


*la Cantinetta*  
.....DA FATA

A photograph of four chili peppers resting on a weathered wooden surface. Two are bright red and two are a dull, greyish color. The peppers are arranged in a cluster, with their stems pointing upwards. The lighting creates strong shadows on the wood.

*Diejenigen, die vernünftig essen,  
sind zehn Jahre jünger als jene,  
denen diese Wissenschaft fremd ist.*

*- Anthelme Brillat-Savarin -*

*Buon Appetito !!!*

## Herzlich Willkommen!

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Angebot an Speisen und Getränken.  
Gerne empfehlen wir Ihnen auch tagesfrische Gerichte und Kompositionen.

### Nur frische Pasta.....Basta!

Wir produzieren unsere Pasta täglich frisch - das sehen Sie auch an unserer gläsernen Produktion. Hierzu kommen lediglich Weizengrieß, Eigelb und Wasser zum Einsatz. Es werden auch keinerlei Konservierungsstoffe oder sonstige Chemie verwendet.  
Wir nutzen ausschließlich Bronze-Matrizen. Auch bei der Zubereitung legen wir viel Wert auf Details und auf höchste Qualität.  
Deshalb werden alle unsere Gerichte immer frisch zubereitet. Dies könnte im Einzelfall auch mal zu einer verlängerten Wartezeit führen.  
Wir bitten, dies mit einzuberechnen und uns nicht übel zu nehmen. Jede Beschleunigung würde sich auf die Qualität unserer Gerichte negativ auswirken.

### Unsere Philosophie

In unserer Küche legen wir grundsätzlich Wert auf kompromisslose Qualität und Frische unserer verwendeten Zutaten.  
Zum Beispiel finden nur feiner, gekochter Hinterschinken oder frische Frühlingssalami den Weg auf unsere Pizza.  
Selbst beim „Käse“ gibt es keine Alternative zur reinen Mozzarella „fior di latte“.  
Diese kommt direkt aus Italien, denn die ist für eine gute Pizza unentbehrlich.

So, aber nun wünschen wir viel Spaß bei der Auswahl Ihrer Speise, einen schönen und angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

### Zusatzstoffe & Allergene

Es ist unser Anliegen, Sie bei uns zufrieden zu stellen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden.  
Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Die Zutaten oder Getränke haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

- |                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| 1 = Farbstoffe           | 8 = Süßungsmittel    |
| 2 = Antioxidationsmittel | 9 = Phosphat         |
| 3 = Konservierungsstoffe | 10 = Koffeinhaltig   |
| 4 = Geschwärzt           | 11 = Chininhaltig    |
| 5 = Geschmacksverstärker | 12 = Säuerungsmittel |
| 6 = Geschwefelt          | 13 = Stabilisator    |
| 7 = Gewachst             |                      |

## Suppen

Tomatencreme mit Parmigianoschaum

Weißer Bohnensuppe



€ 10

€ 10

## Salate

Kleiner Beilagensalat

Bunter Salatteller mit Thunfisch und roten Zwiebeln

Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen und gehobeltem Parmigiano

Rucolasalat mit Cherrytomaten

Tomaten-Thunfisch-Salat mit roten Zwiebeln

€ 6

€ 14

€ 18

€ 12

€ 14

## Antipasti

Nduja calabrese (scharfe Streichwurst aus Kalabrien im heißen Schälchen)

Bruschetta al pomodoro

Tris di bruschette (gewürfelte Tomaten, Nduja calabrese, Käse & Trüffelcreme)

Antipasto alla ortolana (gegrilltes und in Olivenöl eingelegtes Gemüse)

Caprese di Bufala e pesto (Tomatenscheiben auf Basilikumpesto mit Büffelmozzarella)

Antipasto misto della casa (ital. Salami, Bufala-Caprese, Käse, Gemüse, Nduja)

Carpaccio di filetto di manzo (Carpaccio vom feinsten Rinderfilet)

