

NOSTRI APERITIVI

GLAS PROSECCO	0.1l	7
GIN TONIC	0.2l	9
GIN MALFY BLUTORANGE Gin Malfy / Tonic / auf Eis	0.2l	10
NEGRONI Vermouth / Campari / Gin	0.2l	12
NEGRONI SBAGLIATO Vermouth / Campari / Prosecco	0.2l	12
APEROL SPRITZ Prosecco / Aperol / Mineralwasser	0.2l	9
CAMPARI SPRITZ Prosecco / Campari / Mineralwasser	0.2l	9
LIMONCELLO SPRITZ Prosecco / Limoncello / Mineralwasser	0.2l	9
SARTI SPRITZ Sarti Rosa / Prosecco / Mineralwasser /	0.2l	9
RUDOLFO Prosecco / Rhababersaft / Limette / auf Eis	0.2l	9
BITTERINO MIX Sanbitter / Grapefruitsaft / Mineralwasser / auf Eis	0.2l	8
GINGER MIX Ginger / Grapefruitsaft / Mineralwasser / Orange	0.2l	8

ANTIPASTI / VORSPEISEN

ANTIPASTO CANTINACCIA für 2 Personen

Carpaccio di manzo / Caprese / Vitello Tonnato /

Carpaccio di tonno / Bruschetta //G/C/D/M

36

CARPACCIO DI MANZO

Tomate / Rucola / gehobelter Parmesan //G

18

CARPACCIO DI TONNO

Lauchzwiebeln / Olivenöl / Zitronenabrieb

19.5

VITELLO TONNATO

Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme //C/D/M

18

PARMA E BURRATA

Parmaschinken / Mozzarella – Burrata //G

17

ROTE BEETE CARPACCIO

Rucola / Ricotta salata //G

13

TRIS DI BOCCONCINI

Arancini / Fleischklösschen / Caponata //A/C

18.5

GARNELEN

Limetten – Chilimayo //C/D/M

13

BRUSCHETTA

mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln u. Kräutern, 6 St.

9

INSALATE / SALATE

BURRATA

Tomaten mit Mozzarella (Burrata), Basilikum //G

16

POLLO E FUNGHI

Blattsalate / Hühnchen / Champignons / Curry

17.5

TOMATENSALAT

Cipolle rosse / Oliven / Parmesan //G

13

MISTA GRANDE

großer gemischter Salat

9

MISTA PICCOLA

kleiner gemischter Salat

6

alle Salate werden mit einer Balsamico Vinaigrette serviert

ZUPPE / SUPPEN

ZUPPA DI PESCE

Fischsuppe //D/O

19.5

MINISTRONE

klare Gemüsesuppe

9.5

CREMA DI POMODORO

Tomatencreme //G

9.5

PASTE / NUDELGERICHTE

PENNE

ARRABBIATE

Tomate / Knoblauch / Peperoncino

13

NORMA

Aubergine / Knoblauch / Tomate / Ricotta salata //G

17.5

GORGONZOLA

Gorgonzola / Spinat / Sahne //G/H/5

18

BOLOGNESE

Fleischsauce //L/O

16

SPAGHETTI

AMATRICIANA

Tomate / Speck / Zwiebeln //2/4

16

CARBONARA

Speck/pecorino/eigelb //2/4/C/G

16.5

GUSTO MARE

Fisch / Meeresfrüchte / Weißwein / Tomate //D/O

19.5

AGLIO OLIO

Knoblauch / Olivenöl / Peperoncino

12

POMODORO

frische Tomate / Basilikum

13

BOLOGNESE

Fleischsauce //L

16

Bitte beachten Sie, dass in allen Pasta Gerichten Parmesan verwendet wird!

TAGLIATELLE

FRANKIE

mit Rindfleisch / Gamberone / Paprika / Stangensellerie /
Zwiebeln / Tomate / Cognac / Sahne //D/G/L/O

23

SALMONE

frischer Lachs / Lauchzwiebeln / Tomaten-Sahnesauce //D/G/O

21

PASTE RIPIENE / GEFÜLLTE NUDELN

TORTELLONI

Teigtaschen gefüllt mit Ricotta / Spinat / in frischer Tomate //G

17

AL FORNO / ÜBERBACKEN

LASAGNE BOLOGNESE

Fleischsauce / Bechamel //G/L/O

15

PARMIGIANA

geschichtete Auberginen / Tomate / Mozzarella / Basilikum //G

18.5

PIZZE

FOCACCIA BIANCA	7
FOCACCIA mit frischer Tomate	9
MARGHERITA Mozzarella / Tomate	13
DIAVOLA Pepperoni / Spianata (scharfe Salami) / Zwiebeln / Knoblauch //1/2/3/G	17
NORMALE Salami / Champignons //1/2/3/G	17
ZIA PINA Mozzarella / Tomatenconcassé / Ricotta Salata	15
PICCANTE Röstpaprika / Provolone / Sardellen / Oliven //D/G	17
PARMA Parmaschinken / Rucola / Parmesan //G/2	18.5
TONNO Thunfisch / Sardellen / Zwiebeln //D/G	16.5
RUCOLA Rucola / Kirschtomaten / Parmesan //G	16.5

unsere Pizza-böden enthalten Gluten

EXTRAS

Kochschinken	2	Champignons	1.5	Parmaschinken	3
Artischocken	3	Mozzarella	2	Rucola	2
Burrata	6	Salami	2	Parmesan	3

