

Villa Fantastica

ÜBER UNS

„Alles, was aus meiner Küche kommt, ist in meinem Herzen gewachsen.“

(Paul Éluard)

In einer malerischen Jugendstilvilla im Herzen von Bad Homburg, direkt gegenüber vom Kurpark an der Kaiser-Friedrich-Promenade, empfängt eines der besten italienischen Restaurants der Region seit 2015 seine Gäste. Die Osteria Villa Fantastica steht für authentische italienische Küche, genussvolle Weine und herzliche Gastfreundschaft.

Ein Besuch bei den Gastgebern Giuseppe (Pino) und Saverio ist eine kulinarische Reise durch Italien: von Sizilien, Kalabrien und die Abruzzen bis in den Piemont. Über allem stehen dabei die italienischen Kochtraditionen, aus denen sie mit viel Kreativität immer neue Geschmackserlebnisse und Emotionen zaubern. Entstanden ist eine komplexe Küche mit mediterranen Aromen, eingehüllt in ein einzigartiges Gleichgewicht zwischen Land und Meer. Dabei kommen stets frische, qualitativ hochwertige Zutaten von ausgesuchten Erzeugern zum Einsatz.

Die stilvoll eingerichteten Innenräume und die traumhafte Sommerterrasse sind der ideale Ort für den Geschäfts lunch, ein gemütliches Familienessen oder das Abendessen in vertrauter Runde. Für die Inhaber sind die Atmosphäre und das Wohlfühlen genauso wichtig wie die exzellenten Speisen. „Es gibt für uns nichts Schöneres, als wenn unsere Gäste sagen: Wir gehen heute Abend zu Pino und Saverio. Gutes Essen ist für uns das Probieren, Essen und Begeistern durch die Freuden des Gaumens und des Zusammenseins.“

„A tavola non si invecchia mai“

sagt ein altes Sprichwort:

„Während man die Tafelfreuden genießt, altert man nicht.“

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen „Buon Appetito“
und bedanken uns herzlich für Ihren Besuch, verbunden mit der
Hoffnung, Sie recht bald wieder verwöhnen zu dürfen.

Alle Preise sind inkl. MwSt. und Bedienung.

Villa Fantastica

Aperetivo-Aperetif

Limonello ⁴ (Wasser, Ginger Ale, Zitronensaft, Minze) alkoholfrei	0,2l	7,50 €
Crodino ² , alkoholfrei	0,1l	4,50 €
Bitterino Orange ² , alkoholfrei	0,2l	6,50 €
Martini Bianco Rosso	5cl	5,50 €
Campari Orange ^{2,4} Soda	0,2l	6,50 €
Aperol Spritz	0,2l	8,50 €
Hugo ^{2,4} classico	0,2l	8,50 €
Lillet Wild Berry ^{2,4}	0,2l	8,50 €
Sherry medium secco	5cl	4,50 €

Spumanti-Schaumweine

	0,1l	0,75l
Prosecco Valdo Cuvee di Boj DOCG	7,50 €	32,00 €
Cuvee Valdo Rosé Brut	7,50 €	32,00 €
Spumante Berlucchi Rosé Bianco	10,50 €	55,00 €
Ferrari Brut Maximum Rosé		56,00 €
Ca del Bosco Vintage Spumante Methodo classico		105,00 €
Ruinart Rosé Champagner		145,00 €

1 mit Konservierungsstoff
2 mit Farbstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Süßungsmittel Saccharin
5 mit Süßungsmittel Cyclamat
6 mit Süßungsmittel Aspartam,
enth. Phenylalaninquelle
7 mit Süßungsmittel Acesulfam

8 mit Phosphat
9 geschwefelt
10 chininhaltig
11 coffeinhaltig
12 mit Geschmacksverstärker
13 geschwärzt
14 gewachst
15 gentechnisch verändert