Carpaccio di polpo (Carpaccio vom Oktopus)

Insalata di polpo e patate (Oktopussalat an lauwarmen Kartoffeln)

€ 6

€ 8

€ 14

€ 14

€ 14

€ 22

€ 22

€ 22

€ 22

Alle Suppen, Salate und Antipasti servieren wir mit frisch gebackenen Panini



*la Cantinetta*  
DA FATA

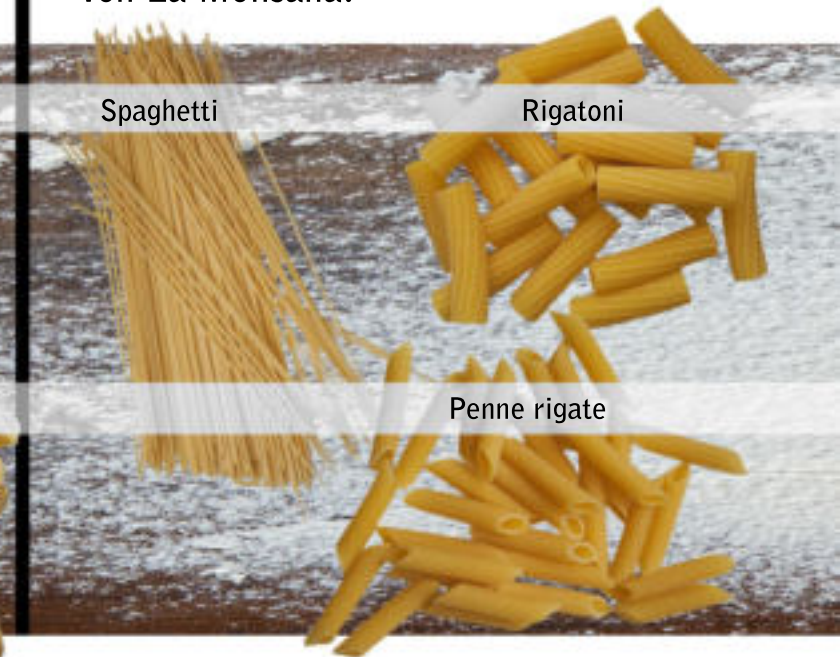
*Täglich hausgemachte Pasta*  
*Eigene Manufaktur*

## Unsere Pasta... e basta!

Hier stellen wir Ihnen unsere täglich für Sie hausgemachte Pasta vor:



Diese 3 Pasta-Sorten sind Trockennudeln von La Molisana:



Suchen Sie sich bitte eine Pasta-Sorte aus und kombinieren Sie diese mit einer der nachfolgenden Zubereitungsarten:

...Aglio & Olio - Olivenöl, Knoblauch

€ 12

...Napoli - feine Tomatensoße

€ 12

...Gorgonzola - Gorgonzola-Sahne-Soße

€ 14

...Bolognese - Tomaten-Hackfleisch-Soße

€ 16

...Pesto - hausgemachtes Basilikum-Pesto

€ 16

...all'Amatriciana <sup>2,3,12,13</sup> - Cocktailtomaten, Speck, Zwiebeln und Oliven

€ 18

auf der nächsten Seite geht es weiter...



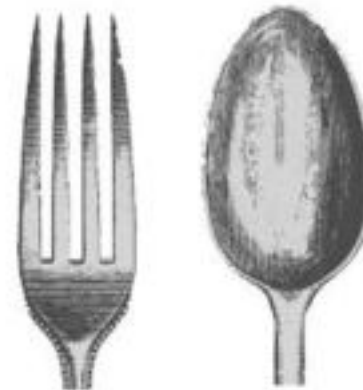
## Unsere Pasta... e basta!

