

La Villa del Lago

SP E I S E K A R T E

La Villa del Lago

*Benvenuti! Herzlich willkommen in der Villa del Lago. Mitten im Lausitzer
Seenland, direkt am Senftenberger See, möchten wir Sie mit unserer
mediterranen Küche verwöhnen. Genießen Sie ein wenig vom »Dolce Vita«
Italiens und lassen Sie sich durch landestypische Gerichte und erlesene
Weine von uns verwöhnen! Alle Preise inkl. MwSt. und Service.*

Ö F F N U N G S Z E I T E N

Montag	Ruhetag
Dienstag	11:30–14:00 · 17:00–22:00 Uhr
Mittwoch	11:30–14:00 · 17:00–22:00 Uhr
Donnerstag	11:30–14:00 · 17:00–22:00 Uhr
Freitag	11:30–14:00 · 17:00–22:00 Uhr
Samstag	11:30–22:00 Uhr
Sonntag	11:30–22:00 Uhr

Strandpromenade · 01968 Senftenberg · Tel. 0152 53207794
villadellago.de

SPEISEN

ZUPPE

Suppen

1 · **MINISTRONE** 8,50 €

italienische Gemüsesuppe

2 · **CREMA DI POMODORO** ^G 7,50 €

Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikum

3 · **ZUPPA DI PESCE** ^{B,D,R} 14,50 €

Fischsuppe

ANTIPASTI

Vorspeisen

10 · **BRUSCHETTA** ^{A1,G} 7,50 €

geröstete Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfeln, Rucola und Parmesan

11 · **FOCACCIA CLASSICA** ^{A1} 8,00 €

Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin

12 · **FOCACCIA MIT GORGONZOLA** ^{A1,G} 9,00 €

Pizzabrot mit Gorgonzola

13 · **MOZZARELLA DI BUFALA** ^G 12,50 €

Büffelmozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum

14 · **CARPACCIO DI MANZO** ^G 16,50 €

hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und Parmesan

15 · **FRUTTI DI MARE** ^{B,D,R} 16,50 €

Meeresfrühtesalat

16 · **ANTIPASTI MISTA** 14,50 €

gemischter Vorspeisenteller

INSALATA

Salate



Alle Salate werden mit unserem hausgemachten Dressing serviert.

20 · **INSALATA MISTA**^{M,O,12} 9,50 €

gemischter Salat

21 · **INSALATA TONNO**^{D,M,O,12} 12,50 €

gemischter Salat mit Thunfisch

22 · **RUCOLA E PARMIGIANO**^{G,M,O,12} 12,50 €

Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan

23 · **INSALATA POLLO**^{M,O,12} 16,50 €

gebratene Hähnchenbruststreifen und frische Champignons auf gemischtem Salat

24 · **RUCOLA MARE E MONTE**^{B,M,O,12} 16,50 €

Rucolasalat mit Garnelen & frischen Champignons

PIZZE

Pizza



Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Käse (G) belegt.

30 · **PIZZA MARGHERITA** ^{A1,G} 10,50 €
mit Tomatensauce und Käse

31 · **PIZZA SALAMI** ^{A1,G,3,5} 11,50 €
mit Salami

32 · **PIZZA PROSCIUTTO** ^{A1,G,3,14,15} 11,50 €
mit Schinken (Formfleisch-Schinken aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt)

33 · **PIZZA HAWAII** ^{A1,G,3,14,15} 12,00 €
mit Schinken und Ananas (Formfleisch-Schinken aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt)

34 · **PIZZA FUNGHI** ^{A1,G} 12,00 €
mit frischen Champignons

35 · **PIZZA TONNO E CIPOLLA** ^{A1,D,G} 13,50 €
mit Thunfisch und Zwiebeln

36 · **PIZZA MISTA** ^{A1,G,3,5,14,15} 13,50 €
mit Kochschinken, Salami, Champignons und Peperoni (Formfleisch-Schinken aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt)

