl 4,00 €



## PROSECCO SPUMANTE

**Zardetto, Venetien, Italien | herb**

Die feine und langanhaltende Perlage unterstreicht die frischen, floralen Aromen von Akazienblüten, Aprikosen und grünen Äpfeln.<sup>1,2,3</sup>

0,1l **6,00 €** 0,75l **23,00 €**

## SAUVIGNON BLANC FRIULI GRAVE

**Bidoli, Friaul, Italien | trocken**

Eine großartige Aromenvielfalt von Lychees, Limone und Steinobst, Maracuja und etwas Fenchel, im Geschmack saftig, pur, fruchtig und steinig, hoher Spaßfaktor!<sup>1,2,3</sup>

0,2l **6,90 €** 0,75l **25,00 €**



## CHARDONNAY FRIULI

**Bidoli, Friaul, Italien | trocken**

Ein zitronengelb, leuchtender Chardonnay mit anmutigem Duft von reifen Aprikosen, Mango und Limetten, abgerundet durch eine frisch, ausbalancierte Säure, sehr delikat.<sup>1,2,3</sup>

0,2l **6,90 €** 0,75l **25,00 €**

## INCASTRO BIANCO TERRE DI CHIETI »MADIA«

**Torre Zambra, Abruzzen, Italien | trocken**

In der Nase fruchtig, sauber, mit Aromen von weißen Blüten und einem Hauch von Bittermandel.<sup>1,2,3</sup>

0,2l **6,90 €** 0,75l **25,00 €**



## GRAUBURGUNDER »HILLVIEW«

**Stefan Winter, Rheinhessen, Deutschland | trocken**

Von Rheinhessens Böden geprägt, überzeugt Stefan Winters Grauburgunder mit gelber Frucht, Saftigkeit und animierender Frische. Trinkfreude garantiert!<sup>1</sup>

0,2l **6,90 €** 0,75l **25,00 €**



## PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE »GRIGIOLUNA«

**Cecilia Beretta, Venetien, Italien | trocken**

Aromatischer Pinot Grigio mit typischem Birnenduft, etwas Quitte und gerösteten Mandeln, sehr feine Struktur, leicht und weich.<sup>1,3</sup>

0,2l 6,90 € 0,75l 25,00 €



## LUGANA »CA' DEL LAGO«

**Villa Cordevigo, Venetien, Italien | trocken**

Ein sehr feinfruchtiger, dennoch vielschichtiger Lugana mit zartem Blütenduft, etwas Streuobst, am Gaumen saftig mit langem Finale und guter Mineralität.<sup>1</sup>

0,2l 7,90 € 0,75l 29,00 €



## ROSÉ

**Weingut Steitz, Rheinhessen, Deutschland | trocken**

Zartes Lachsrosa, betörende Aromen von Waldbeeren, etwas Toffee und Orangenzeste, spannende und konzentrierte Mineralik mit geschmeidiger Säure.<sup>1</sup>

0,2l 6,90 € 0,75l 25,00 €



## MERLOT FRIULI GRAVE

**Bidoli, Friaul, Italien | trocken**

Dieser würzige, beerige Rotwein bietet einen herb-dunklen Geschmack mit weichen Tanninen. In der Nase reife Waldbeeren, etwas Kirsche und zarte Röstaromen.<sup>1</sup>

0,2l 6,90 € 0,75l 25,00 €



## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO »MADIA«

**Torre Zambra, Abruzzen, Italien | trocken**

In der Nase marmeladige Aromen roter Beeren mit einem Hauch von Veilchen. Am Gaumen ausgewogen und kräftig mit einem Hauch Lakritz im Nachhall.<sup>1,2,3</sup>

0,2l 7,50 € 0,75l 27,50 €

# ALLERGENEN-LISTE

(NACH EU NR. 1169/2011, LMIV)

- 1) **Glutenhaltiges Getreide**
- 2) **Krebstiere**
- 3) **Eier**
- 4) **Fisch**
- 5) **Erdnüsse**
- 6) **Sojabohnen**
- 7) **Milch und Milcherzeugnisse**
- 8) **Schalenfrüchte**
- 9) **Sellerie**
- 10) **Senf**
- 11) **Sesamsamen**
- 12) **Schwefeldioxid und Sulfite**
- 13) **Lupinen**
- 14) **Weichtiere**