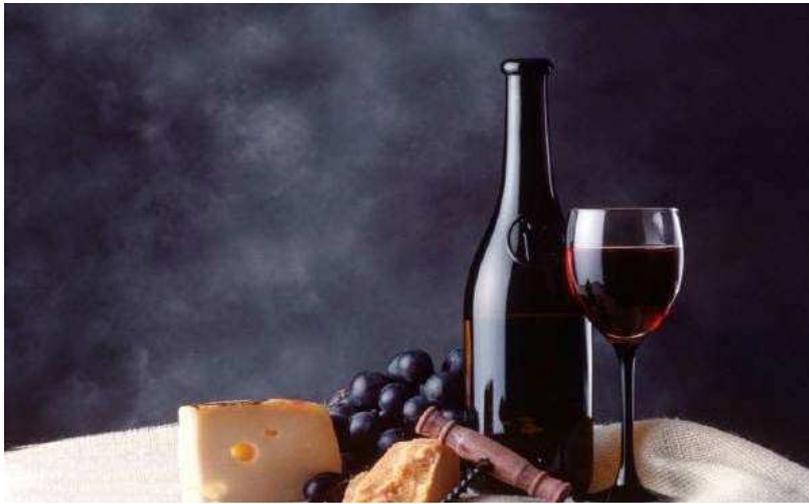


# Catering: "La Bottega Italiana"



**Suppen und Vorspeisen**

**Pasta und Hauptgerichte**

**Käse, Dessert und Brot**

**Fingerfood und Getränke**

# Suppen & Vorspeisen

[Zurück zum Hauptmenue](#)

## Suppen:

### Minestrone

Klare Brühe mit Gemüseeinlage

---

### Zuppa di Lenticchie e Salsiccia

Linseneintopf mit ital. Kochwurst

---

### Zuppa di Fagioli alla Toscana

Toskanischer Bohneneintopf

---

### Crema di verdura

Gemüse - Cremesuppe (zur Auswahl: Brokkoli; Blumenkohl; Kürbis oder Spärl je nach Saison)

---

## Kalte Vorspeisen:

### Varietà di Prosciutti Crudi

Verschiedene ital. rohe Schinkenplatte: San Daniele, Parma, Bergschinken

---

### Varietà di Prosciutti Cotti

Verschiedene ital. gekochte Schinkenplatte: Feinster ital. Kochschinken, Kräuterschinken, Trüffelschinken

---

### Specialità di Salumi

Ital. Wurstspezialitäten: Coppa (Schweinenacken), Porchetta (Spanferkel mit Kräutern), Bresaola (Bündnerfleisch)

---

### Pancetta e Speck

Tiroler Speck (geräuchert), Pancetta stesa (Bauchspeck mit Kräutern), Pancetta (Gerollter Bauchspeck würz/pik)

---

### Salame

Versch. ital. Salamis: Milano (fein/mild), Napoli (mittelgrob/würzig), Ungherese (fein/geräuchert), Finocchiona (grob/mit Fenchel), Ventricina (grob/pikant), Knoblauchsalami

---

### Vitello Tonnato

Kalbsfilet dünn aufgeschnitten m. hausgem. Thunfischcreme, Kapernäpfel, Zitronenscheiben

---

### Caprese

Büffelmozzarella m. fr. Tomaten, Basilikum

---

### Carpaccio di Bresaola

Bündnerfleisch mariniert - hauchdünn aufgeschnittene luftgetr. Rinderleende mariniert mit Olivenöl und Zitrone, verfeinert mit gehobeltem Parmesan

---

### Verdura frita o grigliata

Panierte und frittierte Zucchini u/o Auberginen, gegrillte und eingelegte Auberginen

---

### Antipasti sottolio misti

Eingelegten Vorspeisen - Waldpilze gem., Champignons, eingelegte hausgem. Paprika, gemischte Oliven, Peperoni gefüllt Thunfisch (scharf), getrocknete Tomaten, Kapernäpfel, Sardellenfilets

---

### Mozzarella Farcita

Mozzarella: Eingerollte Mozzarella gefüllt mit gek. Schinken, Tomaten und Rucola (Ölivenöl)

---

### Varietà di Salumi

Zusammenstellung aus den oben genannten Wurstspezialitäten: Prosciutti Crudi; Prosciutti Cotti; Salumi; Pancetta; Speck und Salame

---

(Preise variieren je nach Auswahl der Wurstsorten)

### Varietà di Antipasti

Zusammenstellung versch. Vorspeisesorten: Antipasti sottolio misti; Mozzarella farcita; Verdura frita e grigliata

---

## Warme & kalte Hauptspeisen

[Zurück zum Hauptmenue](#)

### Pasta:

#### **Lasagna alla Bolognese\*\***

Nudelplatten mit hausg. Bolognesesoße, Basilikum, Mozzarella, Parmesan, Bechamel  
Schinken (auf Wunsch auch ohne), im Ofen zubereitet

---

#### **Lasagna alla Toscana\*\***

Nudelplatten mit Blumenkohl, Thymian, Mozzarella, Parmesan und Bechamel, im Ofen zubereitet.

---

#### **Sedani Al Pomodoro**

Kurze Nudel mit hausgemachter Tomatensosse, Basilikum und Parmigiano regiano

---

#### **Penne Primavera**

Penne mit Gemüse und Kräutern (Karotten, Paprika, Zucchini, Tomaten, Petersilie, Basilikum und Minze.

---

#### **Tagliatelle al Salmone**

Bandnudeln mit Lachs in Sahnesoße

---

#### **Rigatoni al Gorgonzola**

Rigatoni in Gorgonzola-Sahnesoße

---

#### **Tortellini con Panna e Prosciutto**

Gefüllte Fleischnudel - Tortellini - in Sahne-Schinken-Soße

---

### Warme Hauptspeisen:

#### **<sup>1</sup>Involtni di Vitello\*\***

Gefüllte Kalbsrouladen an Mascarponecreme, gefüllt mit Käse, Schinken und Oliven.

