



Benvenuti!

Herzlich willkommen im cantinetta ristorante.
Hier wird ihr Besuch zu etwas ganz Besonderem!
Starten Sie den Abend mit einem Aperitif und genießen Sie anschließend unsere kreative italienische Küche.

Ihre Gastgeber Merle Brauer, Christopher Gieritz und das gesamte Team des cantinetta ristorante freuen sich, dass Sie heute unsere Gäste sind.

A warm welcome to our cantinetta ristorante.
We want your visit to be a special experience!
Start your evening with an aperitif and then enjoy our creative italian cuisine.

Your hosts Merle Brauer, Christopher Gieritz and the whole team at cantinetta ristorante are delighted to have you as our guests today.

Buon Appetito!

Antipasti & Zuppa

INSALATA DI VERDURE 9,50

Salat von bunter Bete & Möhren, Kräuter, Rucola, Datteltomaten, Pinienkernen & fruchtiger Vinaigrette

Salad of colorful beetroot & carrots, herbs, rocket, tomato, pine nuts & fruity vinaigrette

mit karamellisiertem Ziegenkäse 14,50
with caramelized goat cheese

BURRATA 15,50

Mozzarella, geflammte bunte Kirschtomaten, Kressesalat & Schwarzbrotknusper

Italian cream cheese, flamed colorful cherry tomatoes, cress salad & crispy brown bread

TAGLIATA DI MANZO 19,50

Streifen vom Rindfleisch, Kräutersalat, geschmolzene Kirschtomaten, Grana Padano & fruchtige Vinaigrette

Stripes of beef, herb salad, melted cherry tomatoes, Grana Padano & fruity vinaigrette

MARINATURA TROTA ARTICA 18,50

Gebeizte Eismeerforelle, Erbsencreme, marinierte bunte Bete & Zitronengel

Pickled artich trout, pea cream, marinated colorful beetroot & lemon gel

CACCIUCCO ALLA LIVORNESE 16,50

Tomatisierter Fischsud, Fenchel-Kartoffelsalat, marinierte Meeresfrüchte & Fisch

Tomato fish broth, fennel potato salad, marinated seafood & fish

Secondi piatti

BRASATO AL BAROLO 28,50

Geschmorter Rinderschaukelbug, Caponata Gemüse, knusprige Polenta & Kalbsjus

Braised shoulder of beef, caponata vegetables, crispy polenta & veal jus

PESCE DEL GIORNO 29,50

Fisch des Tages, sautierter grüner Spargel, gepickelte rote Zwiebel, Tomaten, gerösteter Knoblauch & kleine Ofenkartoffeln

Fish of the day, sautéed green asparagus, pickled red onions, tomatoes, roasted garlic & small baked potato

