



# VILLA GOLFISTA

CUCINA ITALIANA · RESTAURANT · HOTEL



# Benvenuto,

HERZLICH WILLKOMMEN

**wir freuen uns sehr,  
Sie in unserem Restaurant  
Villa Golfista in Lichtenau  
begrüßen zu dürfen.**

Wir, das sind Elena und Carmine Pepe, und wir stehen für traditionelle italienische Küche.



## *Cucina come la nonna*

Kochen wie bei der Großmutter: Gerichte mit Charakter, italienische Klassiker, bodenständig und voller Geschmack, ausgesucht aus vielen Regionen.

Mit der Leidenschaft für die Küche meiner Heimat in Kampanien und den Blick für Spezialitäten aus Sizilien, Rom und der Toskana möchten wir Ihnen ein Stück der Gastgeberkultur und des Lebensgefühls von bella Italia auf den Teller bringen.

Unsere Speisekarte bietet Ihnen variantenreiche Antipasti, authentische Pasta und Pizza, eine Auswahl an Fisch und Fleisch und natürlich süße Dolci. Zusätzlich finden Sie auf der Wochenkarte je nach Jahreszeit wechselnde Gerichte. Nach 45 Jahren in Deutschland haben wir natürlich auch Klassiker unserer zweiten Heimat im Programm. Und für den kleinen Hunger vor oder nach der Runde Golf ist ebenfalls gesorgt.

Haben Sie einen bestimmten Wunsch, ein spezielles Gericht, das eine Erinnerung an Italien weckt?

Möchten Sie eine größere Feier ausrichten? Sprechen Sie uns gerne an, wir sind immer bestrebt, alles ganz nach Ihren Wünschen zu gestalten.

**Genießen Sie den Besuch in der  
Villa Golfista, ein Stück Italien,  
das von Herzen kommt.**



# VILLA GOLFISTA

CUCINA ITALIANA · RESTAURANT · HOTEL



## *La Colazione*

FRÜHSTÜCK  
8:00 – 11:00 UHR

### **BELLA ITALIA**

Croissant, Caffe Americano, Obstsaft  
7.90

### **UOVO STRAPAZZATO**

Rührei mit frischen Kräutern, Brot  
8.90

### **TOAST CLASSICO**

mit gekochtem Schinken und Käse  
6.-

### **SORPRESA DALLA CUCINA**

Überraschung aus  
der Küche  
9.90

## *Bevande calde*

WARME GETRÄNKE

### **ESPRESSO MOCAMBO**

Einfacher Wachmacher  
1.90

### **DOPPIO ESPRESSO**

Doppelter Wachmacher  
3.50

### **AMERICANO**

3.70

### **CAPPUCCINO**

4.20

### **LATTE MACCHIATO**

4.50

### **E CIOCCOLATO**

Heiße Schokolade  
4.20

### **TEE**

verschiedene Sorten  
3.30

*Nulla è difficile per chi ama.*

Nichts ist schwierig für den, der liebt.  
Cicero

## *Antipasti*

VORSPEISE

### VERDURE

Paprika, Karotte, Aubergine, Olive 12.50

### MISTA

Gemischte Platte 14.90

### TERRA

Salami, Schinken, Speck, Wurst 15.90

## *Primi piatti*

ERSTER GANG

### MINISTRONE

Gemüsesuppe 8.90

### VITELLO TONNATO

Kalbfleisch in Thunfischsoße 16.90

### BRUSCHETTA

Geröstetes Weißbrot, Tomate 6.90

### BRUSCHETTA SPECIALE

Ofentomaten, Büffelmozzarella 8.50

### CARPACCIO DI MANZO

Rindfleisch, Parmesan, Olivenöl 19.50

## *Insalata*

### MISTA

Gemischter Salat, Gurke, Tomate 7.-

### DI POMODORO

Tomate, Zwiebel 8.90

### CAPRESE

Tomate, Büffelmozzarella 11.-

### ITALIA

Gemischter Salat, Schinken, Käse, Ei, Thunfisch, Zwiebel 12.90

### DI CASA

Gemischter Salat auf Pizzabrot 11.-

### CAESAR SALAD

Hähnchen, Römersalat, Croutons, Parmesan, Sauce 14.-

### VILLA GOLFISTA

Gemischter Salat, Cherrytomaten, Gurken, Oliven, Fetakäse, Rosinen, Walnüsse, Honig dressing 12.90

