

TAGESKARTE (auch zum Mitnehmen)

Freitag, 26.07.2024

- **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
- **Filetto di salmone** con zucchine grigliate e rucola ^v **21,90**
Gebratenes Lachsfilet mit hausgemachter süßsauer Blutorange-Soße, leicht scharf, dazu gegrillte Zucchini und Chicorie-Rucola-Salat, mit nativem Olivenöl extra verfeinert
- **Gazpacho classico** con olio e crostini ^{ga} **10,90**
Andalusische kalte Suppe aus ungekochtem Gemüse, mit nativem Olivenöl extra verfeinert
- **Pennette allo scoglio** con piselli ^h **18,90**
Pennette mit Garnelen, kleine Oktopusse, Tomatenwürfeln und Erbsen, mit nativem Olivenöl extra aus Sizilien und Petersilie verfeinert
- **Insalatona** con bufaline, anguria e salsina ^{ga} **17,90**
Sommerlicher Salatteller mit Mini-Büffelmozzarella, Wassermelone aus Mantua, Chicorie, Rucola, Tomaten, Gurken und Karotten, mit Balsamicodressing verfeinert
- **Tagliatelle fresche alla Borbone** ^{a, g} **15,90**
Frische Tagliatelle-Nudeln mit Auberginenragout in würziger Tomatensoße und Basilikumpesto, mit nativem Olivenöl extra aus Sizilien, Oregano und Parmesan verfeinert
- **Insalata mista** con mozzarella ^g **9,80**
Gemischter Salat mit Mozzarella
- **Sorbetto mango e limone** **5,90**
Mango-Limone-Sorbet

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

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

- zu den Antipasti: Sauvignon bio - Sara e Sara „ 4,90
- zum Lachs: Vigna del Lume- Biancolella „ 6,50
- zum Genießen: Calabrese - Sicilia „ 4,60
- zum Gazpacho: Vermentino Groppolo Liguria „ 5,30
- zum Salat: Catarratto bio - Sicilia - F. Montoni „ 4,90
- zu den Pennette: Sauvignon bio - Sara & Sara „ 4,90
- zu den Tagliatelle: Rosato Toscana „ 4,30

SO SCHMECKT'S AM BESTEN: Die Mischung machts!

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