37 · **PIZZA NAPOLI** ^{A1,D,G,O,12} 15,50 €
mit Kapern, Sardellen und Oliven

38 · **PIZZA VEGETALE** ^{A1,G} 15,50 €
mit frischem Gemüse

39 · **PIZZA BRESAOLA** ^{A1,G} 16,50 €
mit Bresaola, Rucola und Parmesan

40 · **PIZZA PESCATORE** ^{A1,B,D,G,R} 16,50 €
mit Meeresfrüchten

PASTA

Nudeln



45 · **SPAGHETTI AGLIO E OLIO E PEPERONCINI** ^{A1,C,G} 11,00 €
mit Knoblauch, Chili und Parmesan

46 · **SPAGHETTI CARBONARA** ^{A1,C,G,3,14,15} 12,00 €
mit Ei, Schinken, Sahne und Parmesan (Formfleisch-Schinken aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt)

- 47 · **SPAGHETTI PESCATORE** ^{A1,B,C,D,G,R} 16,50 €
mit Meeresfrüchten in leichter Tomatensauce
- 48 · **SPAGHETTI BOLOGNESE** ^{A1,C,G} 13,50 €
mit Hackfleischsauce und Parmesan
- 49 · **PENNE ALL'ARRABBIATA** ^{A1,C,G} 12,50 €
mit scharfer Tomatensauce und Parmesan
- 50 · **PENNE POLLO** ^{A1,C,G} 13,50 €
mit Hähnchenbruststreifen, Champignons in Sahnesauce und Parmesan
- 51 · **PENNE SICILIANA** ^{A1,C,G} 14,50 €
mit Filetspitzen und Champignons mit pikanter Tomatensauce und Parmesan
- 52 · **PENNE PUTTANESCA** ^{A1,C,D,G,O,12,13} 15,50 €
mit Oliven, Kapern und Sardellen in pikanter Tomatensauce und Parmesan
- 53 · **TAGLIATELLE SALMONE** ^{A1,B,C,D,F,G,L,R,1,9,14} 15,50 €
mit Lachs in Hummer-Sahnesauce
- 54 · **TAGLIATELLE GORGONZOLA** ^{A1,C,G} 13,50 €
mit Gorgonzolasauce und Parmesan
- 55 · **TAGLIATELLE AL LIMONE** ^{A1,C,G,H9} 14,50 €
mit Hähnchenbruststreifen, Knoblauch, Basilikum, Pinienkernen und Minze in Zitronensauce und Parmesan
- 56 · **TAGLIATELLE ALLA PESTO GENOVESE** ^{A1,C,G,H9} 15,50 €
mit hausgemachtem Basilikumpesto und Parmesan
- 57 · **LASAGNE AL FORNO** ^{A1,C,G} 13,50 €
Nudelteigblätter mit Hackfleischsauce und Käse überbacken
- 58 · **GNOCCHI ALLA SORRENTINA** ^{A1,C,G} 13,50 €
Kartoffelnocken mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce
- 59 · **GNOCCHI AL TARTUFO** ^{A1,C,G} 15,50 €
Kartoffelnocken mit Trüffelsauce

C A R N E

Fleisch



Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert.