CARNE & PESCE / FLEISCH & FISCH

PICCATA MILANESE

Kalbsmedaillons / Ei-Parmesanpanade / Tomatenspaghetti //C/G 28.5

SALTIMBOCCA

Kleine Kalbschnitzel mit Parmaschinken
Salbei / Weißweinsauce / Gemüse / Ofenkartoffeln //2/O 28.5

VIENNA CANTINACCIA „LA GRANDE“

Wiener Schnitzel / Steakhouse Fries / Bratenjus //A/C 29.5

DI MANZO / VOM RIND

BISTECCA ALLA GRIGLIA | ARGENTINIEN Weiderind 220g

Vom Grill / Kräuterbutter / Pommes //A/C/G/L 39

TAGLIATA DI BISTECCA | ARGENTINIEN 220g

mit Rucola / Parmesan / Rosmarinkartoffeln //G 39

PESCE / FISCH

SALMONE AL PROSECCO

Lachsfilet in Proseccosauce / Butterschneitzelle //D/G/O 26

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

gegrillte Riesengarnelen / Knoblauchöl / patate & verdure //D 31

BRANZINO ALLA GRIGLIA

Wolfsbarsch gegrillt / saisonales Gemüse //D 28.5

DOLCE / SÜSSES

CRÈME BRULÉE` Vanillecreme unter der Zuckerkruste //C/G	10
TIRAMISU //A/C/G/O	10.5
HEISSE HIMBEEREN mit Vanilleeis //1/2/G/O	9,5
CASSATA mit kandierten Früchten //1/2/G	10.5
TARTUFO Schokoeistörtchen //1/2/G	10.5
TARTUFO BIANCO Eistörtchen //1/2/G	10.5

CAFFÈ / TÈ

TASSE KAFFEE	3.5
ESPRESSO	3.5
ESPRESSO DOPPIO	5.5
LATTE MACCHIATO	4.2
CAPPUCCINO	3.5
TEE	3.5

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola / light / zero	0,33l enth. Koffein	1	4
Fanta /Sprite / Mezzo Mix ²	0,33l enth. Koffein ²	1/3	4
Bellaris Pfälzer Gourmet classic 3.2	0,25l		
Bellaris Pfälzer Gourmet naturel	0,25l		3.2
Bellaris Pfälzer Gourmet classic	0,75l		7.5
Bellaris Pfälzer Gourmet naturel	0,75l		7.5
CANTINACCIA QUELLE / frisch gezapft still / mit Kohlensäure	0,75l	nachhaltig 	4.9
Bellaris Spritz-Schorle Apfel, Johannisbeere oder Maracuja	0,33l Flasche		4.2
Apfelsaft Direktsaft	0,2l		4
Johannisbeersaft	0,2l		4
Orangensaft	0,2l		4
Grapefruitsaft	0,2l		4
Thomas Henry Tonic Water	0,2l chininhaltig		4
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2l chininhaltig		4

Biere

Bellheimer Pils	0,3l Flasche		4
Bellheimer Hefe	0,5l Flasche		5
Bellheimer Kristallweizen	0,5l Flasche		5
Helles Hefeweizen	0,5l Flasche		5
Dunkles Hefeweizen	0,5l Flasche		5
Alkoholfreies Bier	0,3l Flasche		3.5

Verehrte Gäste

Hier ein Überblick der Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Speisen und Getränken vorhanden sein können oder sind. Die einzelnen Gerichte und Getränke sind entsprechend gekennzeichnet.

Allergene

- A glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere und Krebserzeugnisse
- C Eier und -erzeugnisse
- D Fisch und -erzeugnisse
- E Erdnüsse und -erzeugnisse
- F Sojabohnen und -erzeugnisse
- G Milch und -erzeugnisse (einschl. Lactose)
- H Schalenfrüchte, Nüsse
- L Sellerie und -erzeugnisse
- M Senf und -erzeugnisse
- N Sesamsamen und -erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupine und -erzeugnisse
- R Weichtiere Muscheln, Calamari

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoffen E 100 – E 180
- 2 Mit Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel E 310 – E 321
- 4 Geschmacksverstärker E 620 – E 635
- 5 Geschwefelt E 220 – E 228
- 6 Geschwärzt E 579 – E 585
- 7 Gewachst E 901 – 903 E 912 – 914
- 8 Zusatzstoffe E 338 – 341 E 452
- 9 künstliches Süßungsmittel 9a mit 1 Zuckerart und Süßungsmittel
- 9b mit Zucker und mehreren Süßungsmitteln

* = Vorderschinken

** = TK Ware Saisonbedingt