

TAGESKARTE

Freitag, 21.11.2025

- **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
- **Bistecca di spada con patate e cardoncello croccante** ^{g,d} 24,90
Schwertfisch-Steak vom Grill mit geschmortem Weißkohl mit Kartoffeln, mit nativem Olivenöl extra verfeinert, dazu kross gebackene Kräuter-Seitlinge
- **Minestrone di verdure invernale** ^g 10,90
Herzhafte Minestrone mit Saisongemüse, mit nativem Olivenöl extra und Parmesan verfeinert (Die Minestrone zählt zu den ältesten Gerichten der italienischen Küche und wird als erster Gang vor der eigentlichen Hauptmahlzeit serviert)
- **Pennette mazzancolle, puntarelle e piselli** ^{a,h} 17,90
Pennette "Voioello" aus Neapel mit Garnelen, Erbsen und Vulkanspargel in leichter Weißweinsauce, verfeinert mit nativem Olivenöl extra und Petersilie (Vulkanspargel, auch Spargelchicorée genannt, ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen und gehört zur traditionellen Küche Mittelitaliens.)
- **Carpaccio di costoluto, Tropea e bufaline** ^{a,g} 16,90
Costoluto-Tomaten-Carpaccio mit Tropea-Zwiebeln, Babyspinat und Baby-Büffelmozzarella, mit Balsamico-Dressing verfeinert (Die Costoluto ist eine historische und sehr beliebte italienische Fleischtomate, die ihren Ursprung in der Toskana hat)
- **Farfalle all'Antonio piccantini** ^{a,g} 14,50
Farfalle "Voioello" aus Neapel mit Tomatenwürfeln, Baby-Spinat, Chili und nativem Olivenöl extra aus Apulien, mit Parmesankäse verfeinert (leicht scharf)
- **Insalata mista con mozzarella** ^g 9,80
Gemischter Salat mit Mozzarella
- **Creme brule al cucchiaino** ^{g,a} 5,90
Creme 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 dei Frati | „ | 5,20 |
| - zum Salat: | Sauvignon Südtirol Gojer | „ | 5,70 |
| - zu den Pennette: | Pinot Grigio Collio Sturm | „ | 5,40 |
| - zum Schwertfisch: | Isidor Manzoni Bianco bio | „ | 6,70 |
| - zu den Farfalle: | Roncaja DOC Albanella | „ | 5,20 |
| - zum Minestrone: | Pinot Grigio Collio Sturm | „ | 5,40 |

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 Bronzematrix 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