### POLLO

Gemischter Salat, Gurke, Tomate, Hähnchen 10.50

### PIZZABROT

mit oder ohne Knoblauch 6.90



# VILLA GOLFISTA

CUCINA ITALIANA · RESTAURANT · HOTEL



## Carne

FLEISCH

### SALTIMBOCCA

Kalbsschnitzel, Salbei, Schinken 19.90

### PICCATA MILANESE

Kalbsschnitzel mit Spaghetti,  
Tomaten, Käse 16.50

## Mare

FISCH

### PESCE DEL GIORNO

Frischer Fisch siehe Wochenkarte  
Tagespreis

### CALAMARI RIPIENI

Gefüllter Tintenfisch 21.90

### FRITTO MISTO

Frittierte Meeresfrüchte\* 18.90

### ORATA CON ERBE

Dorade vom Grill im Kräuterbett 23.90

## Senza Carne

VEGETARISCH

### CANNELLONI AL FORNO

mit Ricotta und Spinat gefüllt  
und mit Käse überbacken 13.90

### MELANZANE

### ALLA PARMIGIANA

Aubergine, Tomatensauce,  
Mozzarella, Basilikum 13.50

Alle Fleisch-, Fisch- und Grillgerichte  
werden wahlweise mit gebratenen  
Kartoffeln, Pommes Frites  
oder einem Brotkorb serviert.

\*Krabben enthalten 5% Wasser

*Ho dei gusti semplicissimi,  
mi accontento sempre del meglio.*

Mein Geschmack ist simpel,  
ich gebe mich immer mit dem Besten zufrieden.

Oscar Wilde

## Pizza

<b>MARGHERITA</b> Mozzarella	9.50
<b>SALAMI</b> Salami	13.-
<b>PROSCIUTTO</b> Vorderschinken	13.-
<b>FUNGHI</b> Champignons	13.-
<b>MISTA</b> Vorderschinken, Champignons, Salami, Paprika, Peperoni	14.50
<b>VESUVIO</b> Scharfe Salami, Peperoni, Sardellen, Chili	14.-
<b>PARMA</b> Mozzarella, Schinken, Rucola, Parmesanstücke	15.90
<b>TONNO</b> Thunfisch, Zwiebeln	14.-
<b>CALABRESE</b> Pikante Salami, Oliven, Mozzarella	14.-
<b>BUFALINA</b> Büffelmozzarella, Rucola	15.90
<b>VERDURE</b> Gemüse	12.50

Zusatzbelag je Zutat 1.50–2.50

Alle Pizzen ohne Tomatensoße erhältlich.

## Pasta

<b>LASAGNE</b> Ragu, Mozzarella	13.90
<b>TAGLIATELLE RAGU</b> Hackfleisch	12.50
<b>RIGATONI ALL' ARRABBIATA</b> Tomaten, Peperoni	12.90
<b>TORTELLINI DE LA CASA</b> Ricotta, Spinat	13.90
<b>SPAGHETTI VERDURE</b> Gemüse	13.-
<b>SPAGHETTI AMATRICIANA</b> Tomaten, Speck, Rote Zwiebel	14.90
<b>CARBONARA</b> Speck, Ei	13.90
<b>GNOCCHI BURRO E SALVIA</b> Braune Butter, Salbei	13.90
<b>GNOCCHI GENOVESE E BUFALO</b> Hausgemachtes Pesto	12.90
<b>PASTA CON SALSICCIA E GORGONZOLA</b> Pasta mit Salsiccia & Gorgonzola	12.90



