

NR.	ARTIKEL	MENGE	EUR	ORDER
A1	Argentinisches Roastbeef rosa, aufgeschnitten	100 g	5, ⁵⁰	-----
A2	Barbarie Ente aus dem Ofen mit Orangensauce und Rotkohl	kg	26,-	-----
A3	Ciabatta exklusiv mit französischem Mehl gebacken	kg	9,-	-----
A4	Entenpastete mit schwarzen Trüffeln	100 g	3, ⁶⁰	-----
A5	Focaccia mit Rosmarin	kg	11,-	-----
A6	Frische deutsche Gans aus dem Ofen mit Rotkohl und Sauce	kg	36,-	-----
A7	Gambas gebraten mit Rosmarin	100 g	4, ⁹⁰	-----
A8	Gänsekeulen aus dem Ofen mit Rotkohl und Sauce	kg	36,-	-----
A9	Frische Garnelen in Paprikacreme	100 g	3, ⁸⁰	-----
A10	Hausgebeizter Lachs mit Dill	100 g	5,-	-----
A11	Pikanter Rindfleischsalat hausgemacht	100 g	3,-	-----
A12	Polpo in Öl eingelegt mit Petersilie	100 g	3,-	-----
A13	Sardellenfilets sauer eingelegt	100 g	3,-	-----
A14	Sardinenfilets gebraten, süßsauer eingelegt mit Rosinen und Pinienkernen	100 g	3,-	-----
A15	Tafelspitz kalt aufgeschnitten mit hausgemachter grüner Sauce	100 g	3, ²⁰	-----
A16	Vitello tonnato Gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	100 g	8, ⁹⁰	-----
B3	Chorizo Iberico Spanische Paprikawurst	100 g	4, ²⁰	-----
B4	Salame al tartufo Salami aus Schweinefleisch mit Trüffelaroma 350g	100 g	4, ²⁰	-----
B5	Salame Cacciatore 150-200g	100 g	3, ⁴⁰	-----
B7	Salame di cinghiale aus Greve in Chianti mit Wildschwein 350g	100 g	4, ²⁰	-----
B8	Salame Finocchiona aus der Toskana mit Fenchelsamen gewürzt	100 g	3, ⁴⁰	-----
B9	Salame Milano Mailänder Salami	100 g	3, ⁴⁰	-----
B10	Salame Ventricina kalabrische, grobkörnige, feurige Salami	100 g	2, ⁶⁰	-----
B11	Salami 'Nduja Kalabrische scharfe Streichsalami	100 g	3, ¹⁰	-----
B12	Salamino Toro Chianino vom weißen Stier 350g	100 g	3, ⁶⁰	-----
B13	Salsiccia fresca di puro suino frische Bratwurst mit Fenchelsamen	100 g	2,-	-----
B14	Spianata calabrese piccante gepresst, mit Peperoni, scharf!	100 g	3, ¹⁰	-----
C1	Bresaola Veltliner Rindfleisch luftgetrocknet, sehr mager	100 g	4, ⁹⁰	-----
C2	Coppa luftgetrockneter Schweinenacken	100 g	2, ⁹⁰	-----
C3	Grillschinken mit Kräutern	100 g	3,-	-----
C4	Guanciale luftgetrockneter ungeräucherter Speck aus der Schweinebacke	100 g	2,-	-----
C5	Kochschinken mit Rosmarin	100 g	3,-	-----
C6	Kochschinken mit schwarzen Trüffeln	100 g	4, ²⁰	-----
C7	Lardo aus der Toskana mit Kräutern und Salz gereift	100 g	2, ⁷⁰	-----
C8	Mortadella di Bologna mit Trüffel	100 g	2, ⁹⁰	-----
C9	Mortadella IGP Bologna	100 g	2, ³⁰	-----
C10	Pancetta Schweinebauch arrotolata	100 g	2,-	-----
C11	Prosciutto di Parma d'Oro Parmaschinken, 18 Monate gereift	100 g	5, ⁹⁰	-----
C12	Prosciutto di Parma Ilario 24 Monate gereift	100 g	6, ⁹⁰	-----
C13	Serranoschinken	100 g	5, ¹⁰	-----
C14	Sopressata Schweinskopfsülze	100 g	2,-	-----
C15	Südtiroler Speck	100 g	2, ⁸⁰	-----
C16	Trüffelschinken	100 g	4, ²⁰	-----

