TAGESKARTE

Freitag, 13.11.2026

- **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
- **Bistecchine** di spada con costa e ceci piccantini g,a — **24,90**
  Schwertfisch-Steaks vom Grill auf Mangold-Kichererbsengemüse, mit nativem Olivenöl extra aus Apulien verfeinert, leicht scharf
- **Vellutata** di zucca al cocco e parmigiano g — **10,90**
  Hokkaidokürbis-Cremesuppe, mit Kokosmilch und Parmesankäse verfeinert
- **Pennette** scampi, scarola e cipollotto ag — **17,90**
  Pennette „Voiello“ aus Neapel mit Scampi, geschmorte Endivien und Frühlingszwiebel, mit nativem Olivenöl extra aus Apulien und Petersilie verfeinert
- **Burrata** su selvatichina e finocchi marinati g — **17,90**
  Burrata (im Inneren dieser Mozzarellaspezialität schlägt ein köstliches Herz: eine cremige Liaison aus gezupften, weichen Mozzarellafäden, gemischt mit kühler Sahne) auf Wildkräutersalat und mariniertem Fenchel, verfeinert mit nativem Olivenöl extra und Limone
- **Spaghetti** braccio di ferro piccantini ga — **14,90**
  Spaghetti „Voiello“ aus Neapel mit Babyspinat, Tomatenwürfeln, Chili, natives Olivenöl extra und Oregano, mit Parmesan verfeinert (leicht scharf)
- **Insalata mista** con mozzarella g — **9,80**
  Gemischter Salat mit Mozzarella
- **Creme brûle** nel bicchiere — **5,90**
  Creme Brûle, im Glas serviert

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
- zum Schwertfischsteaks:	Serasuolo Liguria Rosato	„	5,50
- zum Burrata:	Catarratto Sicilia bio	„	5,30
- zu den Pennette:	I Macchioni - Vernaccia di San Gimignano	„	4,70
- zur Suppe:	Grigné - Grignolino d'Asti	„	5,20
- zum Genießen:	Chianti Classico biol. - Verrazzano	„	5,50
- zu den Spaghetti:	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 „Voiello" 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