

*La Cantinella*

# Menù



# La Cantinella



## Antipasti - Die Antipasti

Der Crudo di mare (2 Riesengarnelen, 1 Kaiserhummer, Fisch-Carpaccio, Tartar, 1 Austern, 3 Trüffel)

Il crudo di mare (2 gamberoni, 2 scampi, carpaccio di pesce, tartara, 1 ostrica, 3 tartufi)

€ 35.00

Der gratinierte Strumpfbandfisch auf Kräutern in Zitronenblättern und Spritz-Granita

Il pesce bandiera gratinato alle erbe in foglia di limone e granita allo spritz

€ 16.00

Die Auberginen-Parmigiana...

La parmigiana di melanzane

€ 14.00

Der marinierte Lachs mit Zitrusfrucht-Aroma und Reis Venere und Magerjoghurt

Il salmone marinato al profumo di agrumi con riso venere e yogurt magro

€ 18.00

## Dalla tradizione - Aus der traditionellen Küche

Die gekochten kleinen Kraken kurz mit Endiviensalat und Oliven und Kapern in der Pfanne geschwenkt

I polpetti affogati con scarola al salto olive e capperi

€ 16.00

Der Meeresfrütesalat mit Gemüsespaghetti

Linsalata di mare con spaghetti vegetali

€ 24.00

Die sautierten gemischten Meeresfrüchte

Il sauté misto ai frutti di mare

€ 18.00

Rosten Sie unsere  
Käseauswahl

# DIE ANTIPASTI



## I primi - Die Vorspeisen

Die Fettuccelle mit Miesmuscheln, Fluspperoncino und Crumble aus getrockneten Tomaten San Marzano

Le fettuccelle cozze, peperoncini del fiume e crumble di pomodoro secco San Marzano

€ 18.00

Das Risotto mit Kürbis, gerösteten Walnüssen und Burrata

Il risotto con zucca, noci tostate e burrata

€ 16.00

Das aufgeschlagene Risotto mit Basilikum-Pesto, roter Krebs und Seeigel

Il risotto mantecato al pesto di basilico, gambero rosso e ricci di mare

€ 26.00

Das Scialatiello mit Kaiserhummer, Spinat und kandierter Zitrone

Lo scialatiello agli scampi, spinacino e limone candito

€ 26.00

## Dalla tradizione - Aus der traditionellen Küche

Die Pennette alla Cantinella (Geviertelte San Marzano-Tomäten, Auberginen und Mozzarella)

Le pennette alla cantinella (filetto di pomodoro San Marzano, melanzane, mozzarella)

€ 14.00

Die Linguine alla Santa Lucia (mit Meeresfrüchten)

Le linguine alla Santa Lucia (varietà di molluschi e frutti di mare)

€ 18.00

Die Spaghetti alle Vongole (mit Venusmuscheln)

Gli spaghetti alle vongole

€ 16.00

PASTA



# I secondi - Die Hauptgerichte • Der traditionelle Fischteller

Das Wolfsbarschfilet Der Grillteller mit Salat aus Prinzess-Bohnen, Fenchel und Sellerie mit Pfefferminze  
Il trancio di spigola grigliato con insalatina di fagiolini, finocchio e sedano alla menta

€ 26.00

Seebassfilet auf mediterrane Art mit Kräutern und Kartoffeln

Il filetto di pezzogna alla mediterranea con erbe aromatiche e patate

€ 30.00



Gamberoni, scampi - Riesengarnelen, Kaiserhummer

€ 90.00 al kg • a porzione € 32.00 - (€ 90,00 pro kg • € 32,00 / Pro Portion)

Calamari - Tintenfisch

€ 80.00 al kg • a porzione € 26.00 - (€ 80,00 pro kg • € 26,00 / Pro Portion)

Pesce del giorno solo mare - Meeresfisch des Tages

€ 85.00 al kg • a porzione € 30.00 - (€ 85,00 pro kg • € 30,00 / Pro Portion)

Spigola alla mediterranea - Wolfsbarsch auf mediterrane Art

€ 60.00 al kg • a porzione € 26.00 - (€ 60,00 pro kg • € 26,00 / Pro Portion)