KÄSE

SÜSS

OLIVEN

ANTIPIASTI-GEMÜSE

NR.	ARTIKEL	MENGE	EUR	ORDER
D1	Asiago milder Schnittkäse Kuhmilch aus dem Friaul	100 g	2, ²⁰	-----
D2	Brinata junger milder Schafskäse mit essbarer weißer Schimmel	100 g	2, ⁷⁰	-----
D3	Caprino Frischkäse aus 100% Ziegenmilch	100 g	2, ⁹⁰	-----
D4	Fontal Schnittkäse aus Kuhmilch, cremig	100 g	2, ⁵⁰	-----
D5	Fontina Rohmilchkäse aus der Region Aosta, intensiv, ausdrucksvoll	100 g	2, ⁸⁰	-----
D6	Formagella Weichkäse aus Kuhmilch, mild	100 g	2, ⁶⁰	-----
D7	Gorgonzola dolce Blauschimmel, mild	100 g	2, ²⁰	-----
D8	Grana Padano Hartkäse 18 Monate	100 g	2, ⁵⁰	-----
D9	Innichner Bergkäse mild, süßlich aus Kuhmilch	100 g	2, ⁸⁰	-----
D10	Mozzarella di Bufala 125g Beutel	Btl.	3, ²⁰	-----
D11	Parmigiano Reggiano Parmesan 24 Monate	100 g	3,-	-----
D12	Pecorino Fresco Schafskäse aus der Toskana, mild, jung	100 g	2, ⁷⁰	-----
D13	Pecorino Stagionato Schafskäse aus der Toskana	100 g	2, ⁷⁰	-----
D14	Rigatello mild, aus Kuh- und Schafsmilch	100 g	2, ⁸⁰	-----
D15	Robiola Bosina Weichkäse von Kuh- und Schafsmilch aus dem Piemont	100 g	2, ⁹⁰	-----
D16	Scamorza geräucherter Brühkäse	100 g	2, ⁵⁰	-----
D17	Taleggio Kuhmilch würzig, mild, cremig	100 g	2, ⁶⁰	-----
D18	Toma della Rocca Frischkäse Kuh-Schaf-Ziege, mild, milchig	100 g	2, ⁸⁰	-----
E1	Tiramisu Portion ca. 150 g	Port.	7, ⁸⁰	-----
F1	Grüne Oliven ohne Stein mariniert mit Peperoni	100 g	2, ²⁰	-----
F2	Olive aglio e olio schwarze Termiti-Oliven mit Knoblauch in eigenem Öl	100 g	2, ²⁰	-----
F3	Olive monacale braun nach Mönchsart mit Fenchelsamen	100 g	2, ²⁰	-----
F4	Taggiasca kleine braune Oliven aus Ligurien	100 g	2, ²⁰	-----
G1	Artischockenherzen in Olivenöl	100 g	3,-	-----
G2	Auberginen	100 g	2, ⁵⁰	-----
G3	Auberginenröllchen mit Gemüsefarce (Karotte, Zwiebel und Sellerie)	100 g	2, ⁵⁰	-----
G4	Champignons mit Rosmarin und Knoblauch	100 g	2, ⁵⁰	-----
G5	Fenchel gedünstet	100 g	2, ⁵⁰	-----
G6	Gegrillte Zwiebeln	100 g	2, ⁵⁰	-----
G7	Halbgetrocknete Kirschtomaten hocharomatisch, süß	100 g	3,-	-----
G8	Involtini di speck Röllchen von Südtiroler Speck gefüllt mit Frischkäse	100 g	2, ⁵⁰	-----
G9	Paprika	100 g	2, ⁵⁰	-----
G10	Peperoni mit Thunfisch gefüllt	100 g	3,-	-----
G11	Zucchini	100 g	2, ⁵⁰	-----

Bestellung via **ABHOLUNG** Datum ----- Name -----
 Telefon 0351.31 599 0 **VEREINBAREN**
 Fax 0351.31 599 17
 Mail info@la-villetta.com
 Uhrzeit ----- Unterschrift -----

**SIE WÜNSCHEN
EINE AUSWAHL AN WEINEN?** Gern senden wir Ihnen unsere
aktuelle Preisliste mit über 150 Positionen!