21 Eier
22 Fisch
23 Krebstiere
24 Milch
25 Sellerie
26 Sesamsamen
27 Schwefeldioxid und Sulphite
28 Erdnüsse

29 glutenhaltiges Getreide
30 Lupine
31 Schalenfrüchte
32 Senf
33 Sojabohnen
34 Weichtiere

Villa Fantastica

ESSEN UND TRINKEN

Wir servieren Ihnen traditionelle Gerichte und lokale Spezialitäten aus vielen Regionen Italiens - klassisch zubereitet und neu interpretiert. Alle Speisen sind frisch, aus hochwertigen Zutaten und mit Kräutern verfeinert. Freuen Sie sich auf selbstgemachtes Pesto und hausgemachte Nudelspezialitäten.

Auch unsere Fleisch- und Fischgerichte sind ein wahrer Gaumenschmaus: Auf unsere Teller kommt nur Fleisch von besten Metzgern und Bauern sowie fangfrischer Fisch. Und genau das ist auch schon eines der Geheimnisse unserer Küche. In der Osteria Villa Fantastica legen wir viel Wert auf die Qualität der Zutaten und die Art der Zubereitung. So können Sie sicher sein, dass Ihr Gericht schmackhaft, gesund und stets frisch für Sie zubereitet ist.

Als Liebhaber von gutem Wein kommen Sie in der Osteria Villa Fantastica ebenfalls auf Ihre Kosten. Auf der Weinkarte finden Sie eine gelungene Auswahl an italienischen Weinen, die Ihr kulinarisches Erlebnis krönen.

Zuppe-Suppen-Soups

- | | |
|---|--------|
| Minestrone
Feine Suppe von frischem Gemüse der Saison
<i>Fine soup of fresh seasonal vegetables</i> | 8,50 € |
| Zuppa di Pomodoro^{24,31}
Tomatencreme Suppe verfeinert mit Basilikumpesto
<i>Tomato cream soup refined with basil pesto</i> | 7,50 € |

Insalate-Salate-Salads

- | | |
|---|---------|
| Insalata mista di Stagione³²
Gemischter Gartensalat mit Honig-Senf-Dressing
<i>Mixed garden salad with wild herbs and honey mustard dressing</i> | 8,50 € |
| Insalata mista con Avocado Bietola rossa e Gamberi di Fiume^{21,23,32}
Gemischter Gartensalat der Saison Avocado roter Beete und Flusskrebse
<i>Mixed garden salad with wild herbs avocado beetroot and crayfish</i> | 16,50 € |
| Insalata Emiliana con Parma-Schinken e Pistacchi caramellizzati^{31,32}
Bunt gemischter Salat mit Parma-Schinken, Parmesan und karamellisierten Pistazien
<i>Mixed garden salad with aged Parma-Schinken, Parmesan and caramelized pistachio</i> | 18,50 € |

