



Herzlich Willkommen in der Villa Lido

ZUPPE

Minestrone della casa (G,H,L) - vegan

Tomatisierte Gemüsesuppe 6,10

Pomodoro (A,G,H,L) - vegan

Tomatensuppe 5,50

ANTIPASTI

Antipasto Italiano (D,G,L,O)

italienischer Vorspeisenteller (San Daniele, Salami, Grana...) 15,90

Carpaccio di manzo (H,G)

Rindercarpaccio mit Rucola & Grana 13,90

Cozze al vino bianco (O,R)

Miesmuscheln in Weißweinsud 13,90

Prosciutto e melone

San Daniele Schinken mit Melone 13,90

Vitello tonnato (A,C,D,G,M,O)

Niedrig gegarter Kalbsrücken mit Thunfischcreme, Kapern & Rucola 12,90

Bruschetta (A,O) - vegan

getoastetes Weißbrot mit marinierten Tomaten & Rucola 6,90

Caprese (G,H,O)

Büffelmozzarella mit Tomaten & Pesto Genovese 10,90

INFO: Unser selbstgemachtes Brot enthält - glutenhaltiges Getreide (A)

PRIMI PIATTI

Linguini Neri con frutti di mare (A,B,C,D,G,L,O,R) mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten & Knoblauch	13,90
Linguini Gamberi e Rucola (A,B,C,G,L) mit Knoblauch, Tomaten-Rucola & Garnelen	13,90
Spaghetti Vongole (A,C,O) mit Venusmuscheln, Knoblauch & Datterini-Tomaten in Weißwein	14,50
Risotto Shrimps e Spinaci (B,D,G,O,R) mit Shrimps & Datterini-Tomaten	13,90
Risotto Frutti di mare (B,D,G,O,R) mit Meeresfrüchten, Zucchini & Datterini-Tomaten	13,90
Lasagne „al forno“ (A,C,G,L) mit Fleischsauce (ca. 15 min. Wartezeit)	12,90
Fettuccini Salmone (A,C,G,L,O) Bandnudeln in Lachsrahmsauce & Datterini-Tomaten	13,50
Tortellini Panna e Prosciutto (A,C,G,L) in Schinken-Obers-Sauce	12,90
Linguini Primavera (A,C,G,H,O) mit Schafskäse, getrockneten Tomaten und Basilikumpesto	13,50
Gnocchi Sorrentina (A,C,G,H,L) mit Tomaten-Basilikum-Sauce & Babymozzarella	12,90
Penne Arrabbiata (A,C,G,L) in pikanter Tomatensauce & Datterini-Tomaten	10,90
Spaghetti Bolognese (A,C,G,L) in Fleischsauce	11,90
Spaghetti Carbonara (A,C,G) mit Speck, Ei, Obers	11,90
Spaghetti Aglio e Olio (A,C) mit Olivenöl, Knoblauch & Peperoncini	9,90



SECONDI PIATTI

Scaloppine di vitello al limone (A)

Kalbsschnitzel in Zitronensauce mit Rosmarinkartoffeln
& mediterranem Gemüse

21,90

Spezzatino di pollo (G,H,L)

Ofenkartoffel mit gebratenen Hühnerbruststreifen und Gemüse
dazu Sauerrahm & kleiner gemischter Salat

19,90

Filetto pollo (A,L,O,G)

Hühnerfilet vom Grill mit mediterranem Gemüse
& gebratener Polenta (ca. 20 min. Wartezeit)

17,90

PESCE

Branzino alla griglia (A,D)

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Gemüse & gebratener Polenta

25,90

Grigliata di pesce misto (ab 2 Personen) (A,B,D,G,R)

Gemischter Fischteller (Branzino, Calamari, Riesengarnelen) mit
mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Polenta

pro Person 22,90

Calamari alla griglia (A,G,R)

mit Knoblauch, dazu Tomaten-Zucchini-Gemüse & gebratene Polenta

19,90

Calamari alla siciliana - ein bisschen schärferer Eintopf (G,H,O,R)

Gebratene Tintenfische in pikanter Gemüse-Tomatensauce
mit Pinienkernen, Kapern und Kartoffel

