



OSTER SPEZIAL

NR.	ARTIKEL	MENGE	EUR	ORDER
A1	<b>Eingelegte Gemüse</b> Paprika, Zucchini, Auberginen, Fenchel, Champignons	100 g	2, <sup>50</sup>	-----
A2	<b>Garnelen in Paprikacreme</b>	100 g	3, <sup>00</sup>	-----
A3	<b>Hausgebeizter Lachs</b> mit Dill	100 g	4, <sup>90</sup>	-----
A4	<b>Lammhaxe fertig zum Erhitzen</b> mit Sauce	kg	29, <sup>00</sup>	-----
A5	<b>Lammkeulenbraten</b> fertig zum Erhitzen, gefüllt mit Kräutern, ca. 1 kg	kg	32, <sup>00</sup>	-----
A6	<b>Pikanter Rindfleischsalat</b> hausgemacht	100 g	2, <sup>50</sup>	-----
A7	<b>Polpo in Öl eingelegt</b> mit Petersilie	100 g	3, <sup>00</sup>	-----
A8	<b>Sardellenfilets</b> sauer eingelegt	100 g	3, <sup>00</sup>	-----
A9	<b>Sardinenfilets gebraten</b> süßsauer eingelegt mit Rosinen und Pinienkernen	100 g	3, <sup>00</sup>	-----
A10	<b>Tafelspitz</b> kalt aufgeschnitten mit hausgemachter grüner Sauce	100 g	3, <sup>20</sup>	-----
A11	<b>Torta Pasqualina</b> mit frischem Spinat, Ricotta, Ei und Artischocken	Stk.	15, <sup>00</sup>	-----
A12	<b>Vitello tonnato</b> Gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	100 g	8, <sup>80</sup>	-----

### Fisch und Fleisch auf Anfrage

Preise nach Tagesangebot

KÄSE

B1	<b>Asiago</b> milder Schnittkäse Kuhmilch aus dem Veneto	100 g	2, <sup>20</sup>	-----
B2	<b>Bergkäse aus dem Südtirol</b> Kuhmilch, mild, süsslich, fest	100 g	2, <sup>80</sup>	-----
B3	<b>Brinata</b> junger milder Schafskäse mit essbarer weißer Schimmelrinde	100 g	2, <sup>70</sup>	-----
B4	<b>Caprino Frischkäse</b> aus 100% Ziegenmilch	100 g	2, <sup>90</sup>	-----
B5	<b>Fontal Schnittkäse</b> Kuhmilch cremig	100 g	2, <sup>50</sup>	-----
B6	<b>Fontina Rohmilchkäse</b> aus der Region Aosta, intensiv, ausdrucksvoll	100 g	2, <sup>80</sup>	-----
B7	<b>Formagella</b> Kuhmilch, mild, buttrig	100 g	2, <sup>60</sup>	-----
B8	<b>Gorgonzola dolce</b> Blauschimmel, mild	100 g	2, <sup>20</sup>	-----
B9	<b>Grana Padano</b> Parmesan, mild 14 Monate gereift	100 g	2, <sup>50</sup>	-----
B10	<b>Mascarpone</b>	100 g	1, <sup>30</sup>	-----
B11	<b>Mozzarella di Bufala</b>	125 g	3, <sup>20</sup>	-----
B12	<b>Parmigiano Reggiano</b> Parmesan 24 Monate	100 g	3, <sup>00</sup>	-----
B13	<b>Pecorino Toscanello</b> Schafskäse aus der Toscana, mild	100 g	2, <sup>70</sup>	-----
B14	<b>Ricotta</b>	100 g	1, <sup>10</sup>	-----
B15	<b>Robiola Bosina</b> Weichkäse Kuhmilch, Schafsmilch Piemont	100 g	2, <sup>90</sup>	-----
B16	<b>Scamorza</b> geräucherter Brühkäse	100 g	2, <sup>50</sup>	-----
B17	<b>Taleggio</b> Kuhmilch würzig, mild, cremig	100 g	2, <sup>60</sup>	-----
B18	<b>Testun al Barolo</b> reifer Hartkäse, Kuhmilch, in Rotweintresten gereift	100 g	2, <sup>80</sup>	-----
B19	<b>Toma della Rocca</b> Frischkäse Kuh-Schaf-Ziege, mild, milchig	100 g	4, <sup>90</sup>	-----



