

Piccola TAGESKARTE

(auch zum Mitnehmen)

Freitag, 25.04.2025

- **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
- **Vellutata di zucchine e patate al parmigiano**^g **10,90**
Zucchini-Kartoffel-Cremesuppe, mit nativem Olivenöl extra aus Apulien und Parmesankäse verfeinert
- **Insalatona con coppa di parma e carciofi**^{ag} **16,90**
Großer Salatteller mit Coppa di Parma, Artischocken in Scheiben, Tomaten, Gurken, Chicorie und Radieschen, mit nativem Olivenöl extra und Balsamico verfeinert
- **Piadina montasio e verdure grigliate**^{ag} **13,90**
Piadina mit gegrilltem Saison Gemüse (Zucchini, Paprika, Auberginen und Karotten), Montasiokäse und Tomaten
- **Piadina cotto, montasio e carciofi**^{ag} **13,90**
Piadina mit „Cotto“-Schinken vom Metzgerei Sfreddi, Triest, marinierten Artischocken, Montasiokäse und Tomaten
- **Burrata su verdure grigliate e hummus di piselli**^{ag} **17,90**
Burrata mit gegrilltem Saison Gemüse (Auberginen, Zucchini, Karotten und Paprika) dazu hausgemachter Erbsen-Hummus, mit nativem Olivenöl extra aus Apulien verfeinert
- **Insalata mista con mozzarella**^g **9,80**
Gemischter Salat mit Mozzarella
- **Affogato al caffè**^{g, a} **4,90**
Im Espresso ertrunken Vanilleeis - (cremigtes Vanilleeis, das mit heißem, frisch gebühtem Espresso übergossen wird)

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

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

- **zu den Antipasti:** Pecorino Donna Orgilla - Biowein „ 5,10
- **zur Piadina Gemüse:** Sauvignon „25 bianco“ „ 4,30
- **zur Piadina Cotto:** Terre della Tosa Gutturnio bio „ 5,20
- **zum Genießen:** Rasena Roschetto bio „ 5,20
- **zur Salat:** Tojena rosé bio „ 4,60
- **zum Genießen** Valpolicella Superiore Prá „ 6,90
- **zum Burrata:** Monte Grande Prá „ 5,90

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 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 „Voiiello“ aus Kampanien, sowie frische Nudeln.

Unser Gemüse

Und nicht weniger wichtig: frisches Gemüse, dass 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