19,90

PIZZE - aus dem Holzofen

PIZZA BIANCA Capitano (A,G,L)

Mozzarella, Salsiccia, Zwiebel, Tomaten, Champignons & Basilikum 13,90

Margherita (A,G,L)

Tomaten, Mozzarella 9,50

Rosetta (A,G,L)

Tomaten, Mozzarella, Schinken 10,90

Hawaii (A,G,L)

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananasstücke 11,50

Salami (A,G,L)

Tomaten, Mozzarella, Salami 10,90

Spinaci (A,G,L,O)

Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Knoblauch, Schafskäse 10,90

Mediterranea (A,G,L)

Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum, Cocktailtomaten 11,90

Quattro Formaggio (A,G,L)

Diverse Käsesorten 11,90

Nostromo (A,D,G,L)

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oliven 11,90

Canarino (A,G,L)

Tomaten, Mozzarella, Mais, Schinken, Speck, Pfefferoni 11,90

Capricciosa (A,G,L)

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken 11,90

Calzone (A,G,L)

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Basilikum 11,90

Taormina (A,D,G,L)

Tomaten, Mozzarella, Cocktailtomaten, Sardellen, Kapern, Oliven 11,90

Diavola (A,G,L)

Tomaten, Mozzarella, Schinken, roter Zwiebel, scharfe Pfefferoni 10,90

Ortolana (A,G,L)

Tomaten, Mozzarella, frisches Gemüse der Saison 12,90

Rucola (A,G,L)	
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan	11,90
Villa Lido (A,G,L)	
Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, Pesto, Cocktailtomaten	13,50
Primavera (A,B,G,L)	
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Schrimps, Cocktailtomaten	12,90
Tricolori (A,G,L)	
Tomaten, Mozzar., Büffelmozzarella, Rohschinken, Cocktailtomaten, Rucola	13,90
Frutti di Mare (A,B,D,G,L,O,R)	
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, Meeresfrüchte	13,90
Carusi (A,G,L)	
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Grana	12,90
Terroni (A,G,L)	
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Büffelmozzarella, Rucola	13,90
Ragazzi (A,G,L)	
Tomaten, Mozzar., Rohschinken, Rucola, Grana, Champignons, Cocktailtomaten	13,90
Rustica (A,G,L)	
Tomaten, Mozzarella, Mais ,Speck, Zwiebel	11,90
Quattro Stagioni (A,G,L)	
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Artischocken, Champignons	11,90
Pizzapane (A) - vegan	3,50
Pizzapane con Rosmarino (A) - vegan	3,90

Werte Gäste!

Aufgrund der räumlichen Trennung von Küche und Pizzaofen kann es gelegentlich dazu kommen, dass Gerichte nicht zeitgleich serviert werden.

Wir danken Ihnen herzlichst für Ihr Verständnis!



INSALATE

Insalata di cesare (A,C,G,L,M,O)

Römersalat mit Parmesandressing & Croútons

mit gebratenen Hühnerbruststreifen 13,90

mit gebratenen Garnelen 14,90

Insalata Pollo (A,O)

Gemischte Salate mit gebratenen Hühnerbruststreifen 12,90

Insalata tonno (A,D,O)

Gemischte Salate mit Thunfisch, Zwiebel & Oliven 12,90

Insalata contadina (A,G,O)

Gemischte Salate mit Schafskäse, Zwiebel & Oliven 12,90

Insalata mista piccola - **vegan**

Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Kraut, Gurken & Karotten (klein) 4,90

Insalata mista grande - **vegan**

Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Kraut, Gurken & Karotten (groß) 6,90

Insalata piccola verde - **vegan**

Kleiner grüner Salat 4,50

Insalata rucola piccola (G,H)

Rucolasalat mit Datterini-Tomaten, Parmesan & Pinienkernen 6,90

Insalata rucola grande (G,H)

Rucolasalat mit Datterini-Tomaten, Parmesan & Pinienkernen 8,90

DRESSINGS

Balsamico, Joghurt oder Cesare 1,50

INFO: Unser Balsamico (in den Tonflaschen auf den Tischen) enthält - Schwefeloxid und Sulfite (O)

