

# TAGESKARTE (auch zum Mitnehmen)

Donnerstag, 15.05.2025

- **Piatto di antipasti misti** <sup>g, h, d, r</sup> **15,90**  
Gemischter Vorspeisenteller mit Meeresfrüchten, verschiedenem Gemüse aus der Vitrine, Salsa greca, verschiedenen Oliven und Kapernäpfel, dazu ein kleiner Brotkorb
- **Pennette ragù di salsiccia e lenticchie** <sup>ga</sup> **16,90**  
Pennette "Voiello" aus Neapel mit Salsicciaragout und Linsen in einer leichten Weißweinsauce, verfeinert mit nativem Olivenöl extra, Parmesankäse und Tomatenwürfeln
- **Rotolo alle zucchine con salmone e formaggio crema** <sup>ad</sup> **16,90**  
Eine gefüllte Zucchini-Omelette-Rolle, die mit Räucherlachs, Rucola und Frischkäse belegt ist, wird auf Tomatencarpaccio serviert und mit nativem Olivenöl extra verfeinert
- **Pappardelle radicchio e pomodoro** <sup>ag</sup> **14,90**  
Frische Pappardelle-Nudeln mit geschmortem Radicchio und Tomatenwürfeln in leichter Weißweinsauce, mit nativem Olivenöl extra aus Apulien und Parmesan verfeinert
- **Insalatona con bufala, borlotti e asparagi** <sup>ag</sup> **17,90**  
Großer Salatteller mit Büffelmozzarella, weißer Spargel, Chicorie, Borlotti-Bohnen, Rucola und Gurken, mit nativem Olivenöl extra und Limone verfeinert
- **Pennette al pomodoro, parmigiano e origano** <sup>ag</sup> **12,90**  
Pennette-Nudeln „Voiello“ aus Neapel, mit würziger Tomatensauce und Oregano, verfeinert mit nativem Olivenöl extra aus Apulien und Parmesankäse
- **Insalata mista con mozzarella** <sup>g</sup> **9,80**  
Gemischter Salat mit Mozzarella
- **Crema brûlée nel bicchiere** <sup>g, a</sup> **5,90**  
Crema Brûlée, im Glas serviert

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

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

- zu den Antipasti: Rasena Roschetto bio „ 5,20
- zum Genießen: Sauvignon „25 bianco“ „ 4,30
- zu den Pen. Pomodoro: Terre della Tosa Gutturino bio „ 5,20
- zu den Pappardelle: Pecorino Donna Orgilla - Biowein „ 5,10
- zum Salat: Tojena rosé bio „ 4,60
- zu den Pen. Salsiccia: Valpolicella Superiore Prá „ 6,90
- zum Rotolo: 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 Bronzematrix gezogen, um ihre saugfähige Oberfläche zu vergrößern. Wir verwenden nur Pasta von „Faella“ aus Neapel und „Voiglio“ 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<sup>®</sup>**  
**di Sergio Bolzan**