

## DESSERT

### TIRAMISU CLASSICO

Löffelbiskuit mit Kaffee-Mascarponecreme

### CIOCCOLATO CON MASCARPONE MOUSSE

Weißes Schoko-Mascarpone-Mousee,  
Kirschkompott

## SOFTDRINKS

8

### ACQUA PANNA

Stilles Wasser, 0,75 l

9

### S. PELLEGRINO

Kohlensäurehaltiges Wasser, 0,75 l

7

### COLA, FANTA, SPRITE

Erfrischungsgetränk, 1 l

4

4

4



**WEINE ZUM  
MITNEHMEN  
AB € 15,-**

## 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  
12-17 UHR**

Ausser-Haus-Mittagstischpreise  
gelten von Montag - Samstag in der  
Zeit von 12 -17 Uhr, außer an Feiertagen.

**AUSSER-HAUS  
BESTELLUNGEN  
12-21 UHR**

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](mailto:info@villaggio.hamburg)

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

**Tel.: 040 603 40 42**

**Ausser-Haus-Speisekarte**

## ANTIPASTI

**ANTIPASTO** 11  
Verschiedene gegrillte frische Gemüse 9

**ANTIPASTI DELUXE** 15  
Komposition unserer frischen Vorspeisen 12

**VITELLO TONNATO** 15  
Fein geschnittener rosa Kalbsbraten,  
Thunfischcreme, gebackene Kapernäpfel 12

**CARPACCIO DI MANZO** 15,5  
Feine Scheiben vom Rind, Rucola, Parmesan 12,5

**BURRATA** 15  
Mozzarella mit flüssigem Kern, Amore-  
Kirschtomaten, Rucola, gereifter Balsamico 12

## SALAT

**INSALATA VILLAGGIO** 9  
Gemischte Blattsalate, geröstete Nüsse,  
Amore-Kirschtomaten, Orangenfilet 7

**INSALATA CAESARE** 10  
Römersalat, Croutons, ligurische Oliven,  
Parmesansplitter, Caesar-Dressing und auf  
Wunsch wahlweise mit 8

Riesengarnele (pro Stück) 3  
2,5

Hähnchenbrustfilet (100 g) 7  
5

Lachsfilet (100 g) 10  
7

Rinderfilet (100 g) 15  
11

## PASTA

**SPAGHETTI NAPOLI** 10  
Spaghetti, Tomatensauce, Basilikum 8

**SPAGHETTI AGLIO E OLIO** 10  
Spaghetti, Olivenöl, Knoblauch, frische Kräuter 8

**PENNE ARRABIATA** 11  
Penne, pikante Tomatensauce, frischer  
Knoblauch, Amore-Kirschtomaten, Chili-Öl 9

**SPAGHETTI BOLOGNESE** 12  
Spaghetti, Hackfleisch-Tomatensauce,  
Parmesan 9,5

**LASAGNE BOLOGNESE** 12  
Nudelblätter, Hackfleisch-Tomatensauce,  
Parmesan 9,5

**RAVIOLI PORCINI TARTUFI** 16,5  
Frische Steinpilzravioli, Trüffelcreme,  
Parmesan, Pinienkerne 13

**TAGLIOLINI TARTUFO** 16,5  
Frische Bandnudeln, Trüffelcreme, Parmesan 13

**TAGLIATELLE SALMONE** 18  
Frische Bandnudeln, Lachsfilet, grüner  
Spargel, Hummersauce 13,5

**SPAGHETTI GAMBERONI** 18  
Spaghetti, Riesengarnelen, pikante  
Tomatensauce oder nach „Aglione e Olio-Art“ 13,5

**RIGATONI GORGONZOLA FILETTO** 22  
Rigatoni, Gorgonzolasauce, Rinderfiletspitzen,  
frischer Blattspinat 17

## PIZZA Tomatensauce, Mozzarella

**MARGHERITA** 11  
Amore-Kirschtomaten, Basilikum 9

**SALAME** 12  
feine italienische Salami 9,5

**FUNGHI** 12  
Champignons 9,5

**PROSCIUTTO E FUNGHI** 12  
Schinken, Champignons 9,5

**HAWAII** 12  
Schinken, Ananas 9,5

**TONNO E CIPOLLA** 12  
Thunfisch, rote Zwiebeln 9,5

**DIAVOLA** 13  
Scharfe Edelsalami, ligurische Oliven, Zwiebeln 10

**QUATTRO STAGIONI** 13  
Schinken, Salami, Champignons, Artischocken 10

**VILLAGGIO** 13  
Schinken, Salami, Champignons 10

**VEGETARIANA** 14  
Verschiedene Gemüse 11

**PARMA** 15  
Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter 12

**SPINACI E GORGONZOLA** 16  
Spinat, Gorgonzola 13

**GAMBERONI E ASPARGI** 17  
Riesengarnelen, grüner Spargel 14

## CARNE

**FEGATO DI VITELLO** 23  
Gebratene Kalbsleber mit Demi Glace,  
geschmolzene Salbeizwiebeln 18

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 25  
Scheiben vom Kalbsrücken, Weißweinsauce,  
Salbei-Parmaschinken, Blattspinat,  
Rosmarinkartoffeln 18,5

**FILETTO DI VITELLO** 27  
Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Demi Glace,  
Waldpilzen à la Crème, getrüffeltes  
Kartoffelpüree 19,5

**KLEINES RINDERFILET** 27,5  
150 g Rinderfilet, getrüffeltes Kartoffelpüree,  
buntes Gemüse, dunkle Jus 22

## PESCE

**FILETTO DI LUCIOPERCA** 24  
Zanderfilet auf der Haut gebraten,  
Spargelrisotto, Safransauce 18

**FILETTO DI SALMONE** 25  
Norwegisches Lachsfilet, rosa Pfeffersauce,  
Blattspinat, Röstkartoffeln 18,5

**GAMBERONI AMALFI** 28  
Gebratene Riesengarnelen, frische Kräuter,  
Amore-Kirschtomaten, Paprika, geröstetes  
Brot 21,5