Villa Fantastica

Antipasti-Vorspeisen-Appetizer

Parmiggiana di Melanzane (V) ^{21,24,29}	13,50 €
Geschichtete lila Aubergine mit Tomatensugo und Mozzarella überbacken <i>Layered eggplant casserole with Mozzarella</i>	
Carpaccio di Pere Caprino caramelizzato Noci e Mirtilli rossi (V) ²⁴	14,50 €
Carpaccio von der Birne karamellisierter Caprino Käse Walnüsse und Preiselbeerkonfitüre <i>Carpaccio of pear caramelized Caprino cheese nuts and cranberry jam</i>	
Caprese di Bufala (V) ²⁴	13,50 €
Büffelmozzarella auf Datterino Tomaten frischem Basilikum <i>Buffalo mozzarella on datterino tomatoes fresh basil</i>	
Calamaretti alla Genovese ^{31,22,34}	16,50 €
Frische Babycalamari vom Grill mit Basilikumpesto <i>Fresh grilled baby calamari with basil pesto</i>	
Tartar di Tonno e Avocado crema di Orange ^{21,22}	20,50 €
Thunfischtartar mit Avocado Zitronenvinaigrette und Orangencream <i>Tuna tartare with avocado lemon vinaigrette and orange cream</i>	
Salmone marinato a Secco con Vinaigrette di Limette ²²	16,50 €
Hausgebeizter Lachs Wildkräuterbouquet und Limetten Vinaigrette <i>Homemade pickled salmon wild herb bouquet and lime vinaigrette</i>	
Vitello Tonnato ^{22,21}	15,50 €
Dünn aufgeschnittenes rosa gegartes Kalbsfleisch Thunfischcreme und Kapern <i>Thinly sliced rosa cooked veal tuna cream and capers</i>	
Carpaccio di Manzo ²⁴	15,50 €
Klassisches Rindercarpaccio mit rohen Champignon Rucola und gehobeltem Parmesan <i>Classic beef carpaccio with raw mushroom arugula and shaved parmesan cheese</i>	
San Daniele e Pecorino con senape di Fichi ^{32,24}	16,50 €
Feiner San Daniele Schinken mit gereiftem Pecorino Käse Feigensenf <i>San Daniele ham with aged Pecorino cheese fig mustard</i>	
Antipasto misto (min. 2 Personen) ^{21,22,24,29,32,34,31}	p.P. 18,50 €
Gemischte Auswahl von unseren Vorspeisen ab 2 Personen <i>Mixed selection of our starters (from 2 people)</i>	

Villa Fantastica

Pasta-Nudelgerichte-Noodles

Spaghetti Arrabbiata (V) ^{29,24,25}	12,50 €
Spaghetti in leicht pikantem Tomatensugo mit Frühlingslauch, Knoblauch und Tomaten <i>Spaghetti in slightly spicy tomato sauce with spring luc garlic and tomatoes</i>	
Tagliatelle ai Funghi misti (V) ^{29,21,24,25}	14,50 €
Frische Tagliatelle mit gemischtem Pilzragout und Trüffelcreme <i>Fresh tagliatelle with mixed mushroom ragout and truffle cream</i>	
Casarecce Siciliane I Melanzane in Sugo di Pomodoro e Ricotta (V) ^{29,24,25}	15,50 €
Frische Casarecce mit geschmorter Aubergine I Tomatensugo und gehobeltem Ricotta <i>Fresh casarecce with braised eggplant I tomato sugo and shaved ricotta cheese</i>	
Fiorelli Tartufati (V) ^{29,21,24,25}	15,50 €
Gefüllte Bon Bon Nudel in feiner Trüffelcremé <i>Filled Bon Bon pasta in fine truffle creme</i>	
Linguine Amatriciana I Cipolla Rossa I Guanciale e Pomodoro ^{29,24,25}	14,50 €
Linguini mit geschmorten roten Zwiebel I Guanciale Speck in Basilikum-Tomatensugo <i>Linguini with braised red onion I Guanciale bacon in basil tomato sauce</i>	
Fettuccine Montanara I Ragù di Vitello I Paprika in Crema di Langherino ^{29,24,25}	16,50 €
Frische Fettuchine mit Kalbsragout und Paprika in Langherino-Käse-Creme <i>Fresh fettuchine with veal ragout and peppers in Langherino cheese cream</i>	
Paccheri al Ragout di Manzo in Sugo di Pomodoro ^{29,24,25}	16,50 €
Paccheri Pasta mit geschmorten Rinderragout in Tomatensugo <i>Paccheri pasta with braised beef ragout in tomato sauce</i>	
Agnolotti Farciti di Fassona e Salsiccia in Cacio e Pepe ^{29,24,25}	16,50 €
Gefüllte Agnolotti mit Fassona-Rind und Salsiccia in Cacio-Pfeffer-Sauce <i>Stuffed agnolotti with Fassona beef and salsiccia in cacio pepper sauce</i>	
Linguine allo Scoglio I frutti di Mare ^{29,23,22,34,25}	20,50 €
Linguini mit frischen Meeresfrüchten in Krustentier-Sugo und Kräutern <i>Linguini with fresh seafood in crustacean sugo and herbs</i>	
Spaghetti alle Vongole ^{29,34}	18,50 €
Spaghetti mit frischen Venusmuscheln I Knoblauch und Petersilie <i>Spaghetti with fresh clams I garlic and parsley</i>	
Tortelloni Farciti di Salmone con Pomodorini e Salvia ^{29,22,25}	16,50 €
Torteloni gefüllt mit Lachs I in Datterino Tomaten-Basilikum <i>Torteloni stuffed with salmon I in datterino tomato basil sauce</i>	

