

TAGESKARTE (auch zum Mitnehmen)

Mittwoch, 21.02.2024

- **Piatto di antipasti misti** ^{g, h, d, r} **15,90**
Gemischter Vorspeisenteller mit Meeresfrüchten, verschiedenem Gemüse aus der Vitrine, Salsa greca, verschiedenen Oliven und Kapernäpfel, dazu ein kleiner Brotkorb
- **Tortelloni terracotta alla Maurizio** ^{ag} **18,90**
Hausgemachte Tortelloni „Terracotta“ mit einer Füllung aus Ricotta und Kartoffelmousse, mit Muskatnuß verfeinert, auf einer Soße aus Cocktailtomaten und Taggiasca-Oliven, mit Feldsalat, Friséesalat und Büffelmozzarella verfeinert
- **Zuppa di lenticchie al parmigiano** ^{ag} **9,90**
Herzhafter Linseneintopf, mit nativem Olivenöl extra aus Sizilien, Saisongemüse und Parmesan verfeinert
- **Farfalle alla Norma classica** ^{ag} **14,90**
Farfalle mit Auberginenragout in würziger Tomatensoße, mit nativem Olivenöl extra aus Sizilien, Oregano und Provolonekäse verfeinert (Dieses Sizilianische Nudelgericht ist in Süditalien, vor allem in Catania, ein Klassiker)
- **Insalatona salmone, Tropea e melanzane** ^{d, h} **17,50**
Großer Salatteller mit Räucherlachs, gebackenen Tropea-Zwiebeln, Auberginenratatouille „al funghetto“, Chicorie, Radicchio, Tomaten und Karotten, mit nativem Olivenöl extra und Balsamico verfeinert
- **Spaghetti al pesto di basilico** ^{ag} **11,90**
Spaghetti mit feinem Basilikumpesto, mit nativem Olivenöl extra aus Sizilien (neue Ernte 2023) und Parmesan verfeinert
- **Insalata mista con mozzarella** ^g **9,80**
Gemischter Salat mit Mozzarella
- **Insalata mista** **5,90**
Gemischter Salat
- **Creme Brûle nel bicchiere** ^{g, a} **5,90**
Creme Brûle, im Glas serviert
- **zu den Antipasti:** Bianchetto La Ripe „ **4,40**
- **zur Suppe:** Rosa dei Venti „ **4,50**
- **zum Norma:** Profilo - Cortese Mariotto „ **4,70**
- **zum Salat:** Sauvignon Collio Princic „ **6,20**
- **zum Pesto basilico:** Bologna Bianco Cinti „ **4,80**
- **zu den Tortelloni:** Sauvignon Collio Princic „ **6,20**
- **zum Genießen:** Lagrein Riserva Gojer „ **6,70**

Brotkorb = klein € 1,90, groß € 2,90

SO SCHMECKT'S AM BESTEN: Die Mischung macht's!

Die Geheimnisse der guten italienischen Küche im Ausland: Feinste italienische Produkte + regionale Erzeugnisse.

Unser Olivenöl

Natives Olivenöl extra ist eine der drei Säulen der guten italienischen Küche. Ein Faktor, der leider von vielen Gastronomen zu oft übersehen wird. Wir verwenden nur natives Olivenöl extra, das von unseren kleinen Lieferanten in der Toskana und in Sizilien hergestellt wird. Das gleiche Olivenöl finden Sie in unseren Regalen im Laden. Ein gutes Olivenöl kann ein "einfaches" Gericht in ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis verwandeln, ebenso wie ein minderwertiges Öl ein an sich außergewöhnliches Rezept ruinieren kann.

Unsere Nudeln

Die zweite Säule der guten italienischen Küche: Qualitätspasta, langsam getrocknet, in der Bronzematrix gezogen, um ihre saugfähige Oberfläche zu vergrößern. Wir verwenden nur Pasta von „Faella“ aus Neapel und „De Cecco“ aus den Abruzzen, sowie frische Nudeln.

Unser Gemüse

Und nicht weniger wichtig: frisches Gemüse, das täglich in München eingekauft oder direkt von Bauern aus Friaul und Venetien importiert wird.

Unser Käse, Schinken & Co.

Die übrigen Produkte, wie Käse, Salami und Schinken, werden ebenfalls direkt aus Venetien, Parma und Friaul importiert. Dabei handelt es sich um Lebensmittelspezialitäten von höchster Qualität von kleinen Erzeugern (Metzgereien oder Molkereien), die meist nur lokal verkauft werden.

Maurizio

Und mit diesen Produkten, zusammen mit lokalem Qualitätsfleisch und Fisch, schafft es unser Koch Maurizio mit seiner Kreativität, die besten traditionellen italienischen Gerichte mit einem Hauch von Fantasie und Innovation zu kreieren.

Buon appetito!

LA CANTINETTA[®]
di Sergio Bolzan