

la CantinettaDA FATA

Piatti classici

Herzlich Willkommen!

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser klassisches Angebot an Speisen und Getränken.
Tagesfrische Kompositionen finden Sie auf unseren ständig wechselnden Wochenkarten.

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 „for 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	



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

- Anthelme Brillat-Savarin -

Buon Appetito !!!

Aperitiv & Long Drinks

Crodino pur / on ice alkoholfrei 0,1 l	€ 4
Spumante Cesarini Sforza brut riserva 0,1 l	€ 5
Martini Bianco, Dry oder Rosso 0,1 l	€ 5
Campari pur / on ice 4cl	€ 5
Campari Soda 4cl + Soda	€ 7
Campari Orange 4cl + Saft	€ 9
Campari Sprizz 0,2l	€ 8
Aperol Sprizz 0,2 l	€ 8
Sarti 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
Italicus Tonic 0,2 l	€ 8
Hugo 0,2 l	€ 8
Negroni	€ 9
Negroni bianco	€ 9
Gin-Tonic, Gin Spes Nostra Es + Tonic Water 0,2 l	€ 9
Gin-Tonic, Gin Malfi + Tonic Water 0,2 l	€ 9
Gin-Tonic, Hendrick's Gin + Tonic Water 0,2 l	€ 12
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 Three Sixty 2cl	€ 5
Wodka Three Sixty long* 4cl +	€ 8
* Bitter Lemon, Saft nach Wahl	



Lo Sprizz non è solo un *drink*,

Lo Sprizz è un *concetto* di *felicità*!

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Zero, Fanta, Spezi ^{1, 2, 10} 0,2 l € 3,5 / 0,4 l € 4,5

Kumpf - Säfte/Nektar, pur oder Schorle 0,2 l € 3,5 / 0,4 l € 4,5
Apfelsaft, Schwarze Johannisbeere-Nektar,
Maracuja-Nektar, Orangensaft

Schweppes Bitter Lemon 0,2 l € 3,5 / 0,4 l € 4,5

Ensinger Zitronenlimonade 0,2 l € 3,0 / 0,4 l € 4,0

Ensinger Mineralwasser Classic Glas 0,2 l € 2,5

Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser Classic Flasche 0,5 l € 4,0

Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser Medium Flasche 0,5 l € 4,0

Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser Still Flasche 0,5 l € 4,0

Bier vom Fass

Hacker Pschorr Münchner hell 0,3 l € 4,0 / 0,5 l € 5,0

Paulaner Hefe hell 0,3 l € 4,0 / 0,5 l € 5,0

Flaschenbier

Paulaner Hefe alkoholfrei 0,5 l € 5,0

Dinkel Acker Pilsner alkoholfrei 0,33 l € 4,0

Paulaner Hefe Kristall oder Dunkel 0,5 l € 5,0

Peroni Nastro Azzurro 0,33 l € 4,0

Ichnusa - ungefiltertes, sardisches Bier 0,33 l € 4,5

Fragen Sie nach unserer Weinkarte!



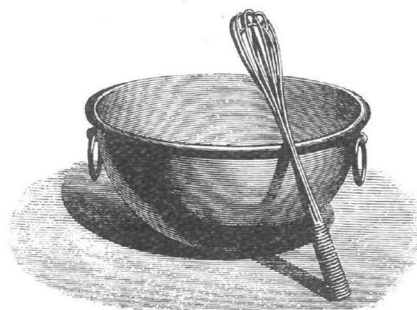
Suppen

Tomatencreme mit Parmigianoschaum

€ 8

Weißer Bohnensuppe

€ 8



Salate

Kleiner Beilagensalat

€ 7

Bunter Salatteller mit Thunfisch und roten Zwiebeln

€ 14

Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen und gehobtem Parmigiano

€ 18

Rucolasalat mit Cherrytomaten und gehobtem Parmigiano

€ 12

Tomaten-Thunfisch-Salat mit roten Zwiebeln

€ 14

Antipasti

Nduja calabrese

€ 6

(scharfe Streichwurst aus Kalabrien im heißen Schälchen)

Bruschetta al pomodoro

€ 8

Tris di bruschette

€ 14

(gewürfelte Tomaten, Paté aus getrockneten Tomaten, Käse & Trüffelcreme)

