

Cantina´s **Penne** Klassiker mit Parmesan 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 €

Das feine Cantina Rabajà Mittags-Menü
19.-23.09.2017

Blumenkohlrahmsuppe

Wildschweingulasch mit Semmelknödel

16,00 €

Aperitif:

0,1l Champagner „Veuve Duroy Cuvée Prestige Brut“ à 9,50 €

Mittags-Angebot: 2 Glas Champagner nur 15,00 €

Weißwein:

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

Rotwein:

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

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskerne

5,50 €

Mediterraner Panzanellasalat mit Pfifferlingen und Bacon

9,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

13,50 €

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

9,50 €

Hauptgerichte

Gnocchi mit Pfifferlingrahmsauce und gebratenes Felchenfilet

12,50 €

Spaghetti mit Wildschweinbolognese und Grana Padano

14,50 €

Mit Schafskäse und Oliven gefüllte Triangoli
in Salbeibutter geschwenkt mit Mandelgemüse und Grana Padano

15,50 €

Gemischter Salat mit gebratenen Pfifferlingen
und Rumpsteakstreifen

19,00 €

Saltimbocca von der Maispoularde mit Mandelgemüse,
Limettensauce und Spaghetti

24,00 €

Gebratenes Rumpsteak mit Chilibutter, Kartoffelwedges,
getrüffeltem Kräuterquark und Salatbouquet

22,00 €

Iberico-Schweinefilet an Pfefferrahmsauce mit Zuckerschoten
und Kürbis-Kartoffelpüree

22,00 €

Dessert und Käse

Tiramisu

4,50 €

Kleine Crème Brûlée

4,50 €

Kalamansisorbet mit Johannisbeeren und Prosecco (im Glas serviert)

6,50 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Vanille-Brombeereis
(Zubereitungsdauer ca. 15 Minuten)

10,00 €

Feine Auswahl gereifter Käsespezialitäten (5 Stück) z.B.:

Paglietta (K), (ital. Weichkäse), **Scamorza** (B), (ital. Geräucherter Mozzarella),

Taleggio (K), (ital. Weichkäse), **Pecorino** (S), (ital. Hartkäse),

Gorgonzola (K), (ital. Blauschimmelkäse)

9,50 €

Bergkäsewürfel

4,50 €

(K) = Kuhmilchkäse, (B) = Büffel-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