Suchen Sie sich bitte eine Pasta-Sorte aus und kombinieren Sie diese mit einer der nachfolgenden Zubereitungsarten:

...Milano - Mailänder Salami, Pinienkerne, Mascarpone, Sahne, Rucola <sup>1,2,3</sup>	€ 20
...dell'orto - Cocktailtomaten, Paprika, Zucchini und Rucola	€ 20
...al Salmone - Cocktailtomaten, frischer Lachs, Sahne und Sherry	€ 23
...Scampi & Zucchini - Cocktailtomaten, Scampi, Shrimps und Zucchini	€ 23
...Frutti di mare - Cocktailtomaten und Meeresfrüchte	€ 23
...Calabria - hausgemachte Salsiccia, Rape (Stengelkohl) und geräucherter Scamorza-Käse	€ 22
...funghi porcini & Filetto di manzo - Cocktailtomaten, Steinpilze, Rinderfiletspitzen und Sahne	€ 24
...Profumo mediterrano - Olivenöl, Knoblauch, Burrata, Trüffel und Cherrytomaten	€ 26
...al forno (wählen Sie Ihre Wunsch-Pasta)	€ 15
Überbacken mit Tomaten-Hackfleischsoße, Schinken und Mozzarella <sup>2, 3, 12, 13</sup>	

### Pasta nach Wahl aus dem Parmesanlaib (nur in der Wintersaison)

- pur	€ 20
- mit Whiskey flambiert (Irish Tullamore)	€ 25
- mit Trüffel	€ 30
- flambiert und getrüffelt	€ 35







## Unsere Pizza

Portion Panini	€ 5
Portion Panini al peperoncino (scharf)	€ 7
Pizzabrot natur - Olivenöl, Knoblauch und Oregano	€ 7
Pizzabrot Caprese - Pizzabrot natur belegt mit frischen Tomaten- und Mozzarella-Scheiben	€ 17
Pizzabrot Burratina - Pizzabrot natur mit Pesto, Tomaten-Carpaccio und Büffel-Burratina	€ 19
Pizzabrot dell'orto - Pizzabrot natur belegt mit gegrillten und eingelegten Auberginen, Zucchini und Paprika	€ 17
Margherita - Tomatensoße, Mozzarella und Oregano	€ 12

### Pizza Classica (zum selbst zusammenstellen)

Pizza - immer mit Tomatensoße, Mozzarella und 2 Belägen nach Wahl

Jeder weitere Belag

Zur Auswahl stehen:

- Ananas
- Artischocken
- Champignons
- Cocktailtomaten
- Gorgonzola
- Hinterschinken gekocht <sup>2, 3, 12, 13</sup>
- Kapern
- Knoblauch
- Lachs (+ Euro 3,00)
- Mais
- Meeresfrüchte (+ Euro 3,00)
- Nduja (scharf)
- Oliven
- Paprika
- Parmigiano gehobelt (+ Euro 1,00)

- Parmaschinken (+ Euro 2,00)
- Peperoncino (scharf)
- Peperoni
- Rucola
- Salami <sup>1, 2, 3</sup>
- Salami scharf <sup>1, 2, 3</sup> (Ventricella + Euro 1,00)
- Salsiccia casareccia (+ Euro 3,00)
- Sardellen
- Shrimps (+ Euro 3,00)
- Spinat
- Thunfisch
- Tomatenscheiben
- Zwiebeln
- 4 formaggi (4 Käsesorten) (+ Euro 3,00)



€ 14

€ 1

*Oberhitzen-Grill*  
*800<sup>GRAD</sup>*



## Unsere Steaks

Unsere Steaks stammen zu 100% von irischen Weide-Rindern. Die freie Aufzucht und das Grasfutter sorgen für den typischen Prime-Steak-Geschmack. Die Steaks werden bei uns ausschließlich bei 800°C im Beefer gegrillt und erhalten dadurch eine karamellisierte Oberfläche und bleiben immer schön saftig.



