

## CANTINELLA SPEISEKARTE

### ANTIPASTI

<b>Piadina</b>	Piadina Trüffelcreme, gehobelter schwarzer Trüffel	18,80
<b>Burratina mozzarella</b>	Burratina di Mozzarella, Kirschtomaten, natives Olivenöl, Basilikum	14,30
<b>Melanzane</b>	Aubergine geröstet, schwarzer Knoblauch, Chili, Pinienkerne, Joghurt, Basilikum	12,50
<b>Bruschetta gamberoni</b>	Bruschetta Strauchtomate, Basilikum, Knoblauch, Garnelen	13,40
<b>Formaggio capra</b>	Gratinierter Ziegenkäse, Rote Bete Carpaccio, Rauke	12,50
<b>Tatar manzo</b>	RinderTatar handgeschnitten <i>regional Wümme Rind</i> , Avocado, Parmesan mit gehobeltem schwarzem Trüffel	19,70 25,10
<b>Tatar tonno</b>	Thunfischtatar, Avocado, Mango, Chutney	18,80
<b>Tataki manzo</b>	Rinder-Tataki <i>regional Wümme Rind</i> , Nussbutter, Balsamico, Rauke, Parmesan mit gehobeltem schwarzem Trüffel	20,60 26,90
<b>Pulpo griglia</b>	Oktopus gegrillt, sizilianische Caponata – Aubergine, Paprika, Zucchini, schwarze Oliven	16,10
<b>Carpaccio manzo</b>	RinderCarpaccio <i>regional Wümme Rind</i> , Rauke, Champignons, Parmesan mit gehobeltem schwarzem Trüffel	14,30 19,80
<b>Insalata autunno</b>	Blattsalate, Kirschtomaten, Avocado, Rote Bete, Schafskäse, Radieschen, Granatapfelkerne, Pistazienkerne geröstet mit Garnelen oder mit Perlhuhnbrust mit Rinderfiletspitzen <i>regional Wümme Rind</i>	9,80 16,10 19,70

### PASTA

<b>Ravioli porcini</b>	Steinpilz-Ravioli, Salbeibutter, Maronen, Parmesan	16,10
<b>Spaghetti agnello</b>	Spaghetti Lammkoteletts – aglio, olio, Rosmarin, Parmesan	18,80
<b>Risotto mare</b>	Risotto Garnelen, Venus-, Miesmuscheln - all'arrabbita	17,90
<b>Spaghetti vongole</b>	Spaghetti Venusmuscheln, Babyspinat, Bottarga	16,10
<b>Penne filetto</b>	Penne Rinderfiletspitzen <i>regional Wümme Rind</i> , getrocknete Tomaten, Rauke, Parmesan	19,70
<b>Tagliatelle parmigiano</b>	Tagliatelle aus dem Parmesanlaib mit gehobeltem schwarzem Trüffel	16,10 22,40

### PESCE e CARNE

<b>Filetto tonno</b>	Thunfischsteak rosa, sizilianische Caponata – Aubergine, Paprika, Zucchini, schwarze Oliven	32,30
<b>Sogliola</b>	300g Seezunge, getrüffeltes Kartoffelpüree	39,50
<b>Orata griglia</b>	Dorade gegrillt, Limette, ital. Kräuter, Rosmarinkartoffeln, Blattsalate	22,40
<b>BlackTiger gamberoni</b>	BlackTiger Riesengarnelen, Sambucca Orangensauce, Blattsalate	39,50
<b>Caree agnello</b>	Lammkaree Parmesankräuterkruste, gerösteter Blumenkohl	30,50
<b>Filetto manzo</b>	220g Rinderfilet <i>regional Wümme Rind</i> , Pilze, Gorgonzolasauce	35,90

### PIZZA \*\* auf Wunsch auch glutenfrei \*\*

<b>Rosemary</b>	Pizzabrot, natives Olivenöl, Meersalzflocken, Rosmarin	6,20
<b>Margherita</b>	Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Basilikum	8,00
<b>Funghi</b>	Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Champignons	10,70
<b>Italiana</b>	Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum	14,30
<b>Pere</b>	Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Birne, Basilikum	14,30
<b>Napoli</b>	Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Sardellen, Kapern	14,30
<b>Tonno</b>	Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Thunfisch, Zwiebeln	14,30
<b>Gamberoni</b>	Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Rauke, Garnelen	16,10
<b>Salami</b>	Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Salami	10,70
<b>Mortadella</b>	Mozzarella fior di latte, Mortadella, Burratina, Pistazie, Basilikum	16,10
<b>Salsiccia</b>	Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Salsiccia, Champignons	15,20
<b>Diavolo</b>	Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Spianata - scharfe Salami, rote Zwiebeln, Chili, Champignons	13,40
<b>Parma</b>	Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Rauke, Parmaschinken, Parmesan	16,10

