

TAGESKARTE

Montag, 24.08.2026

- **Piatto di antipasti misti**^{g, h, d, r} **16,90**
Gemischter Vorspeisenteller mit Meeresfrüchten, verschiedenem Gemüse aus der Vitrine, Salsa greca, verschiedenen Oliven und Kapernäpfel, dazu ein kleiner Brotkorb
- **Insalata mare con selvaticina e taccoline**^{h, d} **19,50**
Hausgemachter Meeresfrüchtesalat aus Gambas, Oktopus und Sepia auf Wildkräutersalat und Baby-Zuckerschoten, mit nativem Olivenöl extra, Limone und Staudensellerie verfeinert
- **Linguine alla crudaiola piccantine**^{a, g} **14,50**
Linguine „VoIELLO“ aus Neapel mit kurz gedünsteten San Marzano-Tomaten, Chili, Basilikum, Knoblauch, nativem Olivenöl extra aus Apulien und Oregano, mit Parmesankäse verfeinert (leicht scharf)
- **Tortiglioni lenticchie, guanciale e pomodoro**^{a, g} **16,90**
Tortiglioni „VoIELLO“ aus Neapel mit Guanciale-Speck, Linsen und Tomatenwürfeln, mit nativem Olivenöl extra und Parmesan verfeinert
- **Bufaline su insalata selvaticina e pesche**^g **15,90**
Baby-Büffelmozzarella auf Wildkräutersalat mit Pfirsiche, mit French-Dressing verfeinert
- **Pinsa romana con porchetta e cardoncelli**^{ga} **13,90**
Pinsa Romana mit Porchetta (Spanferkelschinken), gegrillten Kräuterseitlingen, Mozzarella und Tomaten (die Pinsa romana ist eine herzhafte Mischung aus Pizza und Focaccia mit Ursprung in der Region Latium)
- **Insalata mista con mozzarella**^g **9,80**
Gemischter Salat mit Mozzarella
- **Torta gelato con fragole e vaniglia**^{g, a} **5,90**
Eistorte, mit Erdbeeren und Vanille

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
- zum Meeresfrüchtesalat: Vermentino il Monticello „ 6,20
- zum Pinsa: Vernaccia di San Gimignano DOCG „ 4,60
- zum Büffelmozzarella: Grillo Parlante Sicilia „ 4,70
- zu den Linguine: Sauvignon Karneid DOC „ 5,90
- zu den Tortiglioni: Jnoir - Pinot Noir -Fattoria Mancini „ 5,90
- zum Genießen: Rosato Toscana IGT „ 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 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