

# La Villetta

## ALIMENTARI - OSTERIA

BESTELLISTE WEIHNACHTEN & SILVESTER 2018 DELIKATESSEN & ITALIENISCHE FEINKOST

### SPEZIALITÄTEN

<b>GANS</b> aus dem Ofen mit Rotkohl und Sauce	kg	45,-	.....
<b>GÄNSEKEULEN</b> aus dem Ofen mit Rotkohl und Sauce	kg	36,-	.....
<b>BARBARIEENTE</b> aus dem Ofen mit Orangensauce und Rotkohl	kg	26,-	.....
<b>ARGENTINISCHES ROASTBEEF</b> rosa, aufgeschnitten	100g	5 <sup>50</sup>	.....
<b>TAFELSPITZ</b> kalt aufgeschnitten mit hausgemachter grüner Sauce	100g	3 <sup>20</sup>	.....
<b>VITELLO TONNATO</b> gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	100g	8 <sup>90</sup>	.....
<b>PIKANTER RINDFLEISCHSALAT</b> hausgemacht	100g	3,-	.....
<b>HAUSGEBEIZTER LACHS</b> mit Dill	100g	5,-	.....
<b>GAMBAS</b> gebraten mit Rosmarin	100g	4 <sup>90</sup>	.....
<b>GARNELEN</b> in Paprikacreme	100g	3 <sup>80</sup>	.....
<b>POLPO</b> in Öl	100g	3 <sup>50</sup>	.....
<b>SARDELLENFILETS</b> sauer eingelegt	100g	3 <sup>50</sup>	.....
<b>SARDINENFILETS</b> gebraten, süßsauer eingelegt mit Rosinen und Pinienkernen	100g	3,-	.....
<b>CIABATTA</b> natur, Olive, Walnuss, Knoblauch, Mediterran	kg	9,-	.....
<b>FOCACCIA</b> mit Rosmarin	kg	11,-	.....

### SALAMI

<b>CHORIZO IBERICO</b> Spanische Paprikawurst	100g	4 <sup>20</sup>	.....
<b>GOLFETTA</b> magere Schinkensalami aus Parma	100g	4 <sup>10</sup>	.....
<b>KAMINWURZEN</b> Rind & Schwein, Südtirol	100g	3 <sup>20</sup>	.....
<b>SALAME AL TARTUFO</b> Schweinefleisch mit Trüffelaroma 350g	100g	4 <sup>70</sup>	.....
<b>SALAME CACCIATORE</b> 150-200g	100g	3 <sup>90</sup>	.....
<b>SALAME DI CINGHIALE</b> aus Greve in Chianti mit Wildschwein 350g	100g	4 <sup>40</sup>	.....
<b>SALAME FINOCCHIONA</b> aus der Toskana mit Fenchelsamen gewürzt	100g	3 <sup>40</sup>	.....
<b>SALAME MILANO</b> Mailänder Salami	100g	3 <sup>70</sup>	.....
<b>SALAMI 'NDUJA</b> Kalabrische scharfe Streichsalami	100g	3 <sup>60</sup>	.....
<b>SALAME VENETA</b> mit Knoblauch	100g	2 <sup>80</sup>	.....
<b>SALAMINO TORO CHIANINO</b> vom weißen Stier 350g	100g	4 <sup>20</sup>	.....
<b>SALSICCIA FRESCA DI PURO SUINO</b> frische Bratwurst mit Fenchel	100g	2 <sup>70</sup>	.....
<b>SPIANATA CALABRESE PICCANTE</b> mit Peperoni, scharf!	100g	3 <sup>40</sup>	.....
<b>SALAME FRIULANO</b> Friaul, mit Weißwein	100g	4 <sup>10</sup>	.....

### SCHINKEN

<b>BRESAOLA</b> Rindfleisch luftgetrocknet, sehr mager	100g	5 <sup>20</sup>	.....
<b>COPPA</b> luftgetrockneter Schweinenacken	100g	3 <sup>60</sup>	.....
<b>GRILLSCHINKEN</b> mit Kräutern	100g	3 <sup>20</sup>	.....
<b>GUANCIALE</b> luftgetrockneter ungeräucherter Speck aus der Schweinebacke	100g	2 <sup>90</sup>	.....
<b>LARDO</b> aus der Toskana mit Kräutern und Salz gereift	100g	3,-	.....
<b>MORTADELLA DI BOLOGNA</b> mit Trüffel	100g	3,-	.....
<b>MORTADELLA IGP BOLOGNA</b> mit Pistazien	100g	2 <sup>50</sup>	.....
<b>PANCETTA ARROTOLATA</b> Schweinebauch	100g	2 <sup>80</sup>	.....
<b>PROSCIUTTO DI PARMA D'ORO</b> Parmaschinken, 18 Monate gereift	100g	5 <sup>90</sup>	.....
<b>PROSCIUTTO DI PARMA ILARIO</b> Parmaschinken, 24 Monate gereift	100g	6 <sup>90</sup>	.....
<b>ROSMARINSCHINKEN</b> gekocht	100g	3 <sup>20</sup>	.....
<b>SERRANOSCHINKEN</b> Spanien	100g	5 <sup>10</sup>	.....
<b>SOPRASSATA</b> Schweinskopfsülze, Toskana	100g	2 <sup>50</sup>	.....
<b>SÜDTIROLER SPECK</b>	100g	2 <sup>80</sup>	.....
<b>TRÜFFELSCHINKEN</b> gekocht	100g	4 <sup>20</sup>	.....