**DOLCE e FORMAGGI**

---

<b>Tiramisu</b>	Tiramisu	7,10
<b>Gelato di coco</b>	Cocos-Eis, Blaubeeren, Schokolade	7,10
<b>Cuore cioccolato</b>	Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis	10,70
<b>Panna Cotta</b>	Panna Cotta, Erdbeersauce, Minze	7,10
<b>Zabaione</b>	Zabaione, Vanilleeis	10,70
<b>Formaggi</b>	Käsevariation, Feigensenf, Pane Carasau	14,30
<b>Vin Moscato dolce</b>	Cantuccini & Vin Moscato dolce 0,1l, Cantine Dolianova	7,10

**Bei der Erstellung unserer Speisekarte – die regelmäßig wechselt – richten wir uns nach den Zutaten der Saison, es werden frische Produkte verwendet und auf künstliche Zusätze wird bewusst verzichtet.**

**Für den Trinkgenuss könnt ihr unsere Weine ebenfalls außer Haus genießen, neu in unserem Sortiment Bio Weine und Bio Olivenöl aus der Toskana!**

**Il Colombaio di Santachiara, San Gimignano**

**Olivenöl Extravergine di Oliva Biologico 2021 0,5l 19,70 / Flasche**  
**2021 1,0l 28,70 / Flasche**

**APERITIF**

Laurent Perrier rosé	0,1l	16,10
LUMIS Spumante Brut	0,1l	8,00
Laurent Perrier rosé Champagne	0,75l	110,60
Laurent Perrier Blanc de Blancs Champagne	0,75l	126,80
LUMIS Spumante Brut	0,75l	30,50
Franciacorta rosé Corte Aura	0,75l	48,50
Prosecco Erdbeerpüree	0,1l	8,90
Aperol Spritz	0,2l	7,10
Lillet rosé, Minze	0,2l	7,10
Sanbitter Orangensaft frisch	0,3l	7,10
Campari Orangensaft frisch	0,3l	10,70
Martini Rosso, Bianco, Dry	4cl	6,20

**GETRÄNKE**

fritz-kola	*0,2l	2,60
fritz-kola zuckerfrei	*0,2l	2,60
fritz-mischmasch kola-orangen-limo	*0,2l	2,60
fritz rhabarbersaftschorle bio	*0,2l	2,60
fritz apfelsaftschorle bio	*0,2l	2,60
fritz limo zitrone	*0,2l	2,60
Orangina	*0,25l	3,50
Sanbittèr	0,1l	3,50
Thomas Henry	*0,2l	3,50
<i>Soda, Bitter Lemon, Tonic</i>		
Orangensaft frisch	0,25l	6,20
Acqua Morelli	*0,75l	7,10
Frizzante & naturale	*0,25l	3,20

**OFFENE WEISSWEINE**

2020 Santesu bianco	0,2l	5,30
Dolianova Sardinien	0,5l	12,50
2020 Selvabianca *bio	0,2l	8,90
Vernaccia San Gimignano	0,5l	21,50
Il Colombaio Toscana		

**OFFENE ROSÉWEINE**

2019 Santesu rose	0,2l	5,30
Dolianova Sardinien	0,5l	12,50
2020 Cremisi *bio	0,2l	8,90
Il Colombaio Toscana	0,5l	21,50

**OFFENE ROTWEINE**

2018 Monica	0,2l	5,30
Dolianova Sardinien	0,5l	12,50
2019 Retromarcia C.C. *bio	0,2l	8,90
Monte Bernardi Toscana	0,5l	21,50

**BIER**

Peroni Nastro Azzurro	0,33l	3,50
Ichnusa	0,33l	4,40
Ratsherrn Organic	0,33l	4,40
Alsterwasser		
Maisel Pale Ale alkoholfrei	0,33l	4,40
Maisel Weizen IPA	0,33l	4,40
Maisel Weizen alkoholfrei	0,33l	4,40

**DIGESTIF / KRÄUTER / OBSTBRÄNDE**

Sambucca	2cl	4,40
Averna	2cl	5,30
Ramazotti	2cl	5,30
Amaretto di Saronno	2cl	4,40
Mirto di Sardegna	2cl	5,30
Limoncello	2cl	5,30
Filue Ferru	2cl	6,20
Grappa	2cl	4,40
Grappa Brente	2cl	6,20
Vecchia Romagna	2cl	6,20
Williams Brand	2cl	6,20
Helbing Aquavit	2cl	4,40
Moscato	0,1l	6,20