---

#### **<sup>1</sup>Pollo Farcito\*\***

Hähnchenrolle gefüllt mit gekochten Schinken, Käse, getrocknete Tomaten, Oliven und  
Artischocken mit Weisswein abgegossen und mit einer cremigen Sosse verfeinert.

---

#### **<sup>1</sup>Saltimbocca alla Romana\*\***

Feine Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei gespickt und gebraten mit Weissweinsosse.

---

<sup>1</sup>Die oben genannten Hauptspeisen werden mit Gemüse der Saison geliefert.

### Vor- bzw. Hauptspeisen:

---

#### **Scampi alla Griglia\***

Ausgelöste, gegrillte Scampi mit Knoblauch

---

#### **Sardine fritte\***

Sardellen frittiert - frische Sardellen paniert - anbei Zitronen

---

#### **Calamari fritti \***

Frittierte Calamaris paniert - auch mit Sardellen kombiniert möglich

---

#### **Gratin di Patate\*\***

Kartoffelgratin

---

\* Speisen werden kalt serviert \*\* Speisen werden warm serviert

## Dessert & Käse

[Zurück zum Hauptmenue](#)

### Käse:

#### Gemischte Käseplatte

La Tur (Ziege,Kuh und Schaf/ Weichkäse), Caprino (Ziege/milder Weichkäse), Gorgonzola (Schimmelkäse)  
Grana Padana (Kuhmilch/hartkäse), Ubriaco(Kuhmilch/auf Rotweinmost gereift), und viele Käse mehr.....

---

### Dessert:

#### Tiramisù

hausgemachte

---

#### Hausgemachter Schokokuchen

---

#### Profiteroles

Gefüllte Windbeutel überzogen mit Schokoladencreme und Sahnecreme gefüllt oder  
mit Sahnecreme überzogen und Schokoladencreme gefüllt

---

### Brote:

#### Pane Siciliano \*

Grieskorn Brot 500 gr

---

#### Focaccia

Pizzateigbrot ca. 2 cm. Dick natur mit rosmarino oder mit Tomatensosse und Gewürzen 1 kg

---

#### Pane alle olive

Oliven-Baguette 300 gr

---

#### Giabatta \*

Weizenmehl Brot 500 gr

---

#### Panino all'aglio

Knoblauchbrot 200 gr

---

#### Panino all'origano

Oreganobrot 200 gr

---

#### Giabattino

Weizenmehl Brötchen 100 gr.

---

#### Panino Siciliano

Grieskorn Brot 250 gr

---

\* Brote auch als 1 Kg möglich

## Fingerfood & Getränke

[Zurück zum Hauptmenue](#)

### Fingerfood:

#### Spizzichini

Tramezzini (Sandwiches mit feine Patés, Käse, Wurst und Scampis),  
Sfoglia ripiena(Gefüllter Blätterteig mit Gorgonzola, hausg. Thunfischfüllung oder Scampi),  
Involtini di Prosciutto(Rohe Schinkenröllchen gefüllt mit Gorgonzola)  
Spiedini Fantasia(versch. Spiesschen mit Käse, Oliven, Wurst, Zwiebelchen, Kirschtomaten Obst und Brot)  
Bruschetta mit div. Pates

---

### Aperitivi:

#### Aperol

Roter Aperitiv mit 15% alc. Fl.22,90 1,00 l

---

#### Crodino

Orange gefärbter Aperitiv ohne Alkohol Euro 1,30 10er Pack 10,00 Euro 0,01 l

---

#### Sanbitter

Rot gef. Aperitiv ohne Alkohol kann gut gemixt werden mit O-Saft oder Prosecco/ Zitrone 0,01 l

---

Metodo classico Milazzo 0,75	dry	24,90
Bisol Valddiabadene Prosecco	extra dry	17,90
Invilla Rose Spumante	dry	15,00

Für Weine und andere Getränke stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung,  
Weinprobe vor Ort möglich, wir führen ausschließlich italienische feine Weine aus verschiedenen Regionen.

*Alle warmen Speisen und Desserts bieten wir Ihnen ab 10. Personen an.  
Wir servieren Ihnen die kalten Platten wie Aufschnittwaren oder Vorspeisen/Antipasti auf verschiedenen Plattengrößen.*

### PREISE:

Alle warmen Gerichte erhalten Sie ab 9,90 p.P: Beilage inbegriffen  
Pastagerichte erhalten Sie ab 5,90 Euro p.P.  
Antipasti und Käse wiegen wir grundsätzlich ab.  
Aufschnittwaren haben Festpreise hier einige Beispiele:

<b>Kleine Vittello tonnato Platte</b>	<b>geeignet ab 6. Personen 18,- Euro</b>
<b>Mittlere Antipastiplatte</b>	<b>geeignet ab 12 Personen ca. 60,- Euro wird gewogen !</b>
<b>Grosse Platte Schinken und Salami</b>	<b>geeignet ab 18 Personen 30,00 Euro....etc</b>

Profiteroles 24 Kugeln 25,00 Euro  
Tiramisu ab 4,90 pro Person ab 12. Personen  
Schokokuchen hausgemacht 30,00,-Euro ( 12 Stücke )

Sie haben einen Sonderwunsch ? Sprechen Sie uns an, es gibt sicher eine Lösung.

Abholung erwünscht. Bei Lieferung müssen wir Anfahrtskosten berechnen: Innerhalb Leverkusen bis 5 km 10,00 Euro, bis 15 km 15 Euro  
Köln und Umgebung ab 20 km 20 Euro