Risotti-Reisgerichte-Rice

Risotto Arlecchino alle Verdure ^{24,25}	14,50 €
Cremiges Gemüserisotto verfeinert mit Parmesan <i>Creamy vegetable risotto refined with parmesan cheese</i>	
Risotto Livornese I ai frutti di Mare ^{25,22,23,34}	21,50 €
Risotto mit frischen Meeresfrüchten und Kräutern <i>Risotto with fresh seafood and herbs</i>	

Villa Fantastica

Carne-Fleisch-Meat

Saltimbocca alla Romana²⁹ Kalbsmedaillons mit Salbei und San Daniele Schinken in Weißweincreme <i>Veal medallions with sage and San Daniele ham in white wine cream</i>	24,50 €
Fegato Burro e Salvia^{29,24} Frische Kalbsleber in Butter und Salbei gebraten <i>Fresh calf's liver fried in butter and sage</i>	23,50 €
Costolette di Agnello alla Brace Lammkoteletts vom Grill mit frischen Kräutern <i>Grilled lamb chops with fresh herbs</i>	28,50 €
Bistecca ai Funghi Gegrilltes Rumpsteak mit frischen Pilzen der Saison <i>Grilled rump steak with fresh mushrooms of the season</i>	27,50 €
Nodino di Vitello Burro e Salvia²⁹ Kross gebratenes Kalbskotelett in Butter und Salbei <i>Crispy fried veal chop in butter and sage</i>	36,50 €
Filetto di Manzo al Vino Rosso^{29,25} Jungbullen Rinderfilet in Rotweinjus <i>Beef fillet in red wine jus</i>	39,50 €

Unser Fleisch beziehen wir stets frisch - nicht tiefgefroren.
Die Tiere sind garantiert ohne chemische Masthilfen aufgezogen.
Zum größten Teil verwenden wir ausschließlich das Fleisch der
anerkannt besten Betriebe des Piemonte.
Daher garantieren wir Ihnen stets gleichgute Fleischqualität!

Zu unseren Gerichten servieren wir passende Beilagen je nach Saison.

Villa Fantastica

Pesce-Fisch-Fish

Salmone alla Brace^{22,29} Frisches Lachsfilet gebraten mit Kräutern <i>Fresh grilled salmon fillet with herbs</i>	24,50 €
Calamaretti alla Brace³⁴ Frische Baby-Calamari vom Grill mit Kräutern <i>Fresh baby calamari grilled with herbs</i>	24,50 €
Branzino al Forno²² Wolfsbarsch aus dem Backofen gefüllt mit Zitrone und frischen Kräutern <i>Sea bass from the oven stuffed with lemon and fresh herbs</i>	27,50 €
Gamberoni alla Brace con Erbette fresche²³ Riesengarnelen vom Grill mit frischen Kräutern <i>Grilled Tigerprawns with fresh herbs</i>	28,50 €
Variazione di Pesce alla Brace^{23,22,34,29} Edelfisch Variation vom Grill mit Garnele und frischen Kräutern <i>Grilled noble fish variation with shrimp and fresh herbs</i>	32,50 €

Täglich frisch, immer erlesen
Edles für Ihren Gaumen. Unsere Fischepezialitäten stammen aus
wilden Fanggewässern. Frisch für Sie à la minute zubereitet!
Buon appetito!

