

BENVENUTI AL RISTORANTE

il CANTUCCIO

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.

il Cantuccio – „Gemütliche Ecke“,

ein Ort zum Verweilen, Genießen und Wohlfühlen.

Mit viel Liebe zur italienischen Küche servieren wir Ihnen
traditionelle Rezepte, frische Zutaten und ausgewählte Weine
– alles, was es für ein genussvolles Erlebnis braucht.

Ob ein vertrauter Abend mit der Familie oder ein fröhliches
Beisammensein – bei uns sollen Sie sich wie zu Hause fühlen.

Buon appetito!

Ihr il Cantuccio-Team



I' Aperitivo

der Aperitif

Prosecco Millesimato € 12
100% Glera

Prosecco Rosé Millesimato € 12
85% Glera, 15% Pinot Noir

Perrier-Jouët Blanc de Blancs € 24
100% Chardonnay

Perrier-Jouët Blason Rosé € 24
25% Chardonnay, 50% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier

Bellini € 13
Weißer Bergpfirsich, Prosecco

il C Savoia € 13
Savoia Americano Rosso, Prosecco, Thomas Henry Soda Water

Basil Spritz € 13
Italicus Rosolio di Bergamotto, Basilikum, Zitrone, Prosecco,
Thomas Henry Soda Water

Basil Spritz 0.0 % € 12
Tanqueray Gin 0.0 %, Basilikum, Zitrone, Thomas Henry Botanical Tonic



I' Antipasto

die Vorspeise

Carpaccio di Melone con Prosciutto San Daniele ⁷ € 19

Melonen-Carpaccio | San Daniele Schinken | Rosa Pfeffer-Minze-Mayonnaise
Melon carpaccio | san daniele ham | pink pepper & mint mayonnaise

Tartare di Manzo con Castelmagno e Nocciola ^{1,7,8} € 23

Beef tartar | Castelmagnosauce | Haselnüsse | Chipsbrot
Beef Tartare | castelmagno sauce | hazelnuts | crispy bread chips

Gamberi con Funghi Pioppini e Speck ^{2,7} € 20

Gambas | Pioppini-Pilze | Speck | Parmesansauce
Prawns | pioppini mushrooms | bacon | parmesan sauce

Fiori di Zucca ripieni di Ricotta e pomodorini secchi ⁷ € 19

Zucchini Blüten | Füllung aus Ricotta und getrocknete Tomaten | Oregano
Zucchini Blossoms | Filled with ricotta and dried tomatoes | oregano

Carciofo Bretone con Olive e Capperi (vegan) € 22

Bretonische Artischocke | Oliven | Kapern
Breton artichoke | olives | capers

FESTIVAL CLASSICO ab 2 Personen € 27 p.P.

Klassische Vorspeisenvariation
Variation of classic starters

FESTIVAL CANTUCCIO ab 2 Personen € 37 p.P.

il Cantuccio Vorspeisenvariation
Variation of il Cantuccio starters



la Pasta

die Pasta

Capellini alla Carolina (vegan) ¹ € 18

Feine Spaghetti | pikante Tomatensauce | Knoblauch | Petersille
Fine spaghetti | spicy tomato sauce | garlic | parsley

Orecchiette con Salsiccia e Spinaci ¹ € 21

Orecchiette | würzige italienische Wurst | Spinat
Orecchiette | aromatic Italian sausage | spinach

Spaghetti al Nero di Seppia con Burrata e Gamberi ^{1,2,7,14} € 23

Spaghetti mit Sepiatinte | cremige Burrata | gebratene Gambas
Spaghetti with squid ink | creamy burrata | seared prawns



il Pesce

der Fisch

Merluzzo alla Provenzale ^{4,7} € 38

Kabeljau | Vesuviotomaten | Oliven | Kapern | Kartoffelmousse
Cod | vesuvio tomatoes | olives | capers | mashed potatoes

Branzino in Crosta di Pane (per 2 persone) ^{1,4,7} € 49 p.P.

Wilder Wolfsbarsch | Brotkruste | Kartoffelmousse (ab 2 Personen)
Wild Sea bass | bread crust | mashed potatoes (for 2 or more persons)

Pesce Spada su Crema di Zucchini ^{4,7} € 36

Schwertfisch | Kräutermantel | Zucchini creme | Kartoffelmousse
Swordfish | herb crust | zucchini cream | mashed potatoes

*Alle Fischgerichte werden mit einem gemischten Salat serviert.
All fish dishes are served with a mixed salad.*

il Contorno

die Beilage

Linsensalat ⁹	€ 8	Brokkoli	€ 8
Lentil salad		Broccoli	

Grillgemüse	€ 12	Spinat	€ 8
Grilled vegetables		Spinach	

Kartoffelchips mit Trüffel ^{1,12}	€ 15	Kartoffelpüree mit Trüffel ^{7,12}	€ 15
Potato chips with truffle		Mashed potatoes with truffle	



la Carne

das Fleisch

Fegato alla Veneziana⁷ € 33

Kalbsleber | süß-karamellisierte Schalotten | frischer Zitronensaft | Kartoffelmousse
Veal liver | sweet caramelized shallots | fresh lemon juice | mashed potatoes

