

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 100% Glera | € 12 |
| Prosecco Rosé Millesimato 85% Glera, 15% Pinot Noir | € 12 |
| Perrier-Jouët Blanc de Blancs 100% Chardonnay | € 24 |
| Perrier-Jouët Blason Rosé 25% Chardonnay, 50% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier | € 24 |
| Bellini Weißer Bergpfirsich, Prosecco | € 13 |
| il C Savoia Savoia Americano Rosso, Prosecco, Thomas Henry Soda Water | € 13 |
| Basil Spritz Italicus Rosolio di Bergamotto, Basilikum, Zitrone, Prosecco, Thomas Henry Soda Water | € 13 |
| Basil Spritz 0.0 % Tanqueray Gin 0.0 %, Basilikum, Zitrone, Thomas Henry Botanical Tonic | € 12 |



I' Antipasto

die Vorspeise

- Bruschetta con Crema di Zucca e Pioppini ^{1,7} € 18
Geröstetes Brot | Kürbiscrème | Pioppini-Pilze | gepfeffertes Käse
Toasted bread | pumpkin cream | pioppini mushrooms | peppered cheese
- Polipo con Patate su Crema di Mango ^{1,4} € 25
Oktopustentakel | Kartoffelwürfel | Mango-Ingwer-Creme | brotcroupons
Octopus tentacles | potato cubes | mango-ginger-cream | bread croutons
- Carpaccio di Peperoni con Caprino, Olive e Mandorle ^{7,8} € 19
Paprika-Carpaccio | Ziegenkäse | Oliven | Mandeln
Paprika carpaccio | goat cheese | olives | almonds
- Quaglie con Broccoli Selvatici e Salsa al Vino Rosso € 24
Wachteln | wilder Brokkoli | Rotweinsauce
Quail | wild broccoli | red wine sauce
- Insalata di Carciofi Crudi con Parmigiano ⁷ € 23
Rohe junge Artischocken | Parmesansauce | Parmesanspäne
Raw young artichokes | Parmesan sauce | Parmesan shavings
- 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

- Tagliolini al Ragout di Coniglio ^{1,3} € 21
Tagliolini | Kaninchenragout | Möhren
Tagliolini | rabbit ragout | carrots
- Saccottini ripieni di Formaggio con Crema di Zucca ^{1,3,7,8} € 20
Saccottini | Kürbiscreme | Käse | Walnüsse
Saccottini | pumpkin cream | cheese | walnuts
- Mini Rigatoni con Tonno e Pomodorini ^{1,4} € 22
Mini Rigatoni | Thunfisch | Kirschtomaten
Mini rigatoni | tuna | cherry tomatoes



il Pesce

der Fisch

| | |
|---|------|
| Tagliata di Tonno al profumo di Fragole e Zenzero ⁴ Thunfisch-Tagliata Erdbeer- und Ingwersauce Kartoffelpüree Tuna tagliata strawberry and ginger sauce mashed potatoes | € 39 |
| Sogliola alla Mugnaia ^{4,7} Seezunge gebraten Butter Zitrone Petersilie Kartoffelpüree Sole pan-fried butter lemon parsley mashed potatoes | € 54 |
| Orata in Crosta di Sale ⁴ Dorade in Salzkruste Kartoffelpüree Sea bream in salt crust mashed potatoes | € 38 |

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

il Contorno

die Beilage

| | | | |
|---|------|---|------|
| Linsensalat ⁹ Lentil salad | € 8 | Brokkoli Broccoli | € 8 |
| Grillgemüse Grilled vegetables | € 12 | Spinat Spinach | € 8 |
| Kartoffelchips mit Trüffel Potato chips with truffle | € 15 | Kartoffelpüree mit Trüffel ⁷ Mashed potatoes with truffle | € 15 |



la Carne

das Fleisch

Ossobuco alla Gremolata € 39

Kalbsossobuco | Petersilien-Zitronen-Knoblauch-Sauce | Kartoffelpüree
Veal ossobuco | parsley-lemon-garlic sauce | mashed potatoes

Tomahawk alla Griglia per 2 persone⁷ € 69 p.P.

Gegrilltes Tomahawk-Steak | Steinpilzsauce | Kartoffelpüree (ab 2 Personen)
Grilled tomahawk steak | porcini mushroom sauce | mashed potatoes (for 2 people)

Maialino da Latte con Salsa al Vino Bianco € 38

Milchferkel aus dem Ofen | Weißweinsauce | Kartoffelpüree
Roasted suckling pig | white wine sauce | mashed potatoes

*Alle Fleischgerichte werden mit Gemüse serviert.
All meat dishes are served with vegetables.*

il Contorno

die Beilage

Linsensalat⁹ € 8 Brokkoli € 8
Lentil salad Broccoli

Grillgemüse € 12 Spinat € 8
Grilled vegetables Spinach

Kartoffelchips mit Trüffel € 15 Kartoffelpüree mit Trüffel⁷ € 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 Penne mit Tomatensoße Penne with tomato sauce | € 12 |
| Penne alla Bolognese ¹ Penne mit Hackfleischsauce Penne with ground beef | € 14 |
| la Milanese ^{1,3} Kleines paniertes Kalbsschnitzel mit Kartoffelchips Breaded veal cutlet with potato chips | € 20 |
| Bastoncini di Pesce ^{1,3,4} Hausgemachte Fischstäbchen mit Kartoffelpüree Homemade fish sticks with mashed potatoes | € 20 |



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 |

