

TAGESKARTE (auch zum Mitnehmen)

Mittwoch, 18.09.2024

- **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
- **Pennette con pollo e zucchini all'asiatica** ^{g, a} **16,90**
Pennette-Nudeln "Voiello" mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Zucchini in Kokosmilch-Ingwer-Curry-Soße, mit Parmesan verfeinert (leicht scharf)
- **Vellutata di pomodoro, grissini e parmigiano** ^{g, a} **10,90**
Würzige Tomatencremesuppe, mit nativem Olivenöl extra aus Sizilien, Parmesan und Sesam-Grissini verfeinert
- **Spaghetti alla poverina con pomodoro fresco** ^{g, a} **14,50**
Spaghetti mit Chili, Knoblauch, Tomatenwürfeln, Oregano und nativem Olivenöl extra aus Sizilien, mit Parmesan verfeinert (scharf)
- **Bufala con borlotti, pomodorini e rucola** ^{g, a} **16,90**
Büffelmozzarella mit Borlotti-Bohnen-Salat, Cocktailtomaten und Rucola, mit nativem Olivenöl extra aus Sizilien und Limone verfeinert
- **Pennette al pomodoro e parmigiano** ^{g, h} **12,90**
Pennette-Nudeln „Voiello“ mit würziger Tomatensoße, mit nativem Olivenöl extra aus Sizilien, Oregano und Parmesan verfeinert
- **Insalata mista con mozzarella** ^g **9,80**
Gemischter Salat mit Mozzarella
- **Panna cotta ai lamponi** ^g **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
- zum Genießen: Calabrese - Sicilia „ 4,60
- zu den Spaghetti: Nerello Mascalese Biowein „ 6,00
- zum Asiatica: Sauvignon bio - Sara e Sara „ 4,90
- zum Pomodoro: Catarratto bio - Sicilia - F. Montoni „ 4,90
- zur Suppe: Rosato Toscana aus Montalcino „ 4,30

Liebe Kunden,

Bitte beachten Sie, dass unser Bistro
(nur das Bistro!)
vom 23. September bis einschließlich
7. Oktober
geschlossen bleibt.

Der Wein- und Lebensmittelverkauf
wird im Laden *weiter*
bis 18:30 Uhr erfolgen.

Auch der Onlineverkauf über www.bolzan.de
bleibt unberührt.

Eure La Cantinetta

LA CANTINETTA[®]
di Sergio Bolzan

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