

DELICATESSEN, TRAITTEUR EN CATERING



STEFANO CAMPAILLA
Italiaanse Chef sinds 2005

Om mee te nemen.

Vegetarische broodjes

per stuk

- Duurzaam verrassingsbrood van de dag, 185 g. € 3,75
- Volkorenbrood met Rotterdamse kaas, rucola salade en mosterdsaus, 185 g. € 3,95
- Krokant brood met kerstomaatjes, rucola salade en mozzarella en verse pesto, 185 g. € 4,50
- Krokant brood met gorgonzola kaas, rucola salade en vers gekraakte walnoten, 185 g. € 5,00
- Volkorenbrood met provola kaas, gegrilde aubergine en basilicum bladen, 185 g. € 5,00
- Krokant brood met mozzarella, rucola salade en truffelsaus, 185 g. € 5,50



Vlees en vis broodjes

per stuk

- Duurzaam verrassingsbrood van de dag, 185 g. € 3,75
- Krokant brood met mortadella (varkensvlees en pistache) en verse pesto, 185 g. € 3,95
- Volkorenbrood met Parmaham, olijfolie en rozemarijn, 185 g. € 4,95
- Volkorenbrood met ham "cotto", rozemarijn, rucola salade, een mix van pikante champignons en droge tomaat, 185 g. € 5,00
- Krokant brood met carpaccio, tonijnsalade met kappertjes en rucola salade, 185 g. € 5,75
- Krokant brood met rivierkreeft, garnalensalade, rucola en kappertjes, 185 g. € 5,95



Bestellen en afhalen

Proeflokaal: Hoornbrekersstraat 16, 3011 CL Rotterdam
Tel: +31(0)6 - 81 38 56 35 | E-mail: info@cacaturale.org

www.italiaansechef.wordpress.com



STEFANO CAMPAILLA
Italiaanse Chef sinds 2005

Focacce en Arancini

per stuk / per kilo

- Vers gebakken ovenbrood met een mix van seizoensgroenten, droge tomaat en kaas, 200 g. € 4,00
- Focaccia met rozemarijn, olijfolie, kerstomaatjes en zeezout, 200 g. € 4,50 / € 20,00
- Focaccia met rozemarijn, andijvie, verse tomaat, kappertjes en ansjovis 200 g. € 5,00 / € 23,00
- Focaccia met verse spinazie, zwarte olijven, kappertjes en mozzarella kaas, 200 g. € 5,50 / € 25,00
- Arancini (2 stuks), een typisch Siciliaans rijstkroketje gevuld met tomatensaus, gehakt en groenten, 260 g. € 5,95 / € 22,00



Zuppe* (soep)

10/12 gasten

- Verse tomatensoep met truffel € 45,00
- Mosterdsoupe met verse champignons € 45,00
- Boerensoep met aardappel en vlees € 45,00
- Pompoensoep met rivierkreeft en kaviaar € 55,00
- Zuppa Lenticchie, linzensoep en pancetta € 55,00
- Minestrone (groentensoep, met vlees en zonder) € 55,00

*geserveerd in grote schalen met brood, soepstengel of crostini



Antipasti* (koude voorgerechten)

10/12 gasten

- Antipasto Parmaham met rucola en Parmezaanse kaas € 95,00
- Antipasto Salumi, selectie vleeswaren en salami € 95,00
- Gegrilde Antipasto met selectie gegrilde paprika, aubergine, uien, gedroogde tomaat, kappertjes en olijven € 95,00
- Antipasto Misto met vleeswaren en kazen € 100,00
- Kazen Antipasto, Pecorino kaas, pikant en truffel € 100,00
- Antipasto di Mare met inktvis, groenten en zeevruchten € 100,00

