



NICOLETTA

Trattoria - Pizzeria

Treffnerstrasse 100 9500 Villach

Tel. Nr. 0 42 42 - 22 717

www.nicoletta.at

mail@nicoletta.at

Öffnungszeiten

Sonn- & Freiertags von 11:00 – 22:00 Uhr

Dienstag Ruhetag, außer JULI, AUGUST, SEPTEMBER & DEZEMBER

MO, MI, DO, FR und SA von 16:00 – 24:00 Uhr



HERZLICH WILLKOMMEN!

Wir freuen uns, dass Sie unser Lokal zum Verweilen und Genießen ausgewählt haben.

Ihr Genuss soll mit der Lektüre der Speisekarte beginnen. Wir haben für Sie eine Auswahl mediterraner Gerichte zusammengestellt und hoffen, damit auch Ihren Geschmack getroffen zu haben.

Aber was wären die besten Speisen ohne den passenden Tropfen? Verlangen Sie nach unserer Weinkarte und wählen Sie aus **über 50** verschiedenen Weinen. Unser Team berät Sie gerne bei der Wahl des passenden Weines zum gewählten Gericht, oder hilft Ihnen einen Wein zu finden, der Ihren Vorlieben entspricht.

Wir wollen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und Ihren Besuch mit allen Sinnen genießen können. Dazu gehört ein wenig mehr als gutes Essen, ausgesuchte Weine und freundlicher Service. Deshalb waren uns das Ambiente und die Gestaltung des Lokals nach Feng Shui Richtlinien ein besonderes Anliegen.

Lassen Sie sich verwöhnen und es sich gut gehen! Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und buon appetito!

Guido u. Guido Reinthal

Allergeninformationen entnehmen Sie der letzten Seite!

ANTIPASTI

Carpaccio di pesce spada

Vom geräucherten Schwertfisch, dazu Rucola und mit Zitronensaft mariniert.

(D) 11,50

Carpaccio di manzo

Rindercarpaccio mit Grana Padano, Rucola, Pinienkerne, Hausmarinade.

(C,G,H,M,O,) 9,20

Antipasto misto di verdura

Gegrilltes Gemüse mariniert mit einer leichten Kräuter-Joghurtsauce.

(G) 8,90

Mozzarelline alla napoletana

Babymozzarella mit Oliven, Kapern, Cherrytomaten und Basilikum, leicht mariniert.

(C,G,H,M,O) 8,90

Melanzane alla parmigiana

Heißes Melanzanitäschchen gefüllt mit Tomaten und Mozzarella.

(F,G,M,O) 8,90

Prosciutto e melone

Parma Schinken mit Melone.

9,20

Zu jeder Vorspeise servieren wir eine Portion Steinofenbaguette. (A)

MINESTRE

Minestrone di verdure

Italienische Gemüsesuppe, Steinofenbaguette und grana padano.

(A,G,L,O) 4,90

Crema di pomodoro

Tomatencremesuppe

(A,O) 4,90



INSALATE

Insalata mista

Gemischter Salat mit unserer italienischen Hausmarinade verfeinert.

(C,H,M,O) groß 8,90 klein 4,70

Insalata mare

Zarte Shrimps auf gemischten Blattsalaten verfeinert mit unserer italienischen Hausmarinade.

(B,C,H,M,O) 11,90

Insalatona con tonno, olive e cipolle

Thunfisch, Oliven, Zwiebel auf gemischten Blattsalaten verfeinert mit unserer italienischen Hausmarinade.

(D,C,H,M,O) 11,90

Insalata rucola, grana e pomodorini

Rucola mit Tomaten und Grana padano verfeinert mit unserer italienischen Hausmarinade.

(G,C,H,M,O) 8,90

CONTORNI

Spinaci

Blattspinat

(G,M) 4,10

Patate al rosmarino

Bratkartoffeln mit Rosmarin.

(G,M) 3,90

Pane di Pizza , Pizzabrot

(A) 3,90

PASTA

Spaghetti vongole

Spaghetti mit Venusmuscheln in Tomaten-Weißweinsud

(A,G,O,R) 14,90

Spaghetti bolognese

Spaghetti in Fleischsauce

(A,G,L,O) 10,90

Spaghetti aglio e olio

Spaghetti Olivenöl, Knoblauch

(A,G) 9,90

Spaghetti carbonara

Spaghetti in einer Speckrahmsauce

(A,C,F,G) 10,90

Lasagne al forno

Lasagne im Ofen überbacken

(A,C,G,L,O) 10,50

Paglia e fieno

Feine Tagliatelle mit Steinpilzrahmsauce und Trüffelbutter

(A,C,F,G,M) 11,90

Tagliatelle caprese

Bandnudeln mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella

(A,C,G,O) 10,90

Panzarotti mamma mia

Mit Speck und Ricotta gefüllte Teigtäschchen in einer
Speck-Gorgonzolasauce mit Walnusskernen