# VILLA GOLFISTA

CUCINA ITALIANA · RESTAURANT · HOTEL



## *Golfisti*

### CLUBSANDWICH

Salat, Pute, Käse 8.90

### CAESAR SALAD

Hühnchen, Römersalat,  
Croutons, Parmesan, Sauce 14.-

### PANINO CON COTOLETTA ALLA MILANESE

Italienisches Schnitzel-Sandwich 10.50

### ARANCINI DI RISO

Frittierte Reiskugeln  
Eine | Drei 4.- | 10.-

## *Dolci*

### TIRAMISU

Espresso, Mandellikör 5.50

### TORTA DE LA NONNA

Kuchen nach Omas Rezept 5.50

### PANNA COTTA

Waldfrüchte | Karamell 5.50

### TORTA AL PISTACCHIO

Käsekuchen mit Pistazien 6.50

## *Tedeschi*

DEUTSCH

### FRÄNKISCHE BRATWURST

mit Kartoffelsalat  
Zwei | Drei 9.90 | 12.50

mit Bauernbrot  
Zwei | Drei 8.90 | 11.50

Wahlweise mit mittelscharfem Senf  
oder Kren

### CURRYWURST

mit Pommes Frites 8.50

### SCHNITZEL WIENER ART

mit Pommes Frites oder  
Kartoffelsalat 15.90

*La vita bene spesa lunga è.*

Ein gut verbrachtes Leben ist lang.

Leonardo Da Vinci

## Bevande

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



ACQUA  
**MORELLI**

### MINERALWASSER

still | spritzig

0,25 | 0,75 l 2.40 | 5.70

### SELTERS MINERALWASSER

naturell | medium

0,25 | 0,75 l 1.90 | 4.20

### COCA COLA

### COCA COLA ZERO

### FANTA | SPRITE | SPEZI

0,33 l 3.60

### GOLFER

Grapefruit-Schorle

0,4 l 4.10

### VITAMIN-DRINK

0,4 l 4.90

### SAFT

Apfel | Orange | Traube

0,2 | 0,4 l 3.10 | 4.40

### SAFTSCHORLE

0,2 | 0,4 l 2.90 | 4.20

### ITALIENISCHE LIMONADE

0,33 l · Polara

Zitrone | Chinotto | Mandarino Verde

Gassosa | Aranciata Rossa | Cedrata 4.50

## Birra & Vino

### HÜRNER HELLES

0,5 l · vom Fass 3.80

### RADLER

3.60

### LEDERER PILS

0,3 l · vom Fass 3.30

### SEBALDUS

### WEIZEN

0,5 l 3.90

mit Zitronenlimonade

3.80

mit Mineralwasser

3.60

mit Cola

3.80

### TUCHER KRISTALLWEIZEN

0,5 l 3.80

### TUCHER WEIZEN

0,5 l · alkoholfrei 3.80

### JEVER FUN

0,5 l · alkoholfreies Pils 0,0% 3.70

### VINO DE LA CASA

rot | weiß

0,2 l 4.90

### G'SPRITZTER

süß | sauer

0,4 l 4.90



# VILLA GOLFISTA

CUCINA ITALIANA · RESTAURANT · HOTEL



*Rossi*

ROTWEIN

## ROSSO PASSO DEL VENETO

Lenotti – Venetien

Fruchtbetont, weich und zugänglich mit Noten von Kirsche und Pflaume; geschmeidig am Gaumen, samtig und charmant

0,2 | 0,75 l 6.- | 18.-

## PASSIONE SEGRETA NEGROAMARO – IGP

Conti Zecca – Apulien

Charaktervoll, würzig und aromatisch mit Brombeere, Kräutern und einem Hauch Lakritz; sanft, rund, sehr angenehm zu trinken

0,2 | 0,75 l 6.- | 18.-

## PASSIONE SEGRETA PRIMITIVO – IGP

Conti Zecca – Apulien

Warm, üppig und einladend mit dunkler Beerenfrucht; Vanille und feine Schokoladennote, vollmundig, weich und sinnlich