Caprese di Bufala e pesto

€ 14

(Tomatenscheiben auf Basilikumpesto mit Büffelmozzarella)

Antipasto alla ortolana

€ 20

(gegrilltes und in Olivenöl eingelegtes Gemüse), ausreichend für 2 Personen

Antipasto misto della casa

€ 25

(ital. Salami, Bufala-Caprese, Käse, Gemüse, Nduja), ausreichend für 2 Personen

Carpaccio di filetto di manzo

€ 22

(Carpaccio vom feinsten Rinderfilet)

Carpaccio di polpo

€ 22

(Carpaccio vom Oktopus)

Insalata di polpo e patate

€ 22

(Oktopussalat an lauwarmen Kartoffeln)

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

Tagliolini

Fettuccine

Tagliatelle

Pappardelle

Fusilli

Caserecce

Lumache

Orecchiette sarde

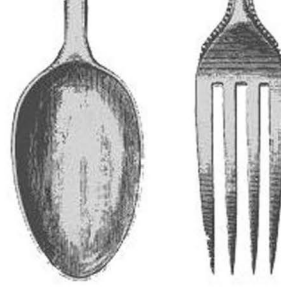
Täglich frisch für
Sie produziert:

- Weizengries
- Eigelb
- Wasser

Pasta - Love

la Cantinetta
... DA FATA

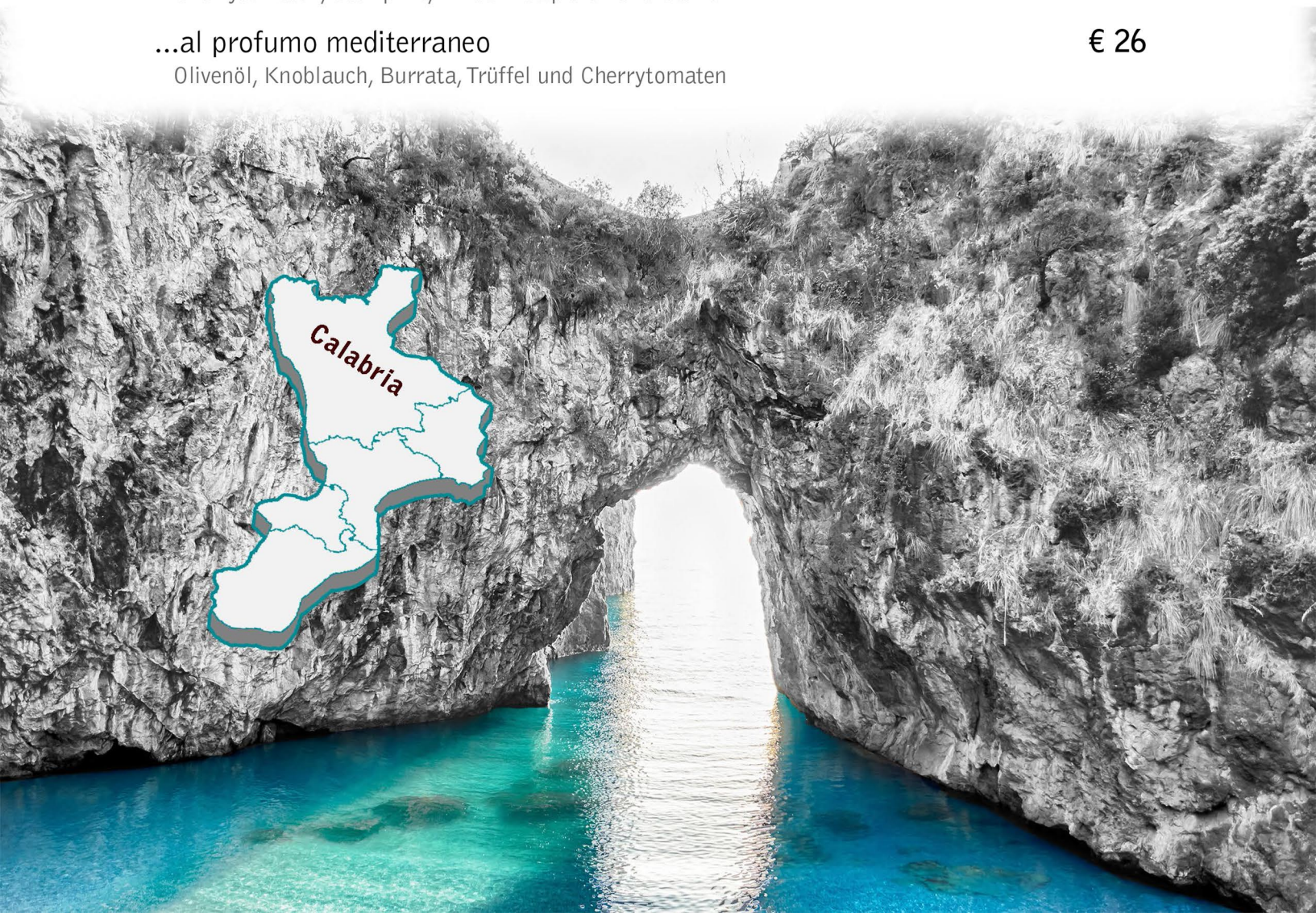
Selbstverständlich führen wir auch vegane und glutenfreie Pasta. Fragen Sie nach!