(A,C,F,G,H) 12,90

Penne all' arrabbiata

Penne mit Tomaten,Chilisauce

(A,G,O) 10,50

MITILI

Cozze

Miesmuscheln in Tomaten-, oder Weißweinsud,
dazu Steinofenbaguette

(A,O,R) 13,90

Vongole

Venusmuscheln in Tomaten-, oder Weißweinsud,
dazu Steinofenbaguette

(A,O,R) 17,90

Cozze e vongole

Gemischte Muscheln in Tomaten-, oder Weißweinsud,
dazu Steinofenbaguette

(A,O,R) 16,90

PESCE

Calamari fritti

Tintenfische gebacken, Sauce Tartare (C,G,H,M,O)

(A,D) 12,90

Calamari alla griglia

Tintenfische vom Grill mit einer Knoblauch-Kräuterbutter,
dazu Steinofenbaguette

(A,D,G,M) 12,90

Branzino alla griglia

Wolfsbarsch vom Grill mit Polenta

(A,D,G,M) 16,90

Gamberoni alla griglia

Riesengarnelen vom Grill mit Polenta

(B,G,O) 17,90



CARNE

220g Filetto al pepe

Filetsteak in Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln
(F,G,M,L) 24,90

Scaloppina al madeira

Gebratenes Kalbschnitzel in
Madeirawein-Natursaft dazu Bratkartoffeln
(A,G,M,O) 18,50

DOLCI

Sgroppino

Geeiste Zitronencreme mit Prosecco und Vodka
(O) 5,30

Gelato Nicoletta

Hausgemachtes Eis mit Cantuccini und Vin Santo
(A,C,G,H,O) 6,30

Tiramisu

Klassisches Tiramisu
(A,C,F,G,O) 5,90

Panna cotta

Gestürzte Sahnecreme
(G) 5,90

Profiteroles

Hausgemachtes Profiterol mit Schokoladensauce
(A,C,G) 6,10

Formaggi misti

Gemischtes Käsebrett, Steinofenbaguette
(A,G,H) 8,90

Dolce per l'uomo

Herrendessert Espresso, Grappa und Zigarillo
5,30

PIZZE

Frutti di mare	Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch (A,C,D,F,G,R) 11,20
Agli Ortaggi	Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Parmesan (A,G) 9,90
Berlusconi	Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Dolce latte (A,G) 10,50
Calzone	Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons (A,G) 9,50
Capricciosa	Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken (A,G) 9,90
Cipolla	Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebel (A,G) 8,50
Diavolo	Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pfefferoni (A,G) 9,50
Funghi	Tomatensauce, Mozzarella, Champignons (A,G) 8,90
Giuseppe	Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Salami, Zwiebel, Knoblauch (A,G) 10,50
Hawai	Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas (A,G) 9,90
Margherita	Tomatensauce, Mozzarella (A,G) 7,90
Medici	Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, frischer Basilikum (A,G) 8,90
Mephisto (scharf)	Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Pfefferoni (A,G,O) 9,90
Nicola (scharf)	Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Zwiebel, Kapern, Pfefferoni (A,G,O) 10,50
Nicoletta	Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Schinken, Spinat (A,G) 10,50
Prosciutto	Tomatensauce, Mozzarella, Schinken (A,G) 9,50
Prosciutto Crudo	Tomatensauce, Mozzarella, Parma Rohschinken, Rucola (A,G) 10,50
Quattro Formaggi	Tomatensauce, vier verschiedene Käsesorten (A,G) 9,90
Quattro Stagioni	Tomatensc., Mozzarella, Schinken, Salami, Champ., Artischocken, Oliven (A,G) 10,50
Regina	Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons (A,G) 9,50
Rucola	Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten (A,G) 9,50
Salami	Tomatensauce, Mozzarella, Salami (mild) (A,G) 9,50
Siciliana	Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven (A,G,O) 9,50
Spinaci e ricotta	Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Ricotta, Parmesan (A,G) 9,90
Tonno e cipolla	Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Zwiebel (A,D,G,O) 10,50
Familienpizza	max. 3 Pizzenbelege nach eigenem Wunsch. 26,90

Jede Pizza ist auch kleiner erhältlich, abzüglich 1,00.

