

Das feine Cantina Rabajà Mittags-Menü

14.-18.11.2017

Kürbiscrèmesuppe

Risotto mit Rahmspinat und Lachsstreifen

16,00 €

Cantina´s **Penne** Klassiker mit Parmesan und hausgemachten Saucen:

Napoli – mit Tomatensauce und Basilikum

All` Arrabiata – mit Chili, Paprika, Speck und Tomatensauce

alla Carbonara – mit Speck, Ei und Sahne

je 7,50 €

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln 9,90 €

Flammkuchen mit mediterranem Gemüse, Oliven, getrocknete Tomaten und Rucola (vegetarisch) 9,90 €

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

- Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Speckcroûtons
5,50 €
- Feldsalat mit Himbeerdressing und Speckcroûtons
6,50 €
- Weißweibirne mit gratiniertem Ziegenkäse und Rotkohl-Orangensalat
8,50 €
- Ente „Sous vide“ an Apfel-Cranberry-Chutney mit Feldsalat und Himbeerdressing
13,50 €
- Kleiner Vorspeisenteller mit Anti Pasti Gemüse, Oliven, Grana Padano,
Salami und Schinken
9,50 €

Hauptgerichte

- Gnocchi mit Morchelrahmsauce und gebratenes Felchenfilet
14,50 €
- Spaghetti mit Wildschweinbolognese und Grana Padano
14,50 €
- Mit Schafskäse und Oliven gefüllte Triangoli
an Trüffelbutter, Mangoldgemüse und Grana Padano
15,50 €
- Gebratenes Zanderfilet mit Hummersauce, an Mangoldgemüse
und Kartoffelgnocchi
21,00 €
- Martinsgans mit Rotkraut und Kartoffelknödel
22,00 €
- Gemischter Salat mit gebratenen irischen Rinderfiletstreifen
21,00 €
- Irishes Rinderfilet an Morchelrahmsauce,
Thymian-Kohlrabigemüse und Kartoffelstampf
32,00 €

Dessert und Käse

- Marzipan-Tiramisu
6,50 €
- Vanille-Kürbis-Parfait mit Zwetschgenkompott
7,50 €
- Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Himbeer-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