DOLCI

Hausgemachtes Tira mi sú - Spezialität des Hauses (A,C,F,G)	5,90
Panna Cotta (G,O)	5,20
Profiteroles (A,C,F,G)	5,30
Creme brûléé (C,F,G)	5,90
Strudel di mele (Apfelstrudel) (A,C,F,G,O)	
mit Schlag	4,50
mit Vanillesauce	5,50
Strudel di ricotta (Topfenstrudel) (A,C,F,G,O)	
mit Schlag	4,50
mit Vanillesauce	5,50
Sachertorte mit Schlag	4,20

CAFFE/TEE

Espresso/kleiner Schwarzer	2,40
Espresso macchiato/kleiner Brauner (G)	2,40
Cappuccino (G)	3,40
Cappuccino mit Schlag (G)	3,60
Caffé Latte (G)	3,90
Espresso doppio/großer Schwarzer/großer Brauner (G)	3,90
Ronnefelt Tee (div. Sorten)	4,50
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserer umfangreichen Teekarte	
Heiße Schokolade (G)	3,40

SPRITZ *Life*

klassisch

Spritzer weiß/rot 3,50

Aperol Spritzer 4,90

Weißwein, Aperol, Soda, Orangenscheibe

Veneto 5,10

Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe

spritzig

HUGO 5,10

Prosecco, Hollunder, Minze, Limette

Campari Spritz 4,90

Campari, Soda, Prosecco, Orangenscheibe

Campari Soda 3,90

Campari, Soda, Zitronenscheibe

fruchtig

Campari Orange 6,20

Campari, Orangensaft, Orangenscheibe

leicht

Aperol Soda 4,20

Aperol, Soda, Orangenscheibe

Crodino Spritz - alkoholfrei 4,20

Crodino, Soda, Orangenscheibe

ALL UNSERE WEINE ENTHALTEN SULFITE!

ANALCOLICHE

Coca-Cola, Coca-Cola light	0,33l	3,40
Coke ZERO	0,33l	3,40
Fanta, Mezzo Mix	0,33l	3,40
KELI Maracuja, Kräuter, Zitrone	0,33l	3,40
Eistee Pfirsich od. Zitrone	0,33l	3,40
Apfelsaft „naturtrüb“	0,25l	3,40
Rauch Fruchtsäfte	0,2l	3,40
Orange, Marille, Johannisbeere, Mango, Erdbeere		
San Pellegrino, Aqua Panna	0,25l	3,10
San Pellegrino, Aqua Panna	0,75l	6,40
Red Bull[®] ENERGY DRINK	0,25l	3,90
Red Bull[®] ZERO CALORIES	0,25l	3,90
Red Bull[®] C O L A	0,25l	3,90
Red Bull[®] SUMMER Edition	0,25l	3,90
Thomas Henry		
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2l	3,20
Lemon Soda, Mojito Soda	0,33l	3,50
Himbeer oder Hollunder Soda	0,3l	2,80
Himbeer oder Hollunder Soda	0,5l	3,20



BIRRE

Villacher Märzen - Pfiß	0,2l	2,30
Villacher Märzen	0,3l	3,50
Villacher Märzen	0,5l	4,10
Villacher Zitronenradler	0,3l	3,50
Villacher Zitronenradler	0,5l	4,10
Weizenbier	0,5l	4,10
Weizenbier alkoholfrei	0,5l	4,10
Villacher „ <i>Freilich</i> “ alkoholfrei	0,5l	4,10

BITTE BEACHTEN SIE, DASs ALLE UNSERE BIERE GLUTEN ENTHALTEN!