<b>B</b> <b>Controfiletto</b> - Rumpsteak (ca. 220g), mit Beilage nach Wahl	<b>800 GRAD</b>	€ 29
<b>B</b> <b>Costata</b> - Entrecote (ca. 220g), mit Beilage nach Wahl		€ 33
<b>B</b> <b>Filetto</b> - feines Filetstück (ca. 220g), mit Beilage nach Wahl		€ 39
<b>Filetto alla Vincenzo</b> - feines Filetstück (ca. 220g) mit hausgemachten Pappardelle in Gorgonzolasoße		€ 40
<b>Unser Zwiebelrostbraten</b> - Rumpsteak (ca. 220g) mit hausgemachten Pappardelle in Rotwein-Zwiebelsoße		€ 32

zu den mit **B** gekennzeichneten Gerichten können Sie sich hier eine Beilage auswählen:

- |                              |                     |                              |
|------------------------------|---------------------|------------------------------|
| - mediterranes Pfannengemüse | - gegrilltes Gemüse | - Rosmarin-Butter-Kartoffeln |
| - Salat                      | - Pommes Frites     | - Pasta nach Wahl (Aufpreis) |

**Verfeinern Sie Ihr Steak ganz nach Ihrem Geschmack:**

- |                                 |      |
|---------------------------------|------|
| - Gorgonzola-Soße               | € 5  |
| - Balsamicoreduktion            | € 5  |
| - Steinpilze und weißer Trüffel | € 15 |

**Darf es etwas mehr sein?**

- |                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Vom Rumpsteak jede weitere 50g   | € 5 |
| Vom Entrecote jede weitere 50g   | € 6 |
| Vom Rinderfilet jede weitere 50g | € 8 |

**Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen auch gerne Ihr Fleisch sous vide gegart.**

**Fragen Sie auch nach unseren Sonder-Cut's,  
wie z.B. Tomahawk, T-Bone, Porterhouse, Cote de Boef...**



Calabria

## Unser Fisch



<b>B</b> Frische Thunfisch-Medaillons im Sesammantel	€ 33
<b>B</b> Schwertfischsteak vom Grill	€ 31
<b>B</b> Oktopus vom Grill	€ 31
<b>B</b> Sepia vom Grill	€ 31
<b>B</b> 2 Black-Tiger Riesengarnelen vom Grill (ca. 150g-200g je Garnele)	€ 35
Fisch-Cataplana für 2 Personen (Zusammenstellung ausgesuchter Fische in der Kupfer-Cataplana gegart und serviert)	€ 59
Kanadischer Wildfang-Hummer an hausgemachten Fettuccine in frischer Cherrytomatensoße	
- halber Hummer (ca. 300g-400g)	€ 49
- ganzer Hummer (ca. 600 - 800g)	€ 89



zu den mit **B** gekennzeichneten Gerichten können Sie sich hier eine Beilage auswählen:


- |                              |                     |                              |
|------------------------------|---------------------|------------------------------|
| - mediterranes Pfannengemüse | - gegrilltes Gemüse | - Rosmarin-Butter-Kartoffeln |
| - Salat                      | - Pommes Frites     | - Pasta nach Wahl (Aufpreis) |

### Impepata di cozze - Miesmuscheln (nur in der Wintersaison)

- 500g im Muscheltopf mit Panini	€ 15	mit Pasta nach Wahl	€ 19
- 1 Kg im Muscheltopf mit Panini	€ 22	mit Pasta nach Wahl	€ 26
- 2 Kg im Muscheltopf mit Panini	€ 33	mit Pasta nach Wahl	€ 37