Pollo Guascone alle Tre Spezie⁷ € 29

Sanft geschmorte Hähnchenoberkeule | Möhrenwürfel | feine Gewürze | Kartoffelmousse
Gently braised chicken thigh | diced carrots | delicate spices | mashed potatoes

Bocconcini di Manzo su Piselli e Crema di Parmigiano⁷ € 39

Rinderroulade | junge Erbsen | cremige Parmesansauce | Kartoffelmousse
Beef roulade | young peas | creamy parmesan sauce | mashed potatoes

Alle Fleischgerichte werden mit Gemüse serviert.

All meat dishes are served with vegetables.

il Contorno

die Beilage

Linsensalat ⁹	€ 8	Brokkoli	€ 8
Lentil salad		Broccoli	

Grillgemüse	€ 12	Spinat	€ 8
Grilled vegetables		Spinach	

Kartoffelchips mit Trüffel ^{1,12}	€ 15	Kartoffelpüree mit Trüffel ^{7,12}	€ 15
Potato chips with truffle		Mashed potatoes with truffle	



per i nostri Ospiti vegani

Für unsere veganen Gäste

Torta Flambée al Tartufo ^{1,12} € 22

Knuspriger Flammkuchen | veganer Frischkäse | schwarzer Trüffel
Tarte flambée | vegan cheese | black truffle

Asparagi Verdi con Formaggio € 21

Grüner Spargel | veganer Käse
Green asparagus | vegan cheese

Verdure alla Griglia con Balsamico € 18

Gegrilltes Gemüse | grobes Salz | Balsamico
Grilled vegetables | coarse salt | balsamic

Mini Rigatoni con Pomodorini del Vesuvio ¹ € 20

Mini Rigatoni | Vesuviotomaten | Basilikum
Mini rigatoni | vesuvio tomatoes | basil

Spaghetti al Tartufo ^{1,12} € 28

Spaghetti | Schwarzer Trüffel | Olivenöl
Spaghetti | black truffle | olive oil

*Für weitere vegetarische und vegane Gerichte fragen Sie bitte unser Servicepersonal.
For additional vegetarian and vegan dishes, please ask our service staff.*



per i nostri piccoli Ospiti

Für unsere kleinen Gäste

Penne al Pomodoro ¹	€ 12
Penne mit Tomatensoße	
Penne with tomato sauce	
Penne alla Bolognese ¹	€ 14
Penne mit Hackfleischsauce	
Penne with ground beef	
la Milanese ^{1,3}	€ 20
Kleines paniertes Kalbsschnitzel mit Kartoffelchips	
Breaded veal cutlet with potato chips	
Bastoncini di Pesce ^{1,3,4}	€ 20
Hausgemachte Fischstäbchen mit Kartoffelpüree	
Homemade fish sticks with mashed potatoes	



le Bevande

Die Getränke

Bier aus der Flasche

Peroni	0,33l	€	6
Peroni 0.0% (alkoholfrei)	0,33l	€	6
Alsterwasser	0,33l	€	6

Softdrinks

San Pellegrino	0,75l	€	10
San Pellegrino	0,25l	€	4
Acqua Panna	0,75l	€	10
Acqua Panna	0,25l	€	4

Coca Cola	0,2l	€	5
Coca Cola Zero	0,2l	€	5
Fanta	0,2l	€	5
Sprite	0,2l	€	5
Saftschorlen	0,3l	€	6

Thomas Henry Dry Tonic	0,2l	€	5
Thomas Henry Soda Water	0,2l	€	5
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2l	€	5
Thomas Henry Ginger Ale	0,2l	€	5
Thomas Henry Ginger Beer	0,2l	€	5

Heißgetränke

Espresso	€	4
Espresso Macchiato	€	4
Doppelter Espresso	€	6
Caffè	€	4
Cappuccino	€	5
Latte Macchiato	€	6
Frischer Minze-Tee	€	5



legenda Allergeni

Legende: Allergene *Allergen Legend*

1 Cereali contenenti glutine	Glutenhaltiges Getreide	Cereals containing gluten
2 Crostacei	Krebstiere	Crustaceans
3 Uova	Eier	Eggs
4 Pesce	Fisch	Fish
5 Arachidi	Erdnüsse	Peanuts
6 Soia	Soja	Soybeans
7 Latte (incluso lattosio)	Milch (einschl. Laktose)	Milk (including lactose)
8 Frutta a guscio (noci)	Schalenfrüchte (Nüsse)	Nuts (tree nuts)
9 Sedano	Sellerie	Celery
10 Senape	Senf	Mustard
11 Semi di sesamo	Sesamsamen	Sesame seeds
12 Anidride solforosa e solfiti	Schwefeldioxid & Sulfite	Sulphur dioxide & sulphites
13 Lupini	Lupinen	Lupin
14 Molluschi	Weichtiere	Molluscs