PROSECCO/SPUMANTE/CHAMPAGNE

Glasweise

Frizzante „della Casa“ vom Fass	0,1l	4,10
Schlumberger Rosé Secco	0,1l	4,20
Schlumberger White Secco	0,1l	4,20
mit Erdbeer od. Orange	0,1l	4,20
Prosecco Brioso	0,1l	4,20
mit Erdbeer od. Orange	0,1l	4,20

Flaschen

Schlumberger Rosé Secco	0,7l	29,40
Schlumberger White Secco	0,7l	29,40
Prosecco Brioso	0,7l	29,40
Moet Brut Imperial	0,7l	99,00
Moet Grand Vintage Rosé	0,7l	199,00

VINI APERTI - Glasweise

bianco

Gemischter Satz	1/8	4,40
Mayer am Pfarrplatz		
Pinot Grigio DOC	1/8	4,10
San Simone- Prestige		
Chardonnay DOC	1/8	4,10
San Simone Prestige DOC		
Friulano (Tocai) DOC	1/8	4,10
Valter Scarbolo, Grave del Friuli		

ROSSO

Blauer Zweigelt	1/8	4,40
Heike & Gernot Heinrich, Neusiedler See		
Chianti Classico	1/8	4,10
Fattoria Uceliera, Gaiole, Toskana		
Cabernet Sauvignon - Hauswein	1/8	4,10
Valter Scarbolo, Lauzacco di Piave/Udine		
Merlot DOC	1/8	4,10
San Simone, Porcia/Friuli Venezia		

ALL UNSERE WEINE ENTHALTEN SULFITE!

VINI IN BOTTIGLIA - ITALIA



bianco

Chardonnay DOC - Prestige	0,75l	24,60
San Simone, Porcia/Friuli Venezia		
Pinot Grigio DOC - Prestige	0,75l	24,60
San Simone, Porcia/Friuli Venezia		
Sauvignon DOC	0,75l	31,80
Marco Felluga, Gradisca d'Isonzo		
Friulano (Tocai) DOC	0,75l	24,60
Valter Scarbolo, Grave del Friuli		

rosso

Sassicaia	0,75l	179,00
Tenuta San Guido/Toscana		
Tignanello	0,75l	149,00
Antinori, Firenze/Toscana		
50 & 50 (Sangiovese/Merlot)	0,75l	149,00
Avignonesi/Toscana		
Vino Nobile di Montepulciano DOCG	0,75l	39,20
Avignonesi/Toscana		
Merlot DOC	0,75l	24,60
San Simone, Porcia/Friuli Venezia		
Cabernet Sauvignon	0,75l	24,60
Valter Scarbolo, Lauzacco di Piave/Udine		
Chianti Classico	0,75l	24,60
Fattoria Uceliera, Gaiole, Toskana		

ALL UNSERE WEINE ENTHALTEN SULFITE!

VINI IN BOTTIGLIA - AUSTRIA

bianco

Grüner Veltliner - Hinter der Burg	0,75l	31,90
Weingut Prager, Wachau		
Gemischter Satz	0,75l	26,40
Mayer am Pfarrplatz		
Gelber Muskateller Classique	0,75l	24,90
Skoff Original/Walter Skoff, Südsteiermark		

rosso

Gabarinza	0,75l	58,00
Heike & Gernot Heinrich, Neusiedler See		
Blauer Zweigelt	0,75l	26,40
Heike & Gernot Heinrich, Neusiedler See		
Schlumberger Privatkeller	0,75l	32,50
Cuvee aus Cabernet/Merlot, Weingut Robert Schlumberger		

ALL UNSERE WEINE ENTHALTEN SULFITE!



LONGDRINKS

Stolichnaya Vodka Lemon	4 cl	8,10
Stolichnaya Vodka Red Bull	4 cl	8,70
Stolichnaya Vodka Orange	4 cl	8,20
Brugal Rum Cola	4 cl	8,30
Gin Tonic		
<i>mit Hendrick's Gin</i>	4 cl	11,20
<i>mit Bulldog Gin</i>	4 cl	11,20
<i>mit Botanist Gin</i>	4 cl	11,20
Whiskey Cola	4 cl	8,80

LIQUORI/BITTERS

Underberg - weil er Ihnen gut tut!	2 cl	2,90
Averna	2 cl	3,30
Ramazotti	2 cl	3,30
Sambuca	2 cl	3,30
Amaretto	2 cl	2,90
Limoncello	2 cl	3,30

GRAPPE

Grappa Julia	2 cl	2,90
Nonino Monovitigno Il Merlot	2 cl	3,90
Nonino Monovitigno Lo Chardonnay	2 cl	3,90
<i>in Barrique</i>		
Nonino Monovitigno Il Prosecco	2 cl	3,90
<i>in Barrique</i>		