*geserveerd in grote schalen met brood, soepstengel of crostini



Bestellen en afhalen

Proeflokaal: Hoornbrekersstraat 16, 3011 CL Rotterdam
Tel: +31(0)6 - 81 38 56 35 | E-mail: info@cacaturale.org

www.italiaansechef.wordpress.com



STEFANO CAMPAILLA
Italiaanse Chef sinds 2005

Primo Piatti* (pasta gerechten met vlees en vegetarisch) 10/12 gasten

- Insalata di Pasta met kerstomaat en diverse groenten € 75,00
- Penne al Tonno, tonijn pasta en kaviaar en pistachesaus € 75,00
- Casareccie met tomaat, truffelsaus en Parmezaanse kaas € 75,00

- Verse ravioli, gevulde pasta met ricotta in saliebotersaus € 85,00
- Verse Pappardelle met tomatensaus, truffel en basilicum € 85,00
- Risotto al Radicchio met rode lof en gorgonzola kaas € 85,00

- Lasagne Tradizionali o Siciliaanse met vlees of vegetarisch € 95,00
- Risotto/Linguine alla Marinara met zeevruchten € 95,00
- Verse Ravioli gevuld met kreeft, tomaat en paneermeel € 95,00

*geserveerd in grote schalen



Verdure & Contorni* (groenten en garnituren) 10/12 gasten

- Rucola salade met Parmezaanse kaas en azijn modena € 85,00
- Insalata Caprese met mozzarella, tomaten en basilicum € 85,00
- Eiersalade met artisjoksous, kappertjes en truffelsmaak € 85,00
- Geblancheerde broccoli met olijven en bechamelsaus € 85,00
- Gekruide aardappel uit de oven met rozemarijn € 85,00

- Geblancheerde verse spinazie, gorgonzolakaas en knoflook met Siciliaanse worst of vegetarisch € 95,00
- Polpette di Patate, gefrituurde verse aardappelballetjes € 95,00

- Caponata Siciliana met groenten in zoetzuur € 110,00
- Siciliaanse Parmigiana, aubergines in tomatensaus met mozzarella en ham € 110,00

*geserveerd in grote schalen



Secondo Piatti* (vlees hoofdgerecht) 10/12 gasten

- Pesce Uovo alla Ricotta, omelet met verse schapenkaas € 95,00
- Polpette Truffel, gehaktballetjes met tomatensaus € 95,00
- Gehaktballetjes met artisjoksous en bechamelsaus € 95,00
- Parmaham met rivierkreeft en kaviaar € 95,00
- Rucola salade met bresaula en gorgonzolakaas € 95,00

- Pollo Arancia, kip met Siciliaanse sinaasappelsaus € 110,00
- Carpaccio di Manzo, rundvlees met citroen en olijfolie € 110,00
- Vitello Tonnato, gebraden kalfsvlees met tonijnsaus € 110,00
- Scaloppine al Gorgonzola, rundvlees met Gorgonzola € 110,00

*geserveerd in grote schalen





STEFANO CAMPAILLA
Italiaanse Chef sinds 2005

Secondo Piatti* (vis hoofdgerecht)

per persoon

- Schalen van rivierkreeft, kappertjes en kaviaar € 95,00
- Schalen van tonijnsalade, kappertjes en mayonaise € 95,00
- Tartaar van garnalen en zalm met Siciliaanse citroen € 95,00

- Grote garnalen uit de oven met kerstomaat en paneermeel € 110,00
- Octopussalade met zeevruchten en groenten € 110,00

- Insalata di Mare met inktvis en zeevruchten € 120,00
- Pesce Azzurro al Cartoccio (seizoensvis uit de oven) € 120,00
- Polipo alla Luciana (octopus gekookt in tomatensaus) € 120,00
- Gegrilde spiesjes van seizoensvis en citroen € 120,00

*geserveerd in grote schalen



PATISSERIE

Om mee te nemen.

