

# TAGESKARTE

Donnerstag, 02.07.2026

- **Piatto di antipasti misti** <sup>g, h, d, r</sup> **16,90**  
Gemischter Vorspeisenteller mit Meeresfrüchten, verschiedenem Gemüse aus der Vitrine, Salsa greca, verschiedenen Oliven und Kapernäpfel, dazu ein kleiner Brotkorb
- **Cosciotto di pollo aperto e patate al rosmarino** <sup>ga</sup> **18,90**  
Hähnchenkeulen krossgebraten, dazu Rosmarin-Ofenkartoffel und Salatbouquet, mit nativem Olivenöl extra aus Apulien verfeinert
- **Gazpacho classico con olio e basilico** **10,90**  
Andalusische kalte Suppe aus ungekochtem Sommergemüse, mit nativem Olivenöl extra aus Apulien und Basilikum verfeinert
- **Pennette pollo e zucchine all'asiatica** <sup>g, a</sup> **16,90**  
Pennette „VoIELLO“ aus Neapel Hähnchenbruststreifen und Zucchini in Ingwer-Curry-Kokosmilchsoße, mit Petersilie und Parmesankäse verfeinert (leicht scharf)
- **Piatto del buongustaio estivo** <sup>g</sup> **17,90**  
Feinschmecker-Teller aus:
  - Rote Bete-Cous-Cous mit marinierten Artischocken, Fenchel, Wildkräuter und Gurken
  - Linsensalat mit gegrilltem Paprika, mit nativem Olivenöl extra verfeinert
  - Babybüffelmozzarella und Wassermelone
- **Spaghetti alla poverina con parmigiano** <sup>g, g</sup> **13,90**  
Spaghetti „VoIELLO“ aus Neapel mit Chili, Knoblauch, Tomatenwürfeln und nativem Olivenöl extra aus Apulien, mit Oregano und Parmesankäse verfeinert (scharf)
- **Insalata mista con mozzarella** <sup>g</sup> **9,80**  
Gemischter Salat mit Mozzarella
- **Tiramisù ai lamponi** <sup>g, a</sup> **5,90**  
Himbeer-Tiramisù

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

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

- zu den Antipasti: Belfresco Calabria rosso „ 4,70
- zu den Pennette: Fior d'Acasia Marche IGT „ 4,60
- zu den Spaghetti: Vermentino Groppolo aus Ligurien „ 5,70
- zum Feinschmeckertel.: Bianchello La Ripe „ 4,60
- zum Hähnchenkeule: Sarraiola - Naturwein „ 6,20
- zum Genießen: JNoir - Pinot Noir -Fattoria Mancini „ 5,90
- zum Gazpacho: Aprile Rosato „ 4,60

# 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 „Voioello“ 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**