

Mittagsangebot

Cantina´s Penne Klassiker

mit Grana Padano und hausgemachten Saucen:

Napoli – mit Tomatensauce und Basilikum

All` Arrabiata – mit Chili, Speck und Tomatensauce

Alla Carbonara – mit Speck, Ei und Sahne

je 7,50 €

mittags mit kleinem Salat

auch abends von Dienstag bis Donnerstag erhältlich

Flammkuchen / Dünnele

-mit Speck und Zwiebeln

- mit mediterranem Gemüse, Oliven, getrocknete Tomaten und Rucola (vegetarisch)

je 9,90 €

Tipp der Küche:

Kalbsrahmgulasch mit Pappardelle

14,50 €

*Für unsere kleinen Gäste servieren wir gerne auch eine Portion **Pommes Frites***

3,50 €

Aperitif:

0,1l Franciacorta „Cuvée Royale“, Brut, Marchese Antinori à 9,90 €

Mittags-Angebot: 2 Glas Franciacorta nur 17,00 €

Weißwein:

15er Meersburger Müller-Thurgau, trocken	0,25l	5,50 €
Winzerverein Meersburg		

Rotwein:

12er „Cuvée Braida“, Monferrato Rosso	0,1l	6,50 €
DOC, Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro	0,75l	42,00 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) geschwärzt 5) Antioxidationsmittel

Vorspeisen

Rote Beete-Crèmesuppe mit Räucherforelle und Sauerrahm
7,50 €

Feldsalat mit Himbeerdressing und Speckcroûtons
6,50 €

Carpaccio vom Kalb mit Rucola und gebratenen Champignons
13,50 €

Kleiner Vorspeisenteller mit Anti Pasti Gemüse, Oliven, Grana Padano,
Salami und Schinken
9,50 €

Hauptgerichte

Gnocchi mit Pilzrahmrahmsauce und gebratenes Lachsfilet
14,50 €

Spaghetti mit Wildschweinbolognese und Grana Padano
14,50 €

Mit Schafskäse und Oliven gefüllte Triangoli
an Trüffelbutter, Fenchel-Lauchgemüse und Grana Padano
15,50 €

Duett von Felchen und Zander mit Frischkäse-Meerrettichsauce,
an Fenchel-Lauchgemüse und Kartoffelgnocchi
25,00 €

Gebratenes Perlhuhnbrust an Curry-Ingwersauce (pikant),
mit Mandelgemüse und Wildreis
22,00 €

Gemischter Salat mit gebratenen irischen Rinderfiletstreifen
21,00 €

Irishes Rinderfilet mit Café de Paris Sauce, Rosenkohl
und gebratene Kartoffelwürfel
32,00 €

Dessert und Käse

Marzipan-Tiramisu
6,50 €

Tonkabohnen-Crème Brûlée
5,00 €

Nougat-Parfait mit Amarettokirschen
6,50 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Vanilleeis
(Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten)
10,00 €

Cantina´s Käseauswahl:

panierter und gebackener Taleggio mit Preiselbeeren (K), (ital. Weichkäse),
Pecorino (S), (ital. Hartkäse),
Bergkäse (K), (Allgäuer Hartkäse)
mit Trauben garniert
9,50 €

(K) = Kuhmilchkäse, (S) = Schafskäse

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) geschwärzt 5) Antioxidationsmittel