



ANTIPASTI

Antipasto misto CANTINELLA

25.00 pro Person

Insalate di stagione
Saisonale Blattsalate

11.50

Melanzane alla griglia con mozzarella di bufala
Gegrillte Auberginen mit Büffelmozzarella

19.50

Carpaccio di manzo CANTINELLA
con castelmagno, sedano e pomodori secchi
Rindscarpaccio mit Castelmagnokäse, Sellerie und getrockneten Tomaten

Vorspeise 22.50 / Hauptgang 28.50

Cozze e gamberi alla marinara con pane all'aglio
Miesmuscheln und Krevetten nach Matrosen Art mit Knoblauchbrot

24.00

Bruschette al pomodoro con mozzarella di bufala e basilico
Tomatenbruschette mit Büffelmozzarella und Basilikum

19.00

Verdure grigliate con olio alle erbe
e crostini alle olive
Gegrilltes Gemüse mit Kräuteröl und Olivencroûtons

19.00

MINESTRE

Minestrone

11.00

Zuppa di patate e sedano con gamberi
Kartoffel-Selleriesuppe mit Krevetten

11.00



PASTA FATTA IN CASA

CREATO PER VOI

Linguine o strozzapreti in forma di parmigiano
Linguine oder Strozzapreti serviert in Parmesanform
(mind. 2 Pers.)

con pomodori secchi, peperoncino e broccoli
mit getrockneten Tomaten, Peperoncino und Broccoli

29.00 p. P.

Oppure

alla Toscana
mit frischem Salsicciafleisch und Pilzen

32.00 p. P.

	Vorspeise	Hauptgang
Spaghetti ai gamberoni con astice Spaghetti mit Krevetten und Hummer	28.00	34.00
Ravioli di carne al burro e salvia Hausgemachte Fleischravioli mit Salbeibutter	22.00	28.00
Ravioli alla ricotta e spinaci al pomodoro e panna Hausgemachte Ricotta-Spinatravioli mit Tomaten-Rahmsauce	19.50	25.50
Gnocchi di patate ai porri e funghi con pomodori secchi Kartoffelgnocchi an Lauch-Pilzsauce mit getrockneten Tomaten	19.00	25.00
Fettuccine alle cozze con zucchini, pomodorini e olive Fettuccine mit Miesmuscheln, Zucchini, Zwergtomaten und Oliven	20.00	25.00
Orecchiette al pomodoro piccante con cacioricotta pugliese Orecchiette an scharfer Tomatensauce mit Ricotta aus Apulien	19.00	25.00
Risotto ai carciofi alla senese Risotto mit Artischocken und Rohschinken	20.00	26.00



PESCI

Tegame Cantinella (2 persone)

Coda di rospo e gamberoni alla mediterranea
con patate, peperoni e pane all'aglio

Fischpfanne (für 2 Personen)

Seeteufel und Krevetten nach Mittelmeer Art
mit Kartoffeln, Peperoni und Knoblauchbrot

45.00 pro Person

Grigliata mista di pesce in salsa al salmoriglio con spinaci
Auswahl an gegrilltem Fisch mit Zitronen-Oreganosauce und Spinat

46.00

Tonno grigliato alla crema di olive e basilico con zucchini e pomodori secchi
Gegrillter Thunfisch an Oliven-Basilikumsauce mit Zucchetti und getrockneten Tomaten

44.00

Filetto di branzino e capesante con indivia, aneto e flan di broccoli
Meerwolffilet und Jakobsmuscheln an einer Chicorée-Dillsauce dazu Broccoliflan

44.00

Beilagen inkl.

Rosmarinkartoffeln, gebratene Polenta,
Risotto oder Tagliolini



CARNI

Filetto di manzo alla crema di olive e pinoli con carciofi trifolati
Rindsfilet an einer Oliven-Pinienkernsauce mit gebratenen Artischocken

54.00

Involtino di vitello ripieno agli spinaci e peperoni con zucchini e salsa alle erbe
Mit Spinat und Peperoni gefüllte Kalbsroulade an einer Kräutersauce dazu Zucchetti

49.00

Pollastrino al forno alle erbe e aglio con verdura
Im Ofen gebratenes Mistkratzerli mit Kräuter, Knoblauch und Gemüse

38.00

Costolette d'agnello ai pomodori secchi e funghi con peperoni
Lammkoteletts mit getrockneten Tomaten, Pilzen und Peperoni

45.00

Filetto di maiale all'aceto balsamico con cipolline e lenticchie
Schweinsfilet an Balsamicosauce mit Perlzwiebeln und Linsen

39.00

Beilagen inkl.

Rosmarinkartoffeln, gebratene Polenta,
Risotto oder Tagliolini