0,2 | 0,75 l 6.- | 18.-

## CHIANTI CLASSICO – DOCG

Carpineto – Toskana

Saftig und aromatisch mit Kirsche, Veilchen und dezenten Beeren; lebendig, feinwürzig und mit klassischer Toskana-Eleganz

0,75 l 24.-

## ROSSO DI MONTALCINO – DOC

Carpineto – Toskana

Frisch, fruchtig und vital mit roter Kirsche und leichten Tanninen; fein strukturiert, harmonisch und sofort zugänglich

0,75 l 39.-

## COSTERA CANNONAU DI SARDEGNA – DOC

Argiolas – Sardinien

Warm, aromatisch und mediterran mit Aromen von Beeren, Tabak und einem Hauch Pfeffer; samtig, rund und sehr harmonisch

0,75 l 27.-

## GROTTA ROSSA CARIGNANO DEL SULCIS – DOC

Santadi – Sardinien

Intensiv fruchtig mit Kirsche, schwarzer Johannisbeere und sanfter Würze; rund, weich und angenehm zugänglich

0,75 l 22.-

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA – DOC

Corte Figaretto – Venetien

Dicht, kraftvoll und komplex, rubinrot, Noten von Kakao und reifen Früchten; intensiv, lang anhaltend und elegant

0,75 l 65.-

## TERRE BRUNE – DOC

Santadi – Sardinien

Edles Bouquet: Pflaumen- und Heidelbeernoten mit Aromen von Tabak, Lakritz und Wachholder; am Gaumen voll und weich, beeindruckend langer Abgang

0,75 l 96.-

*Il bene non è mai troppo.*

Das Gute ist nie zu viel.  
Italienisches Sprichwort

## Bianchi

WEISSWEIN

### SPAGO BIANCO CUSTOZA – DOC

Lenotti – Venetien

Frisch und harmonisch, feine Aromen von Birne, Apfel und weißen Blüten; leicht und elegant, sanfte Säure, angenehme Trinkability, idealer Terrassenwein

0,2 | 0,75 l

6.- | 18.-

### WEISSBURGUNDER – DOC

Kurtatsch – Südtirol

Klar mit zarten Aromen von Apfel und Birne, feines Duftspiel; geradlinig und angenehme Säure, trocken, elegant

0,75 l

29.-

### SAUVIGNON BLANC ISONZO – DOC

I Feudi di Romans – Friaul

Aromatisch, lebendig mit Noten von Stachelbeere, Zitrus und exotischen Früchten; frisch und animierend, angenehm leicht

0,75 l

28.-

### GRECO DI TUFO – DOCG

Mastroberardino – Kampanien

Ausdrucksstark und charaktervoll mit Noten von Zitrus, Pfirsich, Ananas, Aprikose; frisch, klar mit gutem Körper und Tiefe

0,75 l

34.-

### I FRATI LUGANA – DOC

Cà dei Frati – Lombardai

Elegant, frisch, feine Noten von Aprikosen und Mandeln, weich, harmonisch; sehr ausgewogen nebst sanftem Abgang, vielseitiger Begleiter mit feiner Säure

0,75 l

36.-

## Rosato

ROSÉ

### CHIARETTO GARDA CLASSICO – DOC

Bulgarini – Lombardai

Herrlich frisch, beschwingt und leicht, dennoch kraftvoll am Gaumen; Aroma einer Blumenwiese, Fruchterlebnis von Kirschen und Pfirsichen

0,75 l

31.-

IGP, DOC und DOCG stehen für definierte Qualitätsstandards, die Ursprung, Herkunft und Produktionsmethoden eines Weines aus Italien garantieren.

