

# TAGESKARTE (auch zum Mitnehmen)

Donnerstag, 18.04.2024

- **Piatto di antipasti misti** <sup>g, h, d, r</sup> **15,90**  
Gemischter Vorspeisenteller mit Meeresfrüchten, verschiedenem Gemüse aus der Vitrine, Salsa greca, verschiedenen Oliven und Kapernäpfel, dazu ein kleiner Brotkorb
- **Pennette salsiccia e radicchio stufato** <sup>ag</sup> **16,90**  
Pennette mit Salsiccia-Ragout und geschmortem Radicchio in würziger Tomatensoße, mit nativem Olivenöl extra und Parmesan verfeinert
- **Farfalle con costa, crema di patate e bufala** <sup>ag</sup> **14,90**  
Farfalle mit buntem Mangold, Kartoffelcreme und Büffelmozzarella, mit nativem Olivenöl extra aus Sizilien und Petersilie verfeinert
- **Caprino grigliato su rucola e finocchi marinati** <sup>ag</sup> **17,90**  
Gebratener Ziegenkäse auf Rucolasalat und mariniertem Fenchel, dazu Feigensenf, mit nativem Olivenöl extra aus Sizilien verfeinert
- **Bistecchine di pollo pizzaiola su insalata primavera** <sup>s</sup> **17,90**  
Hähnchenbrustfiletsteaks mit Tomatensoße, Oliven und Oregano, dazu grünem Spargel-Bohnen-Paprika-Salat, mit nativem Olivenöl extra aus Sizilien verfeinert
- **Pennette al pesto di basilico** <sup>ag</sup> **11,90**  
Pennette mit feinem Basilikumpesto, mit nativem Olivenöl extra aus Sizilien und Parmesan verfeinert
- **Insalata mista con mozzarella** <sup>g</sup> **9,80**  
Gemischter Salat mit Mozzarella
- **Panna cotta alle fragole** <sup>g,a</sup> **5,90**  
Erdbeer-Panna Cotta

Extra Brotkorb = klein € 1,90, groß € 2,90

Kleiner Teller mit nativem Olivenöl extra aus Sizilien und Brot € 3,50

- zu den Antipasti: Collemare Lucarelli „ 4,50
- zu den Bistecchine: Vernatsch Luma „ 5,40
- zum Ziegenkäse: Sauvignon Sturm biol. „ 6,30
- zu den Farfalle: Cuvée Furglau „ 5,40
- zum Genießen: Cerasuolo Terre d'Erce Rosé „ 4,70
- zum Pen. Salsiccia: Pinot Nero Riserva „ 6,40
- zu den Pen. Pesto: Collemare Lucarelli „ 4,50

# **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<sup>®</sup>**  
**di Sergio Bolzan**