

TAGESKARTE (auch zum Mitnehmen)

Freitag, 17.01.2025

- **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 patate dolci e porri** ^{sa} **22,90**
Gebratenes Lachsfilet in Blutorangensoße, dazu Süßkartoffel und geschmortem Lauch, mit nativem Olivenöl extra aus Apulien verfeinert
 - **Zuppa di lenticchie al parmigiano e olio d'oliva** ^{sa} **10,90**
Herzhafte Linsensuppe, mit nativem Olivenöl extra aus Apulien und Parmesan verfeinert
 - **Pennette mazzancolle e piselli al vino bianco** ^{ag} **16,90**
Pennette „Voiello“ aus Neapel mit Garnelen, Erbsen und Tomatenwürfeln in leichter Weißweinsauce, mit Petersilie verfeinert
 - **Insalatona marzemino ubriaco e carciofi grigliati** ^{ag} **17,90**
Großer Salatteller mit Cividale-Käse in Marzemino-Wein gereift, gegrillten Artischocken, Tomaten, Gurken und Cannellini-Bohnen, mit nativem Olivenöl extra aus Apulien und Limone verfeinert
 - **Tagliatelle con pesto di melanzane e peperoni** ^{sa, g} **14,90**
Frische Tagliatelle-Nudeln mit hausgemachtem Pesto aus Auberginen, Paprika und getrockneten Tomaten, mit nativem Olivenöl extra aus Apulien und Parmesan verfeinert
 - **Insalata mista con mozzarella** ^g **9,80**
Gemischter Salat mit Mozzarella
 - **Crema brûlée nel bicchiere** ^{sa, a} **5,90**
Crème 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:** Grillo - Sicilia - Biowein „ 4,90
- **zum Lachs:** Sauvignon „Luma“ Romén „ 6,50
- **zum Salat:** Oykos Greco di Tufo „ 6,90
- **zu den Pennette:** Curtefranca Vigna Bosco Alto „ 4,90
- **zu den Tagliatelle:** Oykos Greco di Tufo „ 6,90
- **zum Genießen:** Vrucara bio - Sicilia - F. Montoni „ 6,90
- **zur Suppe:** Rosa Rosae - Marche „ 4,20

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 „Voiello“ aus Kampanien, 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