65 · **BISTECCA ALLA GRIGLIA** ^G 24,50 €

gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter

66 · **BISTECCA ALLA GORGONZOLA** ^G 26,50 €

Rumpsteak mit Gorgonzolasauce

67 · **BISTECCA AI FUNGHI** ^G 26,50 €

Rumpsteak mit Champignons in Sahnesauce

68 · **FILETTO ALLA GRIGLIA** ^G 31,50 €

gegrilltes Rinderfilet mit Kräuterbutter

+ mit Pfeffersauce ^G +4,00 €

+ mit Rotweinsauce ¹² +4,00 €

+ mit Trüffelsauce +4,00 €

69 · **FEGATO ALLA GRIGLIA** 19,50 €

gegrillte Kalbsleber

70 · **FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA** ^G 21,50 €

Kalbsleber in der Pfanne gebraten mit Butter-Salbeisauce

71 · **SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE** 23,50 €

Kalbsfiletmedaillons in Zitronen-Kräutersauce

72 · **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** ^{0,12} 24,50 €

gebratene Kalbsmedaillons mit luftgetrocknetem Schinken in Weißwein-Salbeisauce

73 · **POLLO ALLA GORGONZOLA** ^G 21,50 €

Hähnchenbrustfilet in Gorgonzolasauce

74 · **POLLO AI FUNGHI** ^G 21,50 €

Hähnchenbrustfilet in Champignon-Sahnesauce

75 · **MARE E MONTE** ^{B,0,12} 38,50 €

Rinderfilet und Großgarnelen mit Rotwein und Pfeffersauce

P E S C E

Fisch



Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert.

80 · **SALMONE ALLA GRIGLIA**^D 22,50 €
gegrilltes Lachsfilet

81 · **SALMONE ALLA CARDINALE**^{A,B,D,F,G,L,R,1,9,14} 24,50 €
Lachsfilet mit Shrimps in Hummer-Sahnesauce

82 · **CALAMARI ALLA GRIGLIA**^R 20,50 €
gegrillter Tintenfisch

83 · **CALAMARI AL VINO BIANCO**^{O,R,12} 22,50 €
Tintenfischringe mit Kräutern in Weißweinsauce

84 · **LUCCIOPERCA AL BURRO E SALVIA**^{D,G} 24,50 €
Zanderfilet mit Butter-Salbeisauce

85 · **FILETTO DI LUCCIOPERCA**^D 24,50 €
Zanderfilet in Dillsauce

86 · **SOGLIOLA**^{A1,D,G} 23,50 €
panierte Seezunge in Butter gebraten

87 · **SCAMPI ALLA GRIGLIA**^B 24,50 €
gegrillte Großgarnelen

88 · **SCAMPI AL PEPE VERDE**^B 27,50 €
gegrillte Großgarnelen mit Grüner-Pfeffer-Sauce

PIATTI PER BAMBINI

Gerichte für Kinder



95 · **POMMES FRITES** 6,00 €

96 · **PIZZA BAMBINI**^{A1,G,3,5} 8,00 €
mit Tomatensauce, Salami und Käse

97 · **PENNE BAMBINI**^{A1,C,G} 7,50 €
kurze Nudeln mit Tomatensauce

98 · **POLLO BAMBINI** 13,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Pommes frites

