

# TAGESKARTE

Donnerstag, 02.04.2026

- **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
- **Cosciotto di agnello con polenta sfiziosa** <sup>a, g</sup> **23,90**  
Butterweich geschmorte Lammkeule-Fleisch in Rotwein-Gemüsesoße, dazu Rosmarin-getrocknete Tomaten-Maispolenta und Salatbouquet
- **Zuppa di lenticchie al parmigiano** <sup>g</sup> **10,50**  
Herzhafte Linsensuppe, mit nativem Olivenöl extra aus Apulien und Parmesankäse verfeinert
- **Calamarata al ragù di manzo** <sup>a, g</sup> **16,90**  
Calamarata-Nudeln „Faella“ aus Neapel mit Rinderragout in würziger Tomatensoße, mit nativem Olivenöl extra und Parmesan verfeinert
- **Insalatona bufalina, cardoncelli e zucchini** <sup>g</sup> **16,90**  
Salatteller mit Baby-Büffelmozzarella, gegrillte Zucchini und gebratene Kräuterseitlingen, mit French-Dressing verfeinert
- **Spaghetti alla poverina con parmigiano** <sup>a, g</sup> **13,90**  
Spaghetti „Voiello“ aus Neapel mit Chili, Oregano, Tomatenwürfeln, nativem Olivenöl extra aus Apulien und Parmesankäse (scharf)
- **Insalata mista con mozzarella** <sup>g</sup> **9,80**  
Gemischter Salat mit Mozzarella
- **Tiramisù classico** <sup>g, a</sup> **5,90**  
Tiramisù classico

**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: Rosa Ulzbach „ 4,80
- zum Genießen: Pinot Blanc Tenuta Romen „ 6,20
- zu den Spaghetti: Inzolia Sicilia bio „ 5,20
- zum Salat: Brolettino Ca' dei Frati „ 5,90
- zum Calamarata: Corvina Giava „ 4,80
- zum Lamm: Traiano Montepulciano „ 6,--

# 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 „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**