WURST

NR.	ARTIKEL	MENGE	EUR	ORDER
C1	<b>Coppa</b> Schweinenacken, luftgetrocknet	100 g	2, <sup>90</sup>	-----
C2	<b>Guanciale</b> Schweinebacke	100 g	2, <sup>00</sup>	-----
C3	<b>Lardo</b> reiner Bauchspeck aus Greve, Toskana, mit Kräuter und Meersalz	100 g	2, <sup>70</sup>	-----
C4	<b>Mortadella IGP Bologna</b>	100 g	2, <sup>30</sup>	-----
C5	<b>'Nduja</b> streichfähige Salami aus Kalabrien	100 g	3, <sup>10</sup>	-----
C6	<b>Pancetta arrotolata</b> gerollter Schweinebauchspeck	100 g	2, <sup>00</sup>	-----
C7	<b>Salame al tartufo</b> Salami aus Schweinefleisch mit Trüffelaroma 350g	100 g	4, <sup>20</sup>	-----
C8	<b>Salame Cacciatore</b> 150-200g	100 g	3, <sup>40</sup>	-----
C9	<b>Salame di cinghiale</b> aus Greve in Chianti mit Wildschwein 350g	100 g	4, <sup>20</sup>	-----
C10	<b>Salame Finocchiona</b> grobe Schweinssalami mit Fenchelsamen gewürzt	100 g	3, <sup>40</sup>	-----
C11	<b>Salame Milano</b> Mailänder Salami	100 g	3, <sup>40</sup>	-----
C12	<b>Salame Ventricina</b> kalabrische, grobkörnige, feurige Salami	100 g	2, <sup>60</sup>	-----
C13	<b>Salamino Toro Chianino</b> vom weißen Stier 350g	100 g	3, <sup>60</sup>	-----
C14	<b>Salsiccia puro suino „Fresca“</b> frische Bratwurst mit Fenchelsamen	100 g	2, <sup>50</sup>	-----
C15	<b>Soprassata di Testa</b> Schweinskopfsülze	100 g	2, <sup>00</sup>	-----
C16	<b>Spianata Calabrese piccante</b> gepresst, mit Peperoni (scharf)	100 g	3, <sup>10</sup>	-----

### PASSEND ZUM SPARGEL

SCHINKEN

D1	<b>Bresaola</b> Veltliner Rindfleisch luftgetrocknet, sehr mager	100 g	4, <sup>90</sup>	-----
D2	<b>Culatello di Collina</b> luftgetrockneter Kernschinken	100 g	6, <sup>90</sup>	-----
D3	<b>Grillschinken</b> mit Kräutern	100 g	3,-	-----
D4	<b>Kochschinken</b> mit Rosmarin	100 g	3,-	-----
D5	<b>Porchetta</b> Spanferkel aus dem Ofen aufgeschnitten, zu grünem Spargel	100 g	2, <sup>90</sup>	-----
D6	<b>Prosciutto di Parma d'Oro Parmaschinken</b> 18 Monate gereift	100 g	5, <sup>90</sup>	-----
D7	<b>Prosciutto di Parma Illario</b> 24 Monate super zart und nussig	100 g	6, <sup>90</sup>	-----
D8	<b>Serranoschinken</b> aus Spanien	100 g	5, <sup>10</sup>	-----
D9	<b>Südtiroler Schinken</b> 22 Wochen im Alpenklima gereift	100 g	2, <sup>80</sup>	-----

2/2

### ABHOLUNG VEREINBAREN

Datum ..... Name .....

Uhrzeit ..... Unterschrift .....

Speisen, Platten  
oder Caterings  
jederzeit

Telefon 0351 315990

Fax 0351 3159917

Mail info@la-villetta.com

**SIE WÜNSCHEN  
EINE AUSWAHL  
AN WEINEN?**

**Gern senden  
wir Ihnen unsere  
aktuelle Preisliste.**