

DESSERT

TIRAMISU CLASSICO

Löffelbiskuit mit Kaffee-Mascarponecreme

9,5

7,5

CIOCCOLATO CON MASCARPONE MOUSSE

Weißes Schoko-Mascarpone-Mousee,
Kirschkompott

11

8

SOFTDRINKS

ACQUA PANNA

Stilles Wasser, 0,75 l

4,5

S. PELLEGRINO

Kohlensäurehaltiges Wasser, 0,75 l

4,5

COLA, FANTA, SPRITE

Erfrischungsgetränk, 1 l

4,5



EVENTS IM VILLAGGIO

Feiern Sie Ihre besonderen Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen, Firmenevents und vieles mehr bei uns im Villaggio. Bitte sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne bei Planung und Umsetzung.

VILLAGGIO CATERING UND PARTYSERVICE

Mit unserem professionellen Villaggio Catering sorgen wir dafür, dass Ihre private Feier oder Ihr Firmenevent auch kulinarisch ein voller Erfolg wird. Das Villaggio bietet Ihnen maßgeschneidertes Catering auf hohem Niveau.



LIEBE GÄSTE,

unsere leckeren Gerichte können auch zum Mitnehmen bestellt werden.



AUSSER-HAUS-MITTAGSTISCH

Die Ausser-Haus-Mittagstisch-Preise gelten von Montag bis Samstag in der Zeit von 12 bis 17 Uhr, außer an Feiertagen.



WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH

Im Alten Dorfe 40, 22359 Hamburg
(gegenüber der HASPA Volksdorf).

Tel.: 040 603 40 42

Fax: 040 334 662 999

E-Mail: info@villaggio.hamburg

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

TELEFON: 040 603 40 42

AUSSER-HAUS-SPEISEKARTE

ANTIPASTI

ANTIPASTO

Verschiedene gegrillte frische Gemüse

14
10

ANTIPASTI DELUXE

Komposition unserer frischen Vorspeisen

17
13

VITELLO TONNATO

Fein geschnittener rosa Kalbsbraten,
Thunfischcreme, gebackene Kapernäpfel

17
13

CARPACCIO DI MANZO

Feine Scheiben vom Rind, Rucola, Parmesan

17
13,5

BURRATA

Mozzarella mit flüssigem Kern, Amore-
Kirschtomaten, Rucola, gereifter Balsamico

16,5
13

SALAT

INSALATA VILLAGGIO

Gemischte Blattsalate, geröstete Nüsse,
Amore-Kirschtomaten, Orangenfilet

12
9

INSALATA CAESARE

Römersalat, Croutons, ligurische Oliven,
Parmesansplitter, Caesar-Dressing und auf
Wunsch wahlweise mit

13
10

Riesengarnele (pro Stück)

4
3,5

Hähnchenbrustfilet (100 g)

8
6

Lachsfilet (100 g)

12
9

Rinderfilet (100 g)

16
14

PASTA

SPAGHETTI NAPOLI

Spaghetti, Tomatensauce, Basilikum

14
11

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Spaghetti, Olivenöl, Knoblauch, frische
Kräuter

14
11

PENNE ARRABIATA

Penne, pikante Tomatensauce, frischer
Knoblauch, Amore-Kirschtomaten, Chili-Öl

14,5
11,5

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti, Hackfleisch-Tomatensauce,
Parmesan

16
12

LASAGNE BOLOGNESE

Nudelblätter, Hackfleisch-Tomatensauce,
Parmesan

16
12

RAVIOLI PORCINI TARTUFI

Frische Steinpilzravioli, Trüffelcreme,
Parmesan, Pinienkerne

19,5
15,5

TAGLIOLINI TARTUFO

Frische Bandnudeln, Trüffelcreme, Parmesan

19,5
15,5

TAGLIATELLE SALMONE

Frische Bandnudeln, Lachsfilet, grüner
Spargel, Hummersauce

21,5
16,5

SPAGHETTI GAMBERONI

Spaghetti, Riesengarnelen, pikante
Tomatensauce oder nach „Agljo e Olio-Art“

21,5
16,5

RIGATONI GORGONZOLA FILETTO

Rigatoni, Gorgonzolasauce,
Rinderfiletspitzen, frischer Blattspinat

25,5
19,5

PIZZA Tomatensauce, Mozzarella

MARGHERITA

Amore-Kirschtomaten, Basilikum

13
11

SALAME

feine italienische Salami

14,5
11,5

FUNGHI

Champignons

14,5
11,5

PROSCIUTTO E FUNGHI

Schinken, Champignons

14,5
11,5

HAWAII

Schinken, Ananas

14,5
11,5

TONNO E CIPOLLA

Thunfisch, rote Zwiebeln

14,5
11,5

DIAVOLA

Scharfe Edelsalami, ligurische Oliven,
Zwiebeln

15,5
12

QUATTRO STAGIONI

Schinken, Salami, Champignons, Artischocken

15,5
12

VILLAGGIO

Schinken, Salami, Champignons

15,5
12

VEGETARIANA

Verschiedene Gemüse

16
13

PARMA

Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter

17,5
14

SPINACI E GORGONZOLA

Spinat, Gorgonzola

18
15

GAMBERONI E ASPARGI

Riesengarnelen, grüner Spargel

19
16

CARNE

FEGATO DI VITELLO

Gebratene Kalbsleber mit Demi Glace,
geschmolzene Salbeizwiebeln

26,5
20,5

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Scheiben vom Kalbsrücken, Weißweinsauce,
Salbei-Parmaschinken, Blattspinat,
Rosmarinkartoffeln

28,5
21,5

FILETTO DI VITELLO

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Demi Glace,
Waldpilzen à la Crème, getrüffeltes
Kartoffelpüree

31
22,5

PESCE

FILETTO DI LUCIOPERCA

Zanderfilet auf der Haut gebraten,
Spargelrisotto, Safransauce

27,5
20,5

FILETTO DI SALMONE

Norwegisches Lachsfilet, rosa Pfeffersauce,
Blattspinat, Röstkartoffeln

28,5
21,5

GAMBERONI AMALFI

Gebratene Riesengarnelen, frische Kräuter,
Amore-Kirschtomaten, Paprika, geröstetes
Brot

31
24,5

**BITTE FRAGEN SIE NACH UNSEREN
EMPFEHLUNGEN VON DER TAFEL**