Aragosta - Hummer

€ 180.00 al kg

Astice blu - Blauer Floridakrebs

€ 120.00 al kg

Langusten, Hummer, Riesengarnelen, Scampi, Kalmare, Tintenfische, werden von uns wie gesetzlich vorgeschrieben getötet und serviert

# FISCH



# I secondi - Die Hauptgerichte

Tournedos - Der Lendenbraten

Aus Rind in Pistazienkruste mit Creme aus geräucherten Auberginen

Manzo in crosta di pistacchio e crema di melanzane affumicate

€ 30.00

Agnello - Lamm

Das gebrillte Lammkotelett und Zucchini alla Scapece

Cotoletta alla scottadito e zucchine alla scapece

€ 24.00

Maialino da latte - Milchferkel

Das Milchferkel langsam gegart, Apfelmus mit Ingwer und Kartoffelchips

Cotto a bassa temperatura, purea di mela allo zenzero e chips di patate

€ 24.00

Hier ist die Küche seit jeher  
Kultur, Leidenschaft, Tradition.

Heute ist sie zudem Forschung, Entwicklung,  
Auswahl und Förderung der enormen  
Fülle an Wissen über die Speisen.

# FLEISCH



# *I dessert - Die Desserts*

*Die Panna Cotta mit Waldfrüchten*

*Panna cotta ai frutti di bosco*

**€ 10.00**

*Der Baba mit pouchierten Erdbeeren und Milchcreme*

*Il Babà con fragole pouchèt e crema di latte*

**€ 10.00**

*Das klassische Soufflet, Sauce aus Bitterschokolade und Vanille*

*Il Souffle classico, salsa al cioccolato fondente e vaniglia*

**€ 12.00**

*Die Caprese mit Vanilleeis*

*La Caprese con gelato a vaniglia*

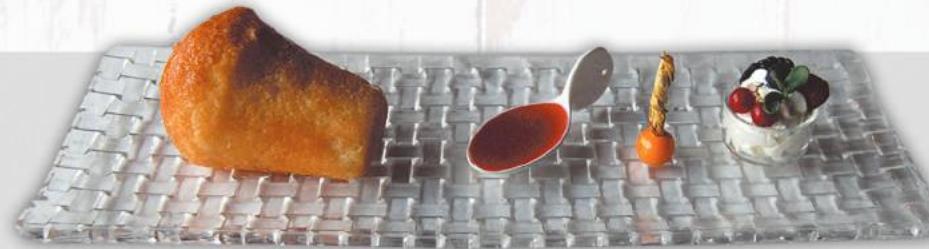
**€ 9.00**

*Das Schokoladen-Mousse mit Himbeerkern und Mandelcrumble*

*La Mousse al cioccolato con cuore al lampone e crumble alle mandorle*

**€ 12.00**

*...und schließlich...*



**DESSERT**



# Menù degustazione Angelo - Kostproben menü Angelo

Und kleiner Willkommens-Happen

Piccolo stuzzichino di benvenuto

Der Crudo di mare

Crudo di mare

Das Scialatiello mit Kaiserhummer, Spinat und kandierter Zitrone

Scialatiello agli scampi, spinacino e limone candito

Seebassensfilet auf mediterrane Art mit Kräutern und Kartoffeln

Filetto di pezzogna alla mediterranea con erbe aromatiche e patate

Der Baba mit pouchierten Erdbeeren und Milchcreme

Il Babà con fragole pouchèt e crema di latte

€ 65,00

von uns gewählt...



# Menù degustazione Sandy - Kostproben menü Sandy

Und kleiner Willkommens-Happen

Piccolo stuzzichino di benvenuto

Der gratinierte Strumpfbandfisch

Pesce bandiera gratinato

Die Fettuccelle mit Miesmuscheln, Flusspeperoncino und Crumble aus getrockneten Tomaten San Marzano

Fettuccelle cozze, peperoncini del fiume e crumble di pomodoro secco San Marzano

Das Wolfsbarschfilet Der Grillteller

Trancio di spigola grigliato

Die Caprese mit Vanilleeis

La Caprese con gelato a vaniglia

€ 55.00

von uns gewählt...





[www.lacantinella.it](http://www.lacantinella.it)



eurograf  
grafica - stampa - web