RISOTTO ACQUERELLO 15,50

Kräuterrisotto, Bärlauchpesto, Frühlingszwiebelsalat & Grana Padano

Herb risotto, wild garlic pesto, spring onion salad & Grana Padano

mit gebratenen Jacobsmuscheln 25,50

with grilled scallops

PASTA AL RAGÙ 20,50

Fusiolone, tomatisiertes Rinderragout, geschmorte Schalotten & Taggiasca Oliven

Fusiolone, tomato beef ragout, braised shallots & Taggiasca olives

PASTA CON SPUGNOLE 18,50

Tagliarini, Morchelrahmsoße & sautierte Pilze

Tagliarini, morel cream sauce & sautéed mushrooms

mit gebratenen Rinderfiletstreifen 28,50

with grilled stripes of beef

Dolce

CANTINETTA RINFRESCO 8

Zwei Wochen im Holzfass gereifter Villa Massa Limoncello
& Zitronensorbet

Villa Massa Limoncello matured for two weeks in wooden cask
& lemon sorbet

PANNA COTTA PARFAIT 10,50

Panna Cotta mit marinierten Beeren, Johannisbeergel
& weißem Schokoladeneis

Panna Cotta with marinated berries, currant gel & chocolate ice cream

AMALFI KÜSTE 3.0 10,50

Zitronen Cheesecake mit Zitronengel, Crumble & Zitronensorbet

Lemon cheese cake with lemon gel, crumble & lemon sorbet

Digestivo

UNSERE EMPFEHLUNG 4 cl

OUR RECOMMENDATION

Antica Formula 7,50

Fernet Branca 7

Borghetti Espresso Likör 7

Ron Abuelo 12 Anos Panama Rum 12,50

Frangelico auf Eis mit Limette 7

Villa Massa Limoncello 7

Gereifter Limoncello 7,50

GRAPPA 4 cl

GRAPPA

Nonino Antica Cuvée 11,50

Nonino Barriques lo Chardonnay 8,50

Nonino Merlot 8,50

Nonino Moscato 8,50

OBSTBRÄNDE VON SCHEIBEL 4 cl

FRUIT SPIRIT FROM SCHEIBEL

Williams 10

Nussler 10

Marille 10

Edel Williams 14

OBSTBRÄNDE VON ZIEGLER 2 cl

FRUIT SPIRIT FROM ZIEGLER

Wildkirsch No.1 10

Williamsbirne 7,50

Zwetschge 7,50

Frizzante

PROSECCO & SPUMANTE	0,1 l	0,75 l
Batiso Prosecco DOC Brut	7	45
Ferrari Spumante Brut		60
SEKT	0,1 l	0,75 l
Reverchon Brut Riesling	7,50	50
CHAMPAGNER	0,1 l	0,75 l
Montaudon Brut	9,50	70
Lanson Rosé		95
Taittinger Brut		80
Taittinger Rosé		85

Vino

OFFENE WEISSWEINE 0,2 l WHITE WINE BY THE GLASS

2019 Grauburgunder QBA Trocken
Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland
Rebsorte: Grauburgunder 8

2018 Trebbiano D'Abruzzo DOC „Fantini“
Farnese Vini, Abruzzen, Italien
Rebsorte: Trebbiano 7,50

2018 Chardonnay Puglia IGT
Tormaresca by Antinori, Apulien, Italien
Rebsorte: Chardonnay 9

2018 Riesling QBA Trocken
Josef Spreitzer, Rheingau, Deutschland
Rebsorte: Riesling 9

OFFENE ROSÉWEINE 0,2 l ROSÉ BY THE GLASS

2019 Pink Vineyard
Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Dornfelder 8,50

2018 Rosato IGT „Ros'Aura Irpinia“
Feudi di San Gregorio, Kampanien, Italien
Rebsorte: Irpinia 8,50

Vino

OFFENE ROTWEINE 0,2 l RED WINE BY THE GLASS

2016 Cabmerlo QBA trocken „Pfandturm“
Dr. Köhler, Rheinhessen, Deutschland
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot 8,50

2018 Rosso Piceno DOC
Velenosi Vini, Marken, Italien
Rebsorten: 70% Montepulciano, 30% Sangiovese 8,50

2018 „Titolato Strozzi“ Chianti DOC Colli Senesi
Strozzi, Toskana, Italien
Rebsorte: Sangiovese 9,50

2017 Valpolicella Classico Superiore DOC
Marchesi Fumanelli, Venetien, Italien
Rebsorten: 20% Rondinella, 40% Corvinone, 40% Corvina 9,50

WEISSWEINE AUS DEUTSCHLAND 0,75 l WHITE WINE FROM GERMANY

2018 Weißburgunder Buntstück VDP Trocken
Dr. Wehrheim, Pfalz
Rebsorte: Weißburgunder 31

2018 Auxerrois QBA Trocken
Klumpp, Baden
Rebsorte: Auxerrois 37

2019 Grauburgunder QBA Trocken
Markus Pfaffmann, Pfalz
Rebsorte: Grauburgunder 29

Vino

2018 Chardonnay „vom gelben