## Alkoholfreie Getränke

 Zero, Fanta, Spezi <sup>1, 2, 10</sup>	Flasche 0,2 l	€ 3	Glas 0,4 l	€ 4,0
 - Säfte/Nektar, pur oder Schorle	Glas 0,2 l	€ 3	Glas 0,4 l	€ 4,0
Apfelsaft, Schwarze Johannisbeere-Nektar, Maracuja-Nektar, Orangensaft				
 Mineralwasser Classic			Glas 0,2 l	€ 2,0
 Zitronenlimonade	Glas 0,2 l	€ 3	Glas 0,4 l	€ 3,5
 Gourmet Bio-Mineralwasser Classic			Flasche 0,5 l	€ 3,5
 Gourmet Bio-Mineralwasser Medium			Flasche 0,5 l	€ 3,5
 Gourmet Bio-Mineralwasser Still			Flasche 0,5 l	€ 3,5
Schweppes Bitter Lemon	Glas 0,2 l	€ 3	Glas 0,4 l	€ 4,0
Crodino, alkoholfreies Aperitiv			0,1 l	€ 4,0

## Bier vom Fass

Münchner Hell, Hacker Pschorr	0,3 l	€ 3,5	0,5 l	€ 4,5
Paulaner Hefe hell	0,3 l	€ 3,5	0,5 l	€ 4,5

## Flaschenbier

Paulaner Hefe alkoholfrei			0,5 l	€ 4,5
Dinkel Acker Pilsner alkoholfrei			0,33 l	€ 3,5
Paulaner Hefe Kristall oder Dunkel			0,5 l	€ 4,5
Peroni			0,33 l	€ 3,5
Ichnusa - ungefiltertes, sardisches Bier			0,2 l	€ 3,5

## Digestiv / Amari

- Amaro del Capo pur / on ice 4cl € 4  
Averna pur / on ice 4cl € 4  
Fernet Branca pur / on ice 4cl € 4  
Amaro Montenegro pur / on ice 4cl € 4  
Ramazzotti pur / on ice 4cl € 4  
Zedda Piras Mirto pur / on ice 4cl € 4



## Grappa

- Zanin Riserva di uve bianche e rosse 2cl € 5  
Andrea da Ponte 8 anni € 7  
Vecchia Grappa di Prosecco 8 anni 2cl  
Andrea da Ponte Moschino € 7  
da uve nere, acquavite d'uve  
Villa de Varda, vecchia barrique € 12  
Selezione Mauro Dolzan, produzione limitata  
60% Grappa Pinot Nero Riserva  
40% Grappa Teroldego Riserva



## Whisky

- Ardbeg Corryvreckan 2cl € 12  
The Ultimate Islay Single Malt Scotch Whisky  
Aroma: Intensiver Rauch, Teer und dunkle Schokolade verbinden sich mit  
Johannisbeeren, braunem Zucker und erdigen Noten.  
Geschmack: Mächtig mit Pfeffer, Seetang und Espresso. Es folgen dunkle  
Früchte und Sternanis. Rauchig. 57,1 % vol.
- Oban 14 2cl € 12  
West Highland Single Malt Scotch Whisky  
Aroma: Zart torfig-rauchig mit Früchten und einer Spur Salz.  
Geschmack: Anhaltend sanft, salzig. Rauchig. 43 % vol.
- The Glendronach Revival 15 years 2cl € 12  
Highland Single Malt Scotch Whisky  
Aroma: Fruchttige Noten von Maraschino-Kirschen, reifen  
Brombeeren und dunkler Schokoladenminze mit einem Hauch  
von Orangenbitter und Walnusslikör.  
Geschmack: Vollmundig und fruchtig mit Aprikosen,  
reifen Feigen und schwarzen Kirschen. 46 % vol.  
Reifung: Pedro Ximénez und Oloroso Sherryfässer
- Lagavulin 16 years 2cl € 12  
Islay Single Malt Scotch Whisky  
Aroma: Intensiver Torfrauch mit Noten von Jod und Seetang und  
reicher tiefer Süße.  
Geschmack: Trockener Torfrauch füllt den Gaumen  
mit einer sanften und kraftvollen Süße, um  
dann Noten von Meer und Salz mit Anflügen  
von Holz zu weichen. Rauchig. 43 % vol.  
Reifung: Bourbon- und Sherryfässer





