

food

antipasti

- **Pane** Pane di Altamura | Olivenöl 4
- **Burrata Caprese** 125g Burrata | Tomatenmarmelade | getrocknete Oliven 12
- **Insalata Mista** Blattsalate | getrocknete Tomaten | geröstetes Painsabrot 7
- **Carpaccio di Manzo**
hauchdünne Rindfleischscheiben | Zitronenöl | Trüffelcreme | Parmesan 16
- **Antipasto Misto**
gegrilltes Gemüse | San Daniele Schinken | Parmigiano Reggiano | Oliven 11
- **Vitello Tonnato**
Kalbshälfte | Thunfischsauce | gebackene Kapern | confierte Tomaten 12
- **Antipasto Frutti di Mare** Meeresfrüchte | Fenchel | wilder Brokkoli 14
- **Bruschetta** Pane di Altamura | Strauchtomaten | rote Zwiebeln | Basilikum 8
- **Arancino** gefülltes Risottobällchen | Trüffel-Béchamel 10

pasta

- **Spaghetti Aglio e Olio**
kaltgepresstes Olivenöl | gerösteter Knoblauch | Petersilie | Peperoncino 12
- **Paccheri Coppola** Kalbsragout | Wurzelgemüse | Pinienkerne 17
- **Spaghetti al Ragù** würzige Fleischsauce | Parmesan 14
- **Risotto Frutti di Mare** Safran-Risotto | Meeresfrüchte | Zucchini 21
- **Tortelloni e Ricotta** Parmesansud | Babyspinat | getrocknete Tomaten 12
- **Tagliatelle e Gamba** gebratene Garnelen | Babyspinat | Parmesan 28
- **Orrechiette Salsiccia** Salsiccia | Peperonata | Rucola 14
- **Pasta al Tartufo** Pasta aus dem Parmesanlaib | Trüffel | Trüffelsauce 28

secondi

- **Bistecca di Manzo** 200g Entrecôte vom Angusrind | wilder Brokkoli | Ofenkarotte 28
- **Salmon e Limone** Lachsfilet | Brokkoli | Amalfi-Salzzitrone 25
- **Ossobuco Milanese** geschmorte Kalbsbeinscheibe | Gremolata | Wurzelgemüse 26

contorni

- **Cantinetta Fries** 5
- **Rosmarinkartoffeln** 5
- **Parmesan Polenta** 5

dolci

- **Tiramisù Cantinetta** Espresso Trieste | Bisquit | Mascarpone | Kakao 11
- **Profiterole** Schokoladensauce | Vanillecreme | karamalisierte Macadamianüsse 7
- **Panna Cotta** Panna Cotta | Erdbeercoulis | Pistaziencrumble 9
- **Tartufo Limoncello** Eiscreme | Baiser | Limoncello 8

Alle Preise in Euro angegeben. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte an das Personal wenden.

- Vegetarisch
- Vegan

pinsa

Schon im antiken Rom wurde Leichtigkeit in Form von Pinsa serviert. Fluffig, leicht und herrlich kross. Perfekt als:

*Einstieg, zum Teilen oder ganz
allein für Dich*

■ Margherita 11

Tomatensugo | Fior di Latte | Basilikum

Cantinetta 18

Tomatensugo | Salsiccia
Fior di Latte | Salbei-Honig

■ Verdure 16

Tomatensugo | Fior di Latte
Gemüse | Pinienkerne | Gremolata

Rosa 18

Specialità

Pistaziencreme | Stracciatella | Mortadella

Tartufo e San Daniele 22

Trüffelcreme | frischer Trüffel
San Daniele Schinken

Formaggi 17

Crème Fraîche | Fior di Latte
Parmigiano Reggiano | Gorgonzola

Alle Preise in Euro angegeben. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte an das Personal wenden.

■ Vegetarisch

CANTINETTA
— POPOLARE —