

TAGESKARTE (auch zum Mitnehmen)

Donnerstag, 13.02.2025

- **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
- **Arrosto di manzo con patate e cipolline** ^{ag} **21,90**
Langsam geschmorter Rinderbraten mit Rotweinsauce, dazu Kartoffelstampf und hausgemachte süß-sauer eingelegte Borettane-Zwiebeln, mit nativem Olivenöl extra aus Apulien verfeinert
- **Zuppa di lenticchie con parmigiano e olio d'oliva** ^{ga} **10,90**
Herzhafte Linsensuppe mit nativem Olivenöl extra aus Apulien und Parmesan verfeinert
- **Pennette al radicchio e balsamico** ^{ag} **14,90**
Pennette Nudeln "Voiello" aus Neapel mit Radicchio aus Verona und Balsamico, nativem Olivenöl extra aus Apulien und Parmesan verfeinert
- **Insalata invernale con fagioli, lenticchie e bufala** ^{ga} **17,90**
Winterlicher Salatteller mit Büffelmozzarella, Riesenbohnen, Linsen, Rucola und Endivien, mit nativem Olivenöl extra aus Apulien verfeinert
- **Orecchiette di carnevale** ^{ga} **14,90**
Orecchiette Nudeln "Voiello" aus Neapel mit saisonalem Gemüse in leichter Weißweinsauce, mit nativem Olivenöl extra aus Apulien 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: Rosa Kretzer De Vescovi-Ulzbach bio „ 4,60
- zur Insalata: Vermentino Poggio Paterno „ 5,70
- zur Suppe: Pinot Bianco - Gregoletto „ 4,20
- zu den Pennette: Rosso Ulzbach - De Vescovi Ulzbach „ 4,60
- zu den Orecchiette: Kerner - Franz Gojer „ 5,20
- zum Braten: Campi Taurasini Irpinia - Fonzone „ 5,90
- zum Genießen: Biancanima - Guerrieri „ 6,90

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 Apulien 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 „Voioello“ 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