DESSERT



105 · **TIRAMISU** ^{A1,C,G,2} 7,50 €

106 · **PANNA COTTA** ^G 7,50 €

107 · **TARTUFO EIS** ^{C,E,G,H,1,2} 7,50 €

108 · **CASSATA SICILIANA** ^{A,C,F,G,H,O,12} 7,50 €

GETRÄNKE

APERITIVO

Aperitifs

120 · **PROSECCO**^{0,12} 0,1 l 5,50 €

121 · **APEROL SPRITZ**^{1,8} 0,2 l 7,90 €

122 · **ROSATO MIO**^{0,12} 0,2 l 7,90 €

123 · **CAMPARI ORANGE (SODA)**¹ 0,25 l 7,90 €

124 · **MARTINI BIANCO**^{0,12} 5 cl 6,50 €

125 · **MARTINI ROSSO**^{0,12} 5 cl 6,50 €

126 · **HUGO**^{0,12} 0,25 l 7,90 €

BEVANDE ANALCOLICHE

Alkoholfreie Getränke



- 130 · **COCA-COLA**^{1,2,4} 0,2 l 3,00 € · 0,4 l 5,00 €
- 132 · **FANTA**^{1,3,4,9} 0,2 l 3,00 € · 0,4 l 5,00 €
- 134 · **SPRITE**⁴ 0,2 l 3,00 € · 0,4 l 5,00 €
- 136 · **MINERALWASSER** 0,2 l 2,70 € · 0,4 l 4,40 €
- 138 · **APFELSCHORLE** 0,2 l 3,00 € · 0,4 l 5,00 €
- 140 · **BITTER LEMON**^{3,4,8} 0,2 l 3,00 € · 0,4 l 5,00 €
- 142 · **GINGER ALE**^{1,4} 0,2 l 3,00 € · 0,4 l 5,00 €
- 144 · **TONIC WATER**^{4,8} 0,2 l 3,00 € · 0,4 l 5,00 €
- 146 · **FASSBRAUSE ROT**^{A1,1} 0,2 l 3,00 € · 0,4 l 5,00 €
- 148 · **VITAMALZ**^{A1,1} Fl. 0,33 l 3,50 €

Malztrunk

- 149 · **SAN PELLEGRINO** Fl. 0,75 l 7,00 €

Mineralwasser mit Kohlensäure

- 150 · **ACQUA PANNA** Fl. 0,75 l 7,00 €

Mineralwasser ohne Kohlensäure

SUCCHI DI FRUTTA

Fruchtsäfte



- 155 · **ORANGENSAFT** 0,2 l 3,20 € · 0,4 l 5,20 €
- 157 · **APFELSAFT** 0,2 l 3,20 € · 0,4 l 5,20 €
- 159 · **KIRSCHNEKTAR** 0,2 l 3,20 € · 0,4 l 5,20 €
- 161 · **BANANENNEKTAR** 0,2 l 3,20 € · 0,4 l 5,20 €
- 163 · **KIBA** 0,2 l 3,20 € · 0,4 l 5,20 €

Kirsch- und Bananennectar

BEVANDE CALDE

Warme Getränke



- 170 · **ESPRESSO**² Tasse 2,80 €
- 171 · **DOPPELTER ESPRESSO**² Tasse 4,60 €
- 172 · **KAFFEE**² Tasse 3,80 €
- 173 · **CAPPUCCINO**^{G,2} Tasse 4,20 €
- 174 · **LATTE MACCHIATO**^{G,2} Glas 4,40 €
- 175 · **TEE** Glas 3,00 €
- 176 · **KAKAO / SCHOKOLADE**^G Glas 4,40 €

BIRRA

Biere



- 180 · **KROMBACHER PILS**^{A1} 0,3 l 3,70 € · 0,4 l 4,70 €
- 182 · **KROMBACHER DUNKEL**^{A1} Fl. 0,5 l 4,90 €
- 183 · **KROMBACHER WEIZEN**^{A1} Fl. 0,5 l 4,90 €
- 184 · **KROMBACHER ALKOHOLFREI**^{A1} Fl. 0,33 l 3,70 €
- 185 · **WEIZEN ALKOHOLFREI**^{A1} Fl. 0,5 l 4,90 €
- 186 · **KROMBACHER RADLER**^{A1} 0,3 l 3,70 € · 0,4 l 4,70 €
- bierhaltiges Mixgetränk

VINI APERTI

Offene Weine



- 190 · **PINOT GRIGIO**^{0,12} 0,2 l 6,50 €
Weißwein, Italien
- 191 · **CHARDONNAY**^{0,12} 0,2 l 6,50 €
Weißwein, Italien
- 192 · **FRIZZANTINO**^{0,12} 0,2 l 6,50 €
Weißwein, Perlwein, Italien
- 194 · **MONTEPULCIANO**^{0,12} 0,2 l 6,50 €
Rotwein, Italien
- 195 · **NERO D'AVOLA**^{0,12} 0,2 l 6,50 €
Rotwein, Italien
- 196 · **LAMBRUSCO**^{0,12} 0,2 l 6,50 €
Rotwein, Perlwein, Italien
- 197 · **ROSATO BARDOLINO**^{0,12} 0,2 l 6,50 €
Rosé, Italien
- 198 · **WEISSWEINSCHORLE**^{0,12} 0,2 l 6,00 €
weinhaltiges Mixgetränk, Italien