COGNAC/WEINBRAND

Remy Martin VSOP	2 cl	5,80
Remy Martin XO	2 cl	9,80
Metaxa AEN (120 Jahre alt)	2 cl	39,00

WHISKEY

Jack Daniels	4 cl	6,90
Chivas Regal	4 cl	7,80

SPIRITUOSEN

Williamsbrand	2 cl	3,50
Marillebrand	2 cl	3,50
Himbeerbrand	2 cl	3,50
Obstbrand	2 cl	3,50

VODKA

Stolichnaya Premium Vodka	4 cl	5,00
Stolichnaya Premium Vodka	0,7l	75,00
inkl. 4 Beigetränken		
Stolichnaya ELIT Vodka	0,7l	95,00
inkl. 4 Beigetränken		

GIN

Hendrick's Gin 4 cl 8,00

Hendrick's Gin 0,7l 95,00

inkl. 4 Beigetränken

Bulldog Gin 4 cl 8,00

Bulldog Gin 0,7l 95,00

inkl. 4 Beigetränken

Botanist Gin 4 cl 8,00

Botanist Gin 0,7l 95,00

inkl. 4 Beigetränken

VERMOUTH

Martini bianco 6 cl 3,90

Martini rosso 6 cl 3,90

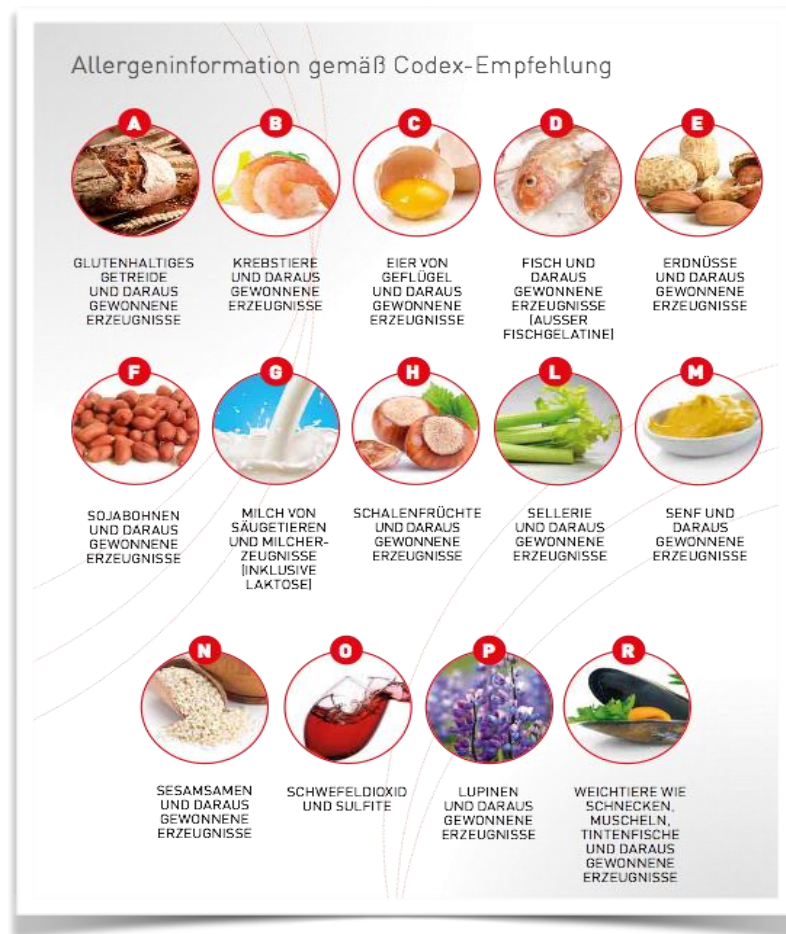
Martini dry 6 cl 3,90

RUM

Brugal Blanco Especial 4 cl 5,00

Brugal Anjeo 4 cl 5,50

LEGENDE & ERKLÄRUNGEN



WERTE

GÄSTE

BITTE BEACHTEN SIE FOLGENDES:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder darauf hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.