

TAGESKARTE

Mittwoch, 30.09.2026

- **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
- **Scampì all'aglio con fagioli e insalatina** ^{z, g} **21,90**
Scampì gebraten in leichter Butter-Knoblauchsoße, dazu weiße Riesenbohnen und Salatbouquet, mit nativem Olivenöl extra und Limone verfeinert
- **Zuppa di lenticchie con parmigiano e olio d'oliva** ^{z, g} **10,90**
Herzhafte Linsensuppe, mit nativem Olivenöl extra aus Apulien und Parmesankäse verfeinert
- **Tortiglioni al ragù di salsiccia, piselli e vino rosso** **16,90**
Tortiglioni mit Salsicciaragout und Erbsen in Rotwein-Tomatensoße, verfeinert mit nativem Olivenöl extra aus Apulien und Parmesankäse
- **Insalata bufalina, selvaticina, cetrioli e pomodori** **16,90**
Salatteller mit Babybüffelmozzarella, Tomaten, Gurken und Wildkräuter, verfeinert mit nativem Olivenöl extra aus Apulien und Parmesankäse
- **Farfalle al radicchio e pomodoro piccantine** **14,90**
Farfalle-Nudeln „Voicello“ aus Neapel mit geschmortem Radicchio, Chili und Tomatenwürfeln, verfeinert mit nativem Olivenöl extra aus Apulien und Parmesankäse (leicht scharf)
- **Insalata mista con baby-mozzarella** ^g **9,80**
Gemischter Salat mit Babymozzarella
- **Panna cotta ai lamponi** **4,90**
Himbeer-Panna-Cotta

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

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

- | | | | |
|-----------------------|--|---|------|
| - zu den Antipasti: | Serasuolo Liguria Rosato | „ | 5,50 |
| - zu den Scampì: | Pinot Bianco Nova - Romen | „ | 5,70 |
| - zu den Tortiglioni: | Chianti Classico Verrazzano DOCG | „ | 5,50 |
| - zum Salat: | I Macchioni - Vernaccia di San Gimignano | „ | 4,70 |
| - zur Suppe: | Grignè - Grignolino d'Asti | „ | 5,20 |
| - zum Genießen: | Chianti Classico Riserva - Verrazzano | „ | 6,90 |
| - zu den Farfalle | Pignoletto Classico | „ | 5,20 |

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 „Voioello“ 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