LIQUORI

Liköre



- 205 · **AMARETTO**^{H1,1} 2 cl 3,50 €
- 206 · **SAMBUCA** 2 cl 3,50 €
- 207 · **AMARO AVERNA**¹ 2 cl 3,80 €
- 208 · **RAMAZZOTTI** 2 cl 3,80 €
- 209 · **LIMONCELLO**¹ 2 cl 3,80 €
- 210 · **BAILEYS**^{A3,G,1,2,4} 2 cl 4,50 €
- 211 · **JÄGERMEISTER** 2 cl 4,50 €

SCHNÄPSE



220 · **GRAPPA**^{0,12} 2 cl 4,50 €

221 · **FERNET BRANCA** 2 cl 4,50 €

222 · **WODKA**^A 2 cl 4,50 €

223 · **JIM BEAM** 2 cl 4,50 €

224 · **MALTESER AQUAVIT**^{0,12} 2 cl 4,50 €

225 · **VECCHIA ROMAGNA**^{0,12} 2 cl 5,50 €

226 · **JACK DANIEL'S** 2 cl 6,00 €

227 · **RÉMY MARTIN**^{0,12} 2 cl 6,00 €

BEVANDE LUNGHE

Longdrinks



235 · **BACARDI COLA**^{1,2,4} 0,2 l 8,50 €

236 · **GIN TONIC**^{4,8} 0,2 l 8,50 €

WEINE

ROSÉ

ROSA DEL LAGO GARDA COLLI MANTOVANI DOC CHIARETTO ^{0,12}

Fl. 0,75 l 32,50 €

Venetien, trocken – Das fruchtige, blumige Bukett entspricht der Farbe. Intensiver Duft nach roten Beeren, Veilchen und Heckenrosen. Der Geschmack ist trocken, gleichzeitig ausgewogen tanninhaltig und weich, gut strukturiert.

SISTINA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO ROSÉ ^{0,12} Fl. 0,75 l 32,50 €

Abruzzen, trocken – Strahlend kirschrote Farbe, angenehm fruchtiges Bukett, Anklänge von Cerasa-Kirsche und Erdbeere. Der Geschmack ist ausgewogen, weich und duftend, mit guter Persistenz.

PROSECCO

SCAVI & RAY PROSECCO DOC SPUMANTE ^{0,12} Fl. 0,75 l 38,50 €

Venetien, trocken – Die längere Gärung sorgt für die raffiniert intensive Perlung, die nur durch natürliche Kohlensäure zustande kommt. Schon beim Öffnen entfalten sich fruchtige Aromen von Apfel, Quitte und Zitrusfrüchten, die sich auch saftig und süß im Geschmack entfalten.

SCAVI & RAY PROSECCO DOC ROSÉ SPUMANTE ^{0,12} Fl. 0,75 l 38,50 €

Venetien, trocken – Er zeichnet sich durch eine typische hellrosa Farbe mit leicht violetten Reflexen sowie eine feine Perlage aus. Der Duft ist geprägt von rotbackigem Apfel, frischer Birne sowie Himbeer- und Granatapfelnoten.

ROTWEINE



FANTINI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC ^{0,12} Fl. 0,75 l 28,50 €

Abruzzen, trocken – Rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Intensiv, anhaltend und fruchtig mit einem starken Aroma von Waldbeeren. Ein körperreicher Wein, gut ausgewogen, leicht tanninhaltig mit einem klaren Nachklang.

88 FILARI PERRICONE NERO D'AVOLA ^{0,12} Fl. 0,75 l 30,50 €

Sizilien, trocken – Aufgrund des Anteils Nero d'Avola hat dieser Sizilianer einen angenehm fruchtigen, weichen und doch körperreichen Charakter. Am Gaumen dominiert eine angenehme und weiche Vollmundigkeit, gefolgt von gut eingebundenen Tanninen.

