

TAGESKARTE

Montag, 06.10.2025

- **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
- **Pennette all'amatriciana con guanciale** ^{a, g} 16,90
Pennette „Voiiello“ aus Neapel mit Speckragout aus geräuchertem Guanciale in würziger Tomatensoße, nach Amatriciana-Art, mit nativem Olivenöl extra, Pfeffer und Parmesan verfeinert
- **Minestrone autunnale con verdure** ^g 10,90
Herbstliche Minestrone mit Gemüse, mit nativem Olivenöl extra und Parmesankäse verfeinert
- **Farfalle con geloni e pomodoro fresco** ^{g, a} 14,90
Farfalle „Voiiello“ aus Neapel mit gebratenen Austernpilze, Rucola und Tomatenwürfeln, mit nativem Olivenöl extra und Parmesankäse verfeinert
- **Burrata su rucola e carciofi marinati** ^a 16,90
Burrata (im Inneren dieser Mozzarellaspezialität schlägt ein köstliches Herz, eine cremige Liaison aus gezupften, weichen Mozzarellafäden gemischt mit kühler Sahne) auf einem Salat aus Rucola und marinierte Artischocken, mit nativem Olivenöl extra und Limone verfeinert
- **Insalatona bresaola e parmigiano** ^g 15,90
Großer Salatteller mit Tomaten, Gurken und Rucola, mit `Bresaola`, ein getrockneter Rinderschinken aus dem Veltlin und Parmesankäse, verfeinert mit French-Dressing
- **Insalata mista con mozzarella** ^g 9,80
Gemischter Salat mit Mozzarella
- **Tartufo al cioccolato** ^{g, a} 5,90
Schokoladetrüffel mit Vanillesoße

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

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

- | | | | |
|---------------------|---------------------------|---|------|
| - zu den Antipasti: | Rosa dei Frati | „ | 5,20 |
| - zur Burrata: | Rosa dei Frati | „ | 5,20 |
| - zur Suppe: | Pinot Grigio Collio Sturm | „ | 5,40 |
| - zur Insalatona: | Sauvignon Südtirol Gojer | „ | 5,70 |
| - zu den Farfalle: | Roncaja DOC Albanella | „ | 5,20 |
| - zu den Pennette: | Cabernet Franc Sturm DOC | „ | 6,20 |

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 „Voiglio“ 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