Zu unseren Gerichten servieren wir passende Beilagen je nach Saison.

Villa Fantastica

Dolci-Nachspeisen-Dessert

Tiramisu classico ^{24,29,33}	7,50 €
Klassisches Tiramisu mit Löffelbiscuit Mascarpone verfeinert mit Espresso und Amaretto <i>Classic Tiramisu with spoon biscuit Mascarpone refined with espresso and amaretto</i>	
Panna Cotta con Lamponi ²²	8,00 €
Fluffig gestockte Panna Cotta mit Himbeerkompott <i>Fluffy panna cotta with raspberry compote</i>	
Tartufo di Pistacchio di Bronte ^{22,28,31,33}	8,50 €
Parfait von der Pistazie aus Bronte <i>Parfait of pistachio from Bronte</i>	
Soufflé al cioccolato ^{22,28,31,33}	10,50 €
Warmes Schokoladensoufflé mit cremigem Kern Vanille Eis und Waldbeeren <i>Warm chocolate soufflé with creamy center vanilla ice cream and wild berries</i>	
Soufflé al Pistacchio ^{22,28,31,33}	12,50 €
Warmes Pistaziensoufflé von der Bronte-Pistazie Vanilleeis und Waldbeeren <i>Warm Bronte pistachio soufflé vanilla ice cream and wild berries</i>	

Caffè & Tee

Espresso ¹¹	2,50 €
Espresso koffeinfrei ²⁴	2,50 €
Espresso Macchiato ^{11/24}	2,50 €
Espresso Doppio ¹¹	4,00 €
Latte Macchiato ^{11/24}	4,00 €
Latte Macchiato koffeinfrei ²⁴	3,00 €
Cappuccino ^{11/24}	4,00 €
Cappuccino koffeinfrei ²⁴	3,00 €
Tee	2,00 €

Villa Fantastica

Alkoholfreie Getränke

Acqua Panna Still	0,25l	0,75l
San Pellegrino Medium	3,00 €	7,50 €
	3,00 €	7,50 €
	0,2l	
Coca Cola ^{5,11,12}	3,00 €	
Coca Cola Zero ^{5,11,12}	3,00 €	
Fanta ^{4,2}	3,00 €	
Bitter Lemon Schwepes ^{4,2}	3,00 €	
Tonic Water Schwepes ^{4,2,10}	3,00 €	
Ginger Ale Schwepes ^{4,2}	3,00 €	
	0,3l	
Orangensaft Rapps	4,00 €	
Apfelsaft Rapps	4,00 €	
Apfelsaftschorle Rapps	4,00 €	
Johannesbeersaft Rapps	4,00 €	
Joahannesbeerschorle	4,00 €	
Bier		
Radeberger Pils vom Fass ²⁹	0,3l	3,50 €
Radeberger Pils vom Fass ²⁹	0,4l	4,50 €
Radler ^{29,4}	0,3l	3,50 €
Radler ^{29,4}	0,4l	4,50 €
Clausthaler alkoholfrei Herb ²⁹	0,33l	3,50 €
Allgäuer Büble Edelweißbier ²⁹	0,5l	4,50 €
Allgäuer Büble Weißbier alk.frei ²⁹	0,5l	4,50 €

Offene Weine

Weiß		
Weißweinschorle	0,2l	6,00 €
Pinot Grigio Friuli	0,2l	6,50 €
Chardonnay Friuli	0,2l	6,50 €
Lugana Verona Lombardia	0,2l	7,50 €
Regaliali di Sicilia Conte Tasca	0,2l	8,50 €
Rosé		
Rosé Regaliali Conte Tasca	0,2l	8,50 €
Rosé delle Venezia Zennato Lombardia	0,2l	6,50 €
Rot		
Montepulciano Abruzzen	0,2l	6,50 €
Primitivo di Manduria Puglia	0,2l	7,50 €
Nero D´Avola di Sicilia	0,2l	7,50 €

Villa Fantastica

