

TAGESKARTE (auch zum Mitnehmen)

Montag, 22.07.2024

- **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
- **Tortiglioni alla carbonara classica**^{a, d, h} **14,90**
Tortiglioni mit Speckragout in leichter Sahnesoße, mit Pfeffer, Petersilie und Parmesan verfeinert
- **Gazpacho classico con olio e crostini**^{a, g} **10,90**
Andalusische kalte Suppe aus ungekochtem Gemüse, mit nativem Olivenöl extra aus Sizilien und Croutons verfeinert
- **Bufala con selvaticina e giallini marinati**^{ga} **18,90**
Büffelmozzarella mit marinierten Pfifferlingen und Wildkräutersalat, mit nativem Olivenöl extra aus Sizilien und Limone verfeinert
- **Insalata estiva con salmone e calamari**^{ga} **18,90**
Sommerlicher-Salatteller mit Räucherlachs, gegrillte Calamari, Mango, Karotten, Chicorie, Gurken und Tomaten, mit Balsamicodressing verfeinert
- **Farfalle alla pugliese piccantine**^{a, g} **14,90**
Farfalle mit Stängelkohl, Tomatenwürfeln, Chili und Oregano, mit nativem Olivenöl extra aus Sizilien und Parmesan verfeinert - leicht scharf (Dieses Apulische Nudelgericht ist in Süditalien, vor allem in Bari, ein Klassiker. Der Stängelkohl ist leider in Deutschland nur schwer zu bekommen)
- **Insalata mista con mozzarella**^g **9,80**
Gemischter Salat mit Mozzarella
- **Panna cotta ai lamponi** **5,90**
Himbeer-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: Sauvignon bio - Sara e Sara „ 4,90
- zum Büffelmozzarella: Vigna del Lume- Biancolella „ 6,50
- zu den Tortiglioni: Calabrese - Sicilia „ 4,60
- zum Gazpacho: Vermentino Groppolo Liguria „ 5,30
- zu den Farfalle: Catarratto bio - Sicilia - F.Montoni „ 4,90
- zu den Farfalle: Sauvignon bio - Sara & Sara „ 4,90
- zum Salat: 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