**GIN / VODKA / RUM / WHISKY**

Gin Sul / Tonic		12,50
Bombay Sapphire / Tonic		10,70
Tanqueray / Tonic		10,70
Hendrick's / Tonic		12,50
Gin Mare / Tonic		12,50
The Botanist / Tonic		12,50
Monkey 47 / Tonic		13,40
Absolut Vodka / Lemon		10,70
Belvedere / Lemon		12,50
Havana Club 7 anos / Kola		12,50
Laphroaig 18 years	4cl	14,30

**TEE & CAFFEE**

Espresso		2,20
Espresso doppio		4,00
Caffe		2,30
Cappuccino *BIO Milch		2,60
Ciobar heiße Schokolade *BIO Milch		3,50
Latte Macchiato *BIO Milch		2,80
BIO Tee in Sorten:		3,50
Zitrone, Ingwer & Manuka-Honig		
Drei Minze		
Matcha green		
Cacao Chai		
English Breakfast Tea		

\*Glas Mehrweg

**WEISSWEINE**

Sardinien	2020	Perlas Nuragus di Cagliari, Dolianova		27,80
Venetien	2020	Lugana Mandolara Valerio Zenato		28,70
Friaul	1019	Chardonnay, La Tunella		30,50
	2019	Pinot Grigio Colli Orientali, Visintini	<i>bio</i>	33,20
Toskana	2020	Selvabianca Vernaccia San Gimignano, Il Colombaio Santa Chiara	<i>bio</i>	28,70
	2017	L'Albereta Riserva Vernaccia San Gimignano, Il Colombaio	<i>bio</i>	39,50
Sizilien	2020	Insolia, Baglio di Pianetto	<i>bio</i>	27,80
Marken	2019	Guerriero Mare, Guerrieri		36,80
Rhein Hessen	2017	Riesling Pettenthal, Manz		39,50

**ROSEWEINE**

Toskana	2020	Cremisi, Il Colombaio di Santa Chiara	<i>bio</i>	29,60
Lombardei	2019	Chiarretto Sant Emiliano Valtenesi, Pratello	<i>bio</i>	32,30

**ROTWEINE**

Sardinien	2013	Terresicci Isola dei Nuraghi, Dolianova		36,80
	2017	JU Isola dei Nuraghi, Dolianova		56,60
	2017	Turriga Isola di Nuraghi, Argiolas		125,00
Piemont	2017	Barbera d'Alba, Cordero di Montezemola		37,70
	2014	Barolo Monfalletto, Cordero di Montezemola		69,20
	2018	Barbera d'Alba, Parusso		32,30
Venetien	2012	Masi Costasera Amarone Valpolicella D.O.C., Masi		80,90
	2016	Ulderico, Azienda Agricola Ronca di Ronca Massimo		46,70
Marken	2016	Guerriero Terra, Guerriero		38,60
Toskana	2019	Retromarcia Chianti Classico, Monte Bernardi	<i>bio</i>	28,70
	2017	Monte Bernardi C.C. Riserva, Monte Bernardi	<i>bio</i>	34,10
	2016	Sa'Etta C.C. Riserva, Monte Bernardi	<i>bio</i>	39,50
	2017	Il Priore, Chianti Riserva San Gimignano, Il Colombaio	<i>bio</i>	42,20
	2015	Colombaio Riserva San Gimignano, Il Colombaio	<i>bio</i>	44,90
	2019	L'aura Chianti Classico, Querceto di Castellina	<i>bio</i>	30,50
	2017	Sei C.C. Gran Selezione, Querceto di Castellina	<i>bio</i>	43,10
	2018	Tignanello, Marchese Antinori		162,80
	2015	Biserno, Tenuta di Biserno, Antinori		168,20
Sizilien	2020	Pietra Organic Primitivo Salento, Menhir	<i>bio</i>	30,50
	2019	Pietra Organic Negroamaro Salento, Menhir	<i>bio</i>	30,50
	2011	Agnus, Baglio Pianetto		62,00

**MAGNUMFLASCHEN**

<i>bianco</i>	2020	Lugana Mandolara Valerio Zenato		1,5l	62,00
<i>rosso</i>	2017	Monte Bernardi C.C. Riserva, Monte Bernardi	<i>bio</i>	1,5l	69,20
	2016	Sa'Etta C.C. Riserva, Monte Bernardi	<i>bio</i>	1,5l	86,30