## Aperitiv & Long Drinks

Crodino pur / on ice alkoholfrei 0,1 l	€ 4
Spumante Cesarini Sforza brut riserva / rosé 0,1 l	€ 5
Martini Bianco, Dry oder Rosso 0,1 l	€ 5
Campari pur / on ice 4cl	€ 5
Campari Soda 4cl + Soda	€ 6
Campari Orange 4cl + Saft	€ 8
Aperol Sprizz 0,2 l	€ 8
Limoncello Sprizz 0,2 l	€ 8
Ramazzotti Rosato Sprizz 0,2 l	€ 8
Crodino Sprizz 0,2 l	€ 8
Lillet Wild Berry Sprizz 0,2 l	€ 8
Hugo 0,2 l	€ 8
Gin-Tonic, Gin Spes Nostra Es + Tonic Water 0,2 l	€ 8
Gin-Tonic, Gin Malfi + Tonic Water 0,2 l	€ 8
Gin-Tonic, Hendrick's Gin + Tonic Water 0,2 l	€ 10
Bacardi pur / on ice 2cl	€ 5
Bacardi long Coca Cola oder Saft 4cl +	€ 8



Jack Daniels pur / on ice 2cl	€ 5
Jack Daniels long Coca Cola 4cl +	€ 8
Wodka Moskovskaya 2cl	€ 5
Wodka Moskovskaya long* 4cl +	€ 8
Wodka Three Sixty 2cl	€ 5
Wodka Three Sixty long* 4cl +	€ 8

\* Bitter Lemon, Saft nach Wahl

## Liquere

Baileys pur / on ice 4cl	€ 5
Amaretto di Saronno pur / on ice 4cl	€ 5
Frangelico pur / on ice 4cl	€ 5

## Brandy

Vecchia Romagna 2cl	€ 5
Zanin Vecchia Riserva 12 anni 2cl	€ 5
Monte Sabotino 30 anni Selezione Gran Riserva 2cl	€ 12
Carlos I Brandy de Jerez Solera Gran Reserva 2cl	€ 5



## Heißgetränke

Espresso <sup>10</sup>	€ 2
Espresso doppio <sup>10</sup>	€ 3
Espresso macchiato <sup>10</sup>	€ 3
Espresso corretto <sup>10</sup> „Alfredo Special“	€ 5
Espresso Fata <sup>10</sup> - Espresso mit heissem Baileys und Sahnehäubchen	€ 5
Cappuccino <sup>10</sup>	€ 4
Latte Macchiato <sup>10</sup>	€ 4
Tasse Kaffee <sup>10</sup>	€ 3
Tasse Tee	€ 3
Heisse Schokolade mit Sahne	€ 4



## Dessert

Affogato Classico - Vanilleeiskugel im Espresso ertränkt	€ 5
Affogato della casa - Vanilleeiskugel im Espresso ertränkt mit, Baileys und Sahnehäubchen	€ 8
Hausgemachtes Tiramisú - Löffelbisquit, Mascarponekrem, Espresso <sup>10</sup> und Amaretto	€ 9
Tartufo Nocciola di Pizzo - cremiges Haselnusseis mit Kern aus flüssiger Schokolade	€ 9
Semifreddo Torroncino - Halbgefrorenes Nougat-Eis bedeckt mit karamellisierten Haselnussstückchen	€ 9
Soufflé au chocolat - Heißes Schokotörtchen mit cremigem Kern und Vanilleeiskugel	€ 9
Panna Cotta - mit Erdbeer-, Schokoladen- oder Karamelltopping	€ 9

Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. der aktuell gesetzlichen MwSt. und Service.  
 Informationen über Zutaten und Zusatzstoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/-innen.



*la Cantinetta*  
....DA FATA

Kornwestheimer Str. 35 - 70825 Korntal-Münchingen  
Tel. 0 71 50 / 923 99 11 - [info@cantinetta-da-fata.de](mailto:info@cantinetta-da-fata.de) - [www.da-fata.de](http://www.da-fata.de)