Taart en gebak (Italiaanse patisserie)

halve / hele taart

- Tiramisù (gebak met koffie, mascarpone en likeur) € 20,00 / € 30,00
- Torta al Limone (gebak met citroencrème) 1,3 kg. € 20,00 / € 30,00
- Torta Della Nonna (met pijnboompitten en amandelen) 1,2 kg. € 20,00 / € 30,00
- Torta peer en chocolade 1,3 kg. € 20,00 / € 30,00
- Torta Tartufata 1,2 kg. € 20,00 / € 30,00

- Napolitaanse taart
(traditionele taart uit Napels gevuld met ricotta en gekonfijte sinaasappel) € 22,00 / € 30,00
- Cannoli Siciliani (deegrolletjes gevuld met ricotta) € 20,00 / € 30,00
- Cannolicchi (kleine cannoli) € 20,00 / € 30,00

- Panettone di Pasticceria
(van ambachtelijke patisserie) € 17,50 / € 30,00
- Pandoro di Pasticceria
(van ambachtelijke patisserie) € 15,00 / € 25,00



Bestellen en afhalen

Proeflokaal: Hoornbrekersstraat 16, 3011 CL Rotterdam
Tel: +31(0)6 - 81 38 56 35 | E-mail: info@caculturale.org

www.italiaansechef.wordpress.com

GESCHENKEN EN PAKKETTEN



STEFANO CAMPAILLA
Italiaanse Chef sinds 2005

Pakketten

per pakket

Pakket Piccolo verpakt in een feestelijk tasje

VinSanto, luxe chocolaatjes en krokante cantuccini
(om te dopen in de vinsanto) € 25,00

Pakket Dolce verpakt in een feestelijk tasje

Spumante Brut, vinSanto, pavesini (koekjes) of cantuccini,
ambachtelijke marmelade (sinaasappel of vijgen) € 30,00

• **Pakket Antipasto** verpakt in een feestelijk tasje

Rode wijn, bruschette Mediterranea, zongedroogde pomodori,
tapenade (olijf, artisjok of walnoot) € 35,00

• **Pakket Classic** verpakt in een mooie doos

Rode wijn, bruschette Mediterranea, zongedroogde pomodori,
tapenade, luxe pasta, paddestoelensaus, salieazijn € 45,00

• **Pakket Luxe** verpakt in een mooie doos

Rode wijn, bruschette Mediterranea, tapenade,
rozemarijnazijn, prachtige olijfolie en limoncello € 55,00



Wijn*

per fles / per doos (6)

• Duca del Poggio Merlot Rosso	€ 6,95 / € 41,00
• Duca del Poggio Merlot Bianco	€ 5,85 / € 35,00
• Duca del Poggio Merlot Rosé	€ 5,85 / € 35,00
• Donna Marzia Rosso IGT Puglia	€ 9,75 / € 58,00
• Donna Marzia Bianco IGT Puglia	€ 8,95 / € 54,00
• Donna Marzia Rosé IGT Puglia	€ 8,95 / € 54,00
• Cataratto "Bianco", IGT Sicilie	€ 8,95 / € 54,00
• Nero d'Avola, IGT Sicilie	€ 9,75 / € 53,00
• Bianco D' Alcamo "Il Cigno Bianco"	€ 13,95 / € 83,00
• Cerasuolo Vittoria "Il Cigno Nero"	€ 12,95 / € 77,00



Likeur, Prosecco & Specials*

per fles / per doos (6)

• Lambrusco Bianco	€ 8,65 / € 51,00
• Vino Liquoroso "Santa Fida" 0,375 l.	€ 8,75 / € 52,00
• Lambrusco Rosso	€ 8,95 / € 53,00
• Spumante Frizzante Brut	€ 9,75 / € 58,00
• Spumante Prosecco Extra Dry	€ 11,95 / € 65,00
• Prosecco Colli Trevigiani Spago IGT	€ 13,75 / € 82,00
• AST Spumante 1,5 l.	€ 21,95 / € 131,00



*Gratis levering bij afname van minimaal 3 dozen.