

TAGESKARTE

Freitag, 13.02.2026

- **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
- **Filetto di salmone su polentina e costa d'argento** ^{a, d} 22,90
Gegrilltes Lachsfilet auf cremiger Maispolenta mit Mangoldgemüse, verfeinert mit nativem Olivenöl extra
- **Zuppa di cavolo e patate al parmigiano** ^g 9,90
Herzhafte Kartoffel-Weißkohlsuppe, mit nativem Olivenöl extra, Parmesankäse und Petersilie verfeinert
- **Pennette mazzancolle, cappuccio e taggiasche** ^{a, h} 15,90
Pennette mit Garnelen, Taggiasca-Oliven aus Ligurien und geschmortem Weißkohl, verfeinert mit nativem Olivenöl extra aus Apulien und Tomatenwürfeln
- **Lasagne al ragù di manzo con bechamel** ^{a, g} 15,90
Lasagne mit Rinderragout in würziger Tomatensoße, mit Zucchini-Bechamel und Parmesankäse verfeinert
- **Insalatona bresaola e parmigiano** ^{a, g} 15,90
Großer Salatteller mit Bresaola (Buntnerfleisch), gehobeltem Parmesankäse, Chicorie, Radicchio, Tomaten und Gurken, mit nativem Olivenöl extra und Limone verfeinert
- **Insalata mista con mozzarella** ^g 9,80
Gemischter Salat mit Mozzarella
- **Dolce al Martini con crema vaniglia** ^{g, a} 5,90
Hefeteigspezialität aus Sizilien, mit Martini und Vanillecreme verfeinert

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

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

- | | | | |
|---------------------|----------------------------|---|-------|
| - zu den Antipasti: | Rosa Ulzbach | „ | 4,80 |
| - zur Suppe: | Rochi Bianchetto Superiore | „ | 5,40 |
| - zum Lachs: | Pinot Blanc Tenuta Romen | „ | 6,20 |
| - zu den Pennette: | Inzolia Sicilia bio | „ | 5,20 |
| - zum Salat: | Brolettino Ca' dei Frati | „ | 5,90 |
| - zum Genießen: | Corvina Giava | „ | 4,80 |
| - zu den Lasagne: | Traiano Montepulciano | „ | 6, -- |

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