CAFFÈ – TÈ

Espresso	2,20
Espresso ristretto (extra kurz)	2,20
Caffè latte (G)	2,80
Cappuccino (G)	2,80
Dolce per l'uomo Herrendessert Espresso, Grappa und Zigarillo	5,30
Tee Schwarz-, Pfefferminz-, Kamillen-, Grüner-, Früchtetee	2,30
Heiße Schokolade (G)	2,80

APERITIVI E AMARI

Martini Bianco 4cl.	3,50
Campari Soda	3,50
Campari Orange	4,20
Sanbitter – der alkoholfreie Aperitif 0,1l Fl.	2,30

ANALCOLICI

Limonaden Cola, Orange, Zitrone, Hollunder, Kräuter, Spezi, Red Berry, 0,25l	2,60
Cola Zero 0,33l Fl.	2,90
Tonic, Bitter Lemon 0,2Fl.	2,70
Fruchtsäfte Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeere 0,25l	2,80
Fruchtnektar Marille, Mango, Erdbeere, Birne 0,2l Fl.	2,90
Gasteiner, kristallklar aus den Naturschutzgebiet der Hohen Tauern still/sparkling 0,33l Fl.	2,40
still/sparkling 0,75l Fl.	4,90

BIRRE

(all unsere Biere enthalten Gluten (A))

Märzen	0,2l	2,80
Märzen	0,3l	3,40
Märzen	0,5l	3,90
Radler	0,3l	3,40
Radler	0,5l	3,90
Schlossgold alkoholfrei	0,5l Fl.	3,90
Edelweiß Weißbier	0,33l Fl.	3,40
Edelweiß Weißbier alk. frei	0,5l Fl.	3,90

AMARI

Ramazzotti	2cl.	3,40
Averna	2cl.	3,40

Amaro Montenegro 2cl. 3,20

LIQUORI

Amaretto	2cl.	3,40
----------	------	------

**EINFACH LECKER der
NICOLETTA!
Frangelico Haselnusslikör**

(H) 3,20

WHISKEY, PIÙ

Jack Daniels	2cl.	3,50
Remy Martin	2cl.	4,50

LONG DRINKS

Bacardi Cola oder Orange	4,60
Wodka Orange	4,60
Jack Daniels Cola	4,90
Gin Tonic (0,2 Fl. Tonic)	4,90

GRAPPE

Grappa Piave	2cl.	3,50
Grappa Berta	2cl.	4,20
Grappa Berta Barrique	2cl.	4,40
Pfau Marille	2cl.	4,20
Pfau Apfel	2cl.	4,20
Pfau Williams	2cl.	4,20

ROT

Merlot, Salatin	1/8l	2,70
Zweigelt Heideboden, Moser	1/8l	3,20
Carnuntum Cuvée Zweigelt, Blaufränkisch, Netzl Göttelsbrunn	1/8l	3,90
Poggio alla Badiola Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Castello di Fonterutolie, Toscana	1/8l	4,20

VINI & SPUMANTI

(all unsere Weine enthalten Sulfite (O))

Die ERFRISCHUNG!

Martini Riviera Rosato

4,00

Mischung, Spritzer oder		
Sommerspritzer	1/4l	3,00
Aperolspritzer		4,00
Rote Beeren Spritzer	1/4l	3,20
Hollunder Spritzer	1/4l	3,20
Prosecco Piccolo	0,2l FL.	8,40

WEISS

Bianco Friulano, Salatin	1/8l	2,70
Pinot Grigio DOC „Collio“ Marco Felluga, Friaul	1/8	4,20
Chardonnay Markowitsch, Göttelsbrunn	1/8l	4,00
Auslese Cuveè Krikler	1/8l	3,90

**Wir haben für Sie
noch über fünfzig
erlesene
Flaschenweine in
unserer Vinothek
zur Auswahl, diese
finden Sie auch in
unserer Weinkarte!**



NICOLETTA

Trattoria - Pizzeria

Allergeninformation / Informazioni sui allergeni / Allergy information

A Glutenhaltige Getreide / Glutine / Gluten
B Krebstiere / Crostacei / Crustaceans
C Eier / Uovo / Egg
D Fisch / Pesce / Fish
E Erdnüsse / Arachidi / Peanuts

F Soja / Soia / Soy
G Milch / Latte / Milk
H Schalenfrüchte / Cariossidi / Edible Nuts
L Sellerie / Sedano / Celery

M Senf / Senape / Mustard
N Sesamsamen / Sesamo / Sesame
O Sulfite / Solfiti / Sulphites
P Lupinen / Lupini / Lupines
R Weichtiere / Mitili / Molluscs

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

Nella composizione delle nostre specialità possono essere presenti eventuali tracce di materie prime contenenti altri allergeni.

Despite careful preparation of our dishes there may be traces of these products due to the production process in the kitchen.