

TAGESKARTE (auch zum Mitnehmen)

Montag, 25.09.2023

- **Piatto di antipasti misti**^{g, h, a, r} **14,90**
Gemischter Vorspeisenteller mit Meeresfrüchten, verschiedenen Gemüse aus der Vitrine, Salsa greca, verschiedenen Oliven und Kapernäpfel, dazu ein kleiner Brotkorb
- **Pennette al ragù di brasato con verdure** **15,90**
Pennette mit Rinderbraten-Ragout in Rotweinsauce mit Gemüseratatouille, klein gehackt, mit Parmesan verfeinert
- **Piadinina porchetta e funghi**^{g, a} **11,90**
Piadinina mit Spanferkelschinken, Champignons, Tomaten, Rucola und Montasiokäse
- **Tartara con salmone, patate e avocado**^{a, d, h} **15,90**
Tatar aus Räucherlachs, Avocado und Kartoffeln auf Rucolabett, mit nativem Olivenöl extra aus der Toskana verfeinert
- **Rigatoni freschi con sugo di melanzane**^{g, a} **13,90**
Frische Rigatoni-Nudeln mit einem Ragout aus Auberginen, Taggiasche-Oliven und Kapern, mit nativem Olivenöl extra aus der Toskana und Parmesan verfeinert
- **Burrata con insalata di radicchio e rucola**^{a, g} **15,90**
Burrata (im Inneren dieser Mozzarellaspezialität schlägt ein köstliches Herz, eine cremige Liaison aus gezupften, weichen Mozzarellafäden gemischt mit kühler Sahne) mit einem Salat aus Radicchio und Rucola, mit nativem Olivenöl extra aus der Toskana und Balsamico verfeinert
- **Insalata mista con mozzarella**^g **8,90**
Gemischter Salat mit Mozzarella
- **Insalata mista** **4,90**
Gemischter Salat
- **Panna cotta ai lamponi**^a **5,90**
Himbeer-Panna-Cotta
- **zu den Antipasti:** Trebbiano-Casabianca „ **4,60**
- **zur Piadinina:** Rosato-La Ripe „ **4,80**
- **zu den Pennette:** Focara - Pinot Noir F. Mancini „ **5,70**
- **zu den Rigatoni:** Rupestro-Liguria „ **4,90**
- **zum Genießen:** Ribolla Gialla Mosole „ **4,80**
- **zum Tatar:** Guerriero-del mare „ **6,20**
- **zur Burrata:** Bel Rìj - Langhe Bianco „ **5,20**

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

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 Molise 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 „De Cecco“ aus den Abruzzen, 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[®]
di Sergio Bolzan