COTIS RISERVA DOP PRIMITIVO DI MANDURIA ^{0,12} Fl. 0,75 l 68,50 €

Apulien, trocken – Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen sowie angenehme Kakao- und Vanillenoten breiten sich am Gaumen aus und harmonisieren mit einem ansprechenden dichten Mundgefühl mit süßen Tanninen.

LE CORTI DOCG AMARONE DELLA VALPOLICELLA ^{0,12} Fl. 0,75 l 85,50 €

Venetien, trocken – In der Nase ist ein Duft nach reifen roten dunklen Früchten mit möglichen Anklängen von Veilchen zu erkennen. Am Gaumen ist er dicht und konzentriert mit einer guten Struktur. Ein Wein mit einem weichen, samtigen und angenehmen Geschmack.

WEISSWEINE



PINOT GRIGIO DOC VILLA SANDI ^{0,12} Fl. 0,75 l 28,50 €

Venetien, trocken – Im Glas zeigt der Villa Sandi Pinot Grigio eine zartgelbe Farbe. In der Nase Zitrus mit einer leicht nussigen Note. Die Säure ist gut integriert und der Körper ist mittelkräftig. Ein schöner, leichter Pinot Grigio mit einem weichen, harmonischen Abgang.

LUGANA DOC FRACCAROLI ^{0,12} Fl. 0,75 l 32,50 €

Venetien, trocken – Ein Weißwein, ausschließlich aus Turbiana-Trauben gewonnen. Frisch, angenehm und harmonisch vereint er ein Aroma aus Zitrusfrüchten und mineralischen Noten. Die typischen Duftnoten nach Mandeln vermischen sich mit einem Pfirsich-/Aprikosenaroma.

GAVI DI GAVI DOCG ^{0,12} Fl. 0,75 l 39,50 €

Piemont, trocken – Perfekt arrangierte Aromen von Birnen, weißen Blüten, frischen Zitrusnoten, leichten Würzaromen und saftigen Äpfeln. Am Gaumen sehr erfrischend und harmonisch.

FANTINI CHARDONNAY IGT ^{0,12} Fl. 0,75 l 28,50 €

Abruzzen, trocken – Im Duft zeigt sich dieser Weiße aus den Abruzzen von einer erfrischenden Seite, verströmt dabei Noten tropischer Früchte und heller Blüten. Im Mund spürt man den vollen Körper des Weins, der sich ausgewogen und mit intensivem Geschmack auf die Zunge legt. Der Nachhall ist angenehm lang.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

A	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.)	1	mit Farbstoff
A1	Weizen	2	coffeinhaltig
A2	Roggen	3	mit Antioxidationsmittel
A3	Gerste	4	Säuerungsmittel
A4	Hafer	5	mit Konservierungsmittel
A5	Dinkel	6	mit Süßstoff
B	Krebstiere (Krebse, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi)	7	enthält eine Phenylalaninquelle
C	Eier	8	chininhaltig
D	Fisch	9	Stabilisatoren
E	Erdnüsse	10	aufgeschäumt mit Stickoxydul
F	Soja	11	Taurin
G	Milch (einschl. Laktose)	12	enthält Sulfite
H	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecan, Paranüsse, Pistazien, Macadamia)	13	geschwärzt
H1	Mandeln	14	Geschmacksverstärker
H2	Haselnüsse	15	mit Phosphat
H3	Walnüsse		
H4	Cashewnüsse		
H5	Pecannüsse		
H6	Paranüsse		
H7	Pistazien		
H8	Macadamia- oder Queenslandnüsse		
H9	Pinienkerne		
L	Sellerie		
M	Senf		
N	Sesam		
O	Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg bzw. 10 mg/l)		
P	Lupinen		
R	Weichtiere (Muscheln, Tintenfisch, Calamares, Schnecken)		

Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren weiterer Stoffe enthalten sein. Fragen Sie uns gern, wir beraten Sie.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. · Stand 12/2025