## KÄSE

<b>ASIAGO</b> milder Kuhmilchkäse aus dem Friaul	100g	<b>2<sup>20</sup></b> .....
<b>BRINATA</b> junger milder Schafskäse, mit essbarer Rinde	100g	<b>2<sup>80</sup></b> .....
<b>CAPRINO</b> Frischkäse aus 100% Ziegenmilch	100g	<b>3<sup>20</sup></b> .....
<b>FONTAL</b> aus Kuhmilch, cremig	100g	<b>2<sup>50</sup></b> .....
<b>FONTINA</b> Rohmilchkäse aus der Region Aosta, intensiv, ausdrucksvoll	100g	<b>3<sup>20</sup></b> .....
<b>FORMAGELLA REALE</b> Weichkäse aus Kuhmilch, mild	100g	<b>2<sup>60</sup></b> .....
<b>GORGONZOLA DOLCE</b> Blauschimmel, mild	100g	<b>2<sup>20</sup></b> .....
<b>GRANA PADANO</b> Hartkäse, 18 Monate gereift	100g	<b>2<sup>50</sup></b> .....
<b>INNICHNER BERGKÄSE</b> mild, süßlich aus Kuhmilch	100g	<b>2<sup>80</sup></b> .....
<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b> 2 x 125g Beutel	Stck	<b>6<sup>40</sup></b> .....
<b>PARMIGIANO REGGIANO</b> Parmesan, 24 Monate gereift	100g	<b>3<sup>20</sup></b> .....
<b>PECORINO FRESCO</b> Schafskäse aus der Toskana, mild, jung	100g	<b>2<sup>70</sup></b> .....
<b>PECORINO STAGIONATO</b> gereifter Schafskäse aus der Toskana	100g	<b>2<sup>70</sup></b> .....
<b>ROBIOLA BOSINA</b> Weichkäse von Kuh- und Schafsmilch aus dem Piemont	100g	<b>3,-</b> .....
<b>SCAMORZA</b> geräuchert	100g	<b>2<sup>50</sup></b> .....
<b>TALEGGIO</b> Kuhmilchkäse würzig, mild, cremig	100g	<b>2<sup>60</sup></b> .....
<b>TESTUN AL BAROLO</b> Kuhmilchkäse in Rotweintrester gereift, Piemont	100g	<b>5<sup>50</sup></b> .....
<b>TOMA DELLA ROCCA</b> Frischkäse Kuh-Schaf-Ziege, mild, milchig	100g	<b>2<sup>80</sup></b> .....

## ANTIPASTI – GEMÜSE

<b>ARTISCHOCKENHERZEN</b> gegrillt und eingelegt	100g	<b>3<sup>20</sup></b> .....
<b>AUBERGINEN</b> gegrillt und eingelegt	100g	<b>2<sup>50</sup></b> .....
<b>AUBERGINENRÖLLCHEN</b> mit Karotte, Zwiebel und Sellerie	100g	<b>2<sup>50</sup></b> .....
<b>CHAMPIGNONS</b> gebraten mit Rosmarin und Knoblauch	100g	<b>2<sup>50</sup></b> .....
<b>FENCHEL</b> gedünstet	100g	<b>2<sup>50</sup></b> .....
<b>ZWIEBELN</b> gegrillt und eingelegt	100g	<b>2<sup>50</sup></b> .....
<b>HALBGETROCKNETE KIRSCHTOMATEN</b> hocharomatisch, süß	100g	<b>3<sup>20</sup></b> .....
<b>INVOLTINI DI SPECK</b> Röllchen von Südtiroler Speck gefüllt mit Frischkäse	100g	<b>2<sup>50</sup></b> .....
<b>PAPRIKA</b> gegrillt und eingelegt	100g	<b>2<sup>50</sup></b> .....
<b>PEPERONI</b> mit Thunfisch gefüllt	100g	<b>3<sup>20</sup></b> .....
<b>ZUCCHINI</b> gegrillt und eingelegt	100g	<b>2<sup>50</sup></b> .....

## OLIVEN

<b>GRÜNE OLIVEN OHNE STEIN</b> mariniert mit Peperoni	100g	<b>2<sup>20</sup></b> .....
<b>OLIVE AGLIO E OLIO</b> schwarze Termiti-Oliven mit Knoblauch in eigenem Öl	100g	<b>2<sup>20</sup></b> .....
<b>OLIVE MONACALE</b> braun nach Mönchsart mit Fenchel	100g	<b>2<sup>20</sup></b> .....
<b>TAGGIASCA</b> kleine braune Oliven aus Ligurien, ohne Stein im eigenen Öl	100g	<b>2<sup>20</sup></b> .....

## Süss

<b>TIRAMISU</b> Portion ca. 150 g	Port.	<b>7<sup>80</sup></b> .....
<b>PANETTONE</b> 1000 g, als Geschenk verpackt	Stck	<b>22,-</b> .....

### BESTELLUNGEN

Telefon 0351 31 599 0

Fax 0351 31 599 17

E-Mail info@la-villetta.com

### IHRE ABHOLZEIT:

NAME ..... DATUM .....

UHRZEIT..... TELEFONNUMMER .....

Bitte geben Sie Bestellungen Ihres Festtagsbratens zur Abholung am 24.12.2018 (9-14 Uhr) bis zum 22.12.2018 ab.