

TAGESKARTE (auch zum Mitnehmen)

Freitag, 24.05.2024

- **Piatto di antipasti misti**^{g, h, a, r} **15,90**
Gemischter Vorspeisenteller mit Meeresfrüchten, verschiedenem Gemüse aus der Vitrine, Salsa greca, verschiedenen Oliven und Kapernäpfel, dazu ein kleiner Brotkorb
- **Calamari alla griglia con insalata buongustaia**^a **19,50**
Calamari vom Grill, dazu ein Salat aus weißem Spargel, Honigmelone, Borlotti-Bohnen und Rucola, mit nativem Olivenöl extra aus Sizilien verfeinert
- **Pennette mazzancolle, scampi e zucchine gialle**^{a, g} **17,90**
Pennette mit Scampi, Garnelen und gebratenen gelbe Zucchini in leichter Weißweinsauce, mit Petersilie verfeinert
- **Spaghetti alla poverina con pomodoro fresco**^{a, g} **13,90**
Spaghetti mit Chili, Knoblauch, nativem Olivenöl extra aus Sizilien, Oregano und Tomatenwürfeln, mit Parmesan verfeinert (scharf)
- **Insalata rustica con faraona, ceci e asparagi**^{a, d} **17,90**
Feinschmecker-Salat aus gebratenen Perlhuhnstreifen, grünem Spargel, Kichererbsen und Rucola, mit nativem Olivenöl extra aus Sizilien verfeinert
- **Pennette al pomodoro e parmigiano**^{a, g} **12,90**
Farfalle mit würziger Tomatensauce und Oregano, mit nativem Olivenöl extra aus Sizilien und Parmesan verfeinert
- **Insalata mista con mozzarella**^g **9,80**
Gemischter Salat mit Mozzarella
- **Crema brûlée nel bicchiere**^{g, a} **5,90**
Crema Brûlée, im Glas serviert

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

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

- zu den Antipasti: Roncaglia Mancini „ 4,80
- zum Arrabbiata: Vernatsch Luma „ 5,40
- zum Genießen: Merlot Vigne del Malina 2011 „ 6,20
- zum Salat Rustica: Chardonnay Fantì biol. „ 5,60
- zur Burrata: Pinot Grigio Vigne del Malina „ 5,70
- zum Emiliana: Bel Rij Langhe Bianco „ 5,30
- zu den Penn. Pesto: Serasuolo Rosato „ 5,70

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 Bronzematrize 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