Unsere Pasta... e basta!

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

...Aglio & Olio - Olivenöl, Knoblauch	€ 12
...Napoli - feine Tomatensoße	€ 12
...Bolognese - Tomaten-Hackfleisch-Soße	€ 16
...Gorgonzola - Gorgonzola-Sahne-Soße	€ 14
...alla panna - Schinken-Sahne-Soße ^{2, 3, 12, 13}	€ 14
...Pesto - hausgemachtes Basilikum-Pesto	€ 16
...al forno (wählen Sie Ihre Wunsch-Pasta) Überbacken mit Tomaten-Hackfleischsoße, Schinken und Mozzarella ^{2, 3, 12, 13}	€ 18
...alla Calabrese - Cherrytomaten, Zwiebeln, Rotwein, hausgemachte Salsiccia	€ 23
...al Salmone - Cherrytomaten, frischer Lachs, Sahne und Sherry	€ 23
...funghi porcini & filetto di manzo Cherrytomaten, Steinpilze, Rinderfiletspitzen und Sahne	€ 26
...al profumo mediterraneo Olivenöl, Knoblauch, Burrata, Trüffel und Cherrytomaten	€ 26





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.

800
GRAD

Rumpsteak (ca. 220g) mit Beilage nach Wahl	€ 29
Feines Filet (ca. 200g) mit Beilage nach Wahl	€ 39
Zwiebelrostbraten (der Klassiker) Rumpsteak (ca. 220g) mit hausgemachten Pappardelle in Rotwein-Zwiebelsoße	€ 32
Filetto alla Vincenzo (Chef's Liebling) feines Filetstück (ca. 220g) mit hausgemachten Pappardelle in Gorgonzolasoße	€ 40



Frischer Fisch!

Thunfisch-Medaillons im Sesammantel mit Beilage nach Wahl	€ 33
Schwertfischsteak vom Grill mit Beilage nach Wahl	€ 31
Oktopus vom Grill mit Beilage nach Wahl	€ 31

Suchen Sie sich Ihre Beilage aus:

- mediterranes Pfannengemüse (Aubergine, Zucchini und Paprika)
- frisch gegrilltes Gemüse (Aubergine, Zucchini und Paprika)
- Rosmarin-Butter-Kartoffeln
- Salat
- Pommes Frites
- Pasta nach Wahl (Aufpreis)



Unsere Pizza



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

Pizza Classica (zum selbst zusammenstellen)

Pizza - immer mit Tomatensoße, Mozzarella und 2 Belägen nach Wahl	€ 14
Jeder zusätzliche Belag ab € 1,00	

Zur Auswahl stehen:

- | | |
|--|--|
| - Ananas | - Parmigiano gehobelt (+ € 1,00) |
| - Artischocken | - Parmaschinken (+ € 2,00) |
| - Burratina (+ € 5,00) | - Peperoncino (scharf) |
| - Champignons | - Peperoni |
| - Cocktailtomaten | - Rape (je nach Verfügbarkeit) |
| - Gorgonzola | - Rucola |
| - Hinterschinken gekocht ^{2, 3, 12, 13} | - Salami ^{1, 2, 3} |
| - Kapern | - Salami scharf ^{1, 2, 3} (Ventricina + € 1,00) |
| - Knoblauch | - Salsiccia casareccia (+ € 3,00) |
| - Lachs (+ € 3,00) | - Sardellen |
| - Mais | - Shrimps (+ € 3,00) |
| - Mascarpone | - Spinat |
| - Meeresfrüchte (+ € 3,00) | - Thunfisch |
| - Nduja (scharf) | - Tomatenscheiben |
| - Oliven | - Zwiebeln |
| - Paprika | - 4 formaggi (4 Käsesorten) (+ € 3,00) |



Liquere

Baileys pur / on ice 4 cl	€ 5
Amaretto di Saronno pur / on ice 4 cl	€ 5
Frangelico pur / on ice 4 cl	€ 5
Sambuca Molinari 4cl	€ 5
Limoncello (hausgemacht)	€ 5

Brandy

Vecchia Romagna 2 cl	€ 6
Zanin Vecchia Riserva 12 Jahre 2 cl	€ 6
Carlos I Brandy de Jerez, Solera Gran Reserva 2 cl	€ 6
Monte Sabotino 30 Jahre, Selezione Gran Riserva 2 cl	€ 12

Amari / Kräuter

Amaro del Capo pur / on ice 4 cl	€ 5
Averna pur / on ice 4 cl	€ 4
Ramazzotti pur / on ice 4 cl	€ 4
Amaro Montenegro pur / on ice 4 cl	€ 5
Amaro Silano pur / on ice 4 cl	€ 5
Amaro Jefferson pur / on ice 4 cl	€ 7
Amaro Roger pur / on ice 4 cl	€ 7
Fernet Branca pur / on ice 4 cl	€ 5
Mirto Zedda Piras pur / on ice 4 cl	€ 5



Grappa

Zanin Riserva 2 cl aus weißem und rotem Traubentrester	€ 5
Andrea da Ponte 8 Jahre 2 cl Vecchia Grappa di Prosecco	€ 7
Andrea da Ponte Moschino 2 cl aus roten Trauben, acquavite	€ 7
Villa de Varda, vecchia barrique 2cl	€ 15
Selezione Mauro Dolzan, limitierte Produktion	
60% Grappa Pinot Noir Riserva	
40% Grappa Teroldego Riserva	



Whisky

Ardbeq Corryvreckan 2cl

€ 15

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

€ 15

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

€ 15

Highland Single Malt Scotch Whisky

Aroma: Fruchtige 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

€ 15

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





Il caffè dev'essere
caldo come l'inferno,
nero come il diavolo,
puro come un angelo
e dolce come l'amore!

Charles Maurice de Talleyrand-Périgord

Heissgetränke

Espresso ¹⁰	€ 2,5
Espresso doppio ¹⁰	€ 3,5
Espresso macchiato ¹⁰	€ 3,5
Espresso corretto ¹⁰ „Alfredo Special“	€ 5,5
Espresso Fata ¹⁰ - Espresso mit heissem Baileys und Sahnehäubchen	€ 6,0
Cappuccino ¹⁰	€ 4,5
Latte Macchiato ¹⁰	€ 5,0
Tasse Kaffee ¹⁰	€ 3,0
Tasse Tee	€ 3,0
Heisse Schokolade mit Sahne	€ 5,0
Affogato Classico - Vanilleeiskugel im Espresso ertränkt	€ 5,0
Affogato della casa - Vanilleeiskugel im Espresso ertränkt mit, Baileys und Sahnehäubchen	€ 8,0

Desserts

Hausgemachtes Tiramisú	€ 9,0
Löffelbiscuit, Mascarponecreme, Espresso ¹⁰ und Amaretto	
Tartufo Nocciola di Pizzo	€ 9,0
cremiges Haselnusseis mit Kern aus flüssiger Schokolade	
Semifreddo Torroncino	€ 9,0
Halbgefrorenes Nougat-Eis bedeckt mit karamellisierten Haselnussstückchen	
Soufflé au chocolat	€ 9,0
Heißes Schokotörtchen mit cremigem Kern und Vanilleeiskugel	
Panna Cotta	€ 9,0
mit Erdbeer-, Schokoladen- oder Karamelltopping	



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 - www.da-fata.de