IGP Indicazione Geografica Protetta | Region geschützt, flexible Herstellung

DOC Denominazione di Origine Controllata | Kontrollierte Herkunft & Qualität

DOCG Denominazione di Origine Controllata e Garantita | Höchste Stufe, strengste Regeln



# VILLA GOLFISTA

CUCINA ITALIANA · RESTAURANT · HOTEL



## Digestivi

SCHNÄPSE

<b>LIMONCELLO DI SORRENTO</b>	4.50
<b>AMARO</b> Averna Sicilia   Montenegro	4.80
<b>FERNET BRANCA</b>	4.50
<b>SAMBUCA IL SANTO</b>	4.50
<b>GRAPPA</b> Bianca   Riserva	5.-   6.50
<b>MIRTO DI SARDEGNA</b> Myrtenlikör	6.-

## Whisky

<b>STARS&amp;STRIPES</b> USA 40% Klassischer Bourbon	2cl   4cl	3.-   6.-
<b>GLENGANNON</b> Schottland 40% Malzig, 5 Jahre	2cl   4cl	4.-   7.-
<b>SINGLETON</b> Schottland 40% Single Malt, 12 Jahre	2cl   4cl	4.-   8.-
<b>JAMESON</b> Irland 40% dreifach gebrannt, angenehm mild	2cl   4cl	5.-   8.-
<b>GLENFIDDICH</b> Schottland 40% Single Malt, 12 Jahre	2cl   4cl	6.-   10.-

## Aperitivi e Cocktails

<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> mit Prosecco · SCAVI & RAY	7.50
<b>APEROL SPRITZ</b> mit Prosecco · SCAVI & RAY	7.50
<b>CAMPARI SODA</b> mit Prosecco · SCAVI & RAY	8.-
<b>HUGO</b> 0,2 l · SCAVI & RAY	8.-
<b>PROSECCO</b> 0,1   0,75 l · SCAVI & RAY	5.50   32.-
<b>NEGRONI</b> Gin, Bitterlikör, Wermut	7.50
<b>BELLINI</b> Prosecco, Pfirsich	7.50
<b>AMERICANO</b> Campari, Wermut, Soda	7.50
<b>ESPRESSO MARTINI</b> mit Wodka 9 Mile	6.50
<b>MOJITO ITALIANO</b> Sizilianische Zitrone, Bergamotte	9.50

*Mangia bene, ridi spesso,  
ama molto.*

Iss gut, lache oft, liebe viel.  
Lebensmotto

## Gin

Als Solist, mit Tonic oder als Longdrink

### HOUSE OF LION HEART

Pink Fine Gin 37,5 %

Ausgewogene Balance von Wacholder und  
frischer Süße – ideal mit Tonic 4cl 4.-

### GORDONS LONDON

Dry Gin 37,5 %

Klassiker: Orangen, Koriander, Zimt und der  
charakteristische Wacholder 4cl 4.-

### BOMBAY SAPPHIRE

London Dry Gin 40 %

Süß-fruchtig, Wacholder und Zitronen,  
Dezente Schärfe im Abgang 4cl 5.50

### SEARS GIN

Feinherb frisch 37,5 %

Koriander und Zitruschalen treffe  
Wacholder, Top zu Tonic 4cl 6.50

### BULLDOG

London Dry Gin 40 %

Frisch, mit Zitrus und Drachenfrucht,  
weich, langer Abgang 4cl 7.-

### MALFY GIN ROSA

Italien 41%

Aromatisch frisch: Pink Grapefruit, Rhabarber,  
Zitrone und Anis 4cl 7.50

### ROCU GIN

Japanese Craft Gin 43%

Süß, mit Kirschblüten und grünem Tee,  
pfeffriger Abgang 4cl 8.-

## Mix e Longdrinks



### GOLDBERG

0,2l

TONIC WATER	4.20
BITTER LEMON	4.20
GINGER ALE	4.20
GINGER BEER	4.20

## Rum

Mount Gay produziert seit 1703 heraus-  
ragende Rum-Qualität auf Barbados.

### ECLIPSE GOLD 40 %

Klassiker: Zwei Jahre in Bourbonfässern  
aus Weißeiche gereift, Noten von Aprikosen,  
Nüssen und Vanille  
2cl | 4cl 5.- | 9.-

### XO TRIPLE CASK 43 %

Geschmackserlebnis: gereift in drei  
verschiedenen Eichenfässern, komplexes  
Aromenspiel, Vanille und Karamell mit  
Frucht und Gewürzen  
2cl | 4cl 7.- | 12.-



# VILLA GOLFISTA

CUCINA ITALIANA · RESTAURANT · HOTEL



## Allergenliste – Service & Küche

### Frühstück

Bella Italia – A, G  
Uovo Strapazzato – A, C, G  
Toast Classico – A, G

### Antipasti & Vorspeisen

Verdure – ggf. L  
Antipasto Mista – A, G, L  
Antipasto Terra – A, G, L  
Vitello Tonnato – C, D  
Bruschetta – A  
Bruschetta Special – A, G, I  
Carpaccio di Manzo – G

### Salate

Insalata Mista – ggf. J  
Insalata di Pomodoro – keine  
Caprese di Bufala – G  
Insalata Italia – A, C, D, G  
Insalata della Casa – A, G  
Caesar Salad mit Hühnchen –  
A, C, D, G, J  
Villa Golfista – G, H  
Pollo – ggf. J

### Vegetarisch

Cannelloni al forno – A, C, G

Melanzane alla parmigiana – G

### Pizza

Alle Pizzen – A, G  
Tonno / Vesuvio – zusätzlich D

### Pasta

Lasagne al Forno – A, C, G  
Tagliatelle al Ragù – A, C  
Rigatoni Arrabbiata – A  
Spaghetti Pomodoro – A  
Spaghetti Verdure – A  
Amatriciana – A, G  
Carbonara – A, C, G  
Gnocchi Burro e Salvia – A, G  
Spaghetti Genovese – A, G, H  
Pasta con salsiccia  
e gorgonzola – A, G  
Tortellini della Casa – A, C, G

### Fisch & Fleisch

Saltimbocca – G  
Piccata Milanese – A, C  
Pesce del Giorno – D  
Calamari Ripieni – A, N  
Fritto Misto – A, B, D, N  
Orata vom Grill – D

### Golfisti

Clubsandwich – A, C, G  
Caesar Salad mit Hühnchen –  
A, C, D, G, J  
Panino con cotoletta – A, C, G  
alla milanese  
Arancini di riso – C, H, I

### Deutsch

Fränkische Bratwurst – L, ggf. J,  
ggf. A,  
Currywurst- L,  
Schnitzel Wiener Art – A, C, I

### Desserts

Tiramisu – A, C, G  
Torta della Nonna – A, C, G, H  
Panna Cotta – G  
Torta al Pistacchio – A, C, G, H

### Getränke

#### Coca Cola – 1, 9

Coca Cola Zero – 1, 9, 11  
Fanta – 1  
Spezi/Mezzo Mix – 1, 9  
Espresso & Kaffee – 9  
Tonic/Bitter Lemon – 10  
Wein – 5

**Hinweis:** Alle Speisen werden in einer Küche zubereitet. Spuren weiterer Allergene können nicht ausgeschlossen werden. Bei starken Allergien immer Rücksprache mit der Küche halten.

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)  
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  
D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse  
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse  
F Soja(bohnen)  
G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse  
(einschließlich Laktose)  
H Schalenfrüchte  
I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse  
J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
L Schwefeldioxid und Sulphite  
M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
(z. B. Tintenfisch, Muscheln)

#### Zusätze

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel,  
4. Geschmacksverstärker, 5. Geschwefelt, 6. Geschwärtzt,  
7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig,  
11. Süßungsmittel, 12. gewachst, 13. Säuerungsmittel



# VILLA GOLFISTA

CUCINA ITALIANA · RESTAURANT · HOTEL



Villa Golfista · Elena und Carmine Pepe · Weickershof 1 · 91586 Lichtenau  
Tel. +49 (0)9827 9282533 · [info@villa-golfista.de](mailto:info@villa-golfista.de) · [reservierung@villa-golfista.de](mailto:reservierung@villa-golfista.de)

Rechtlicher Hinweis  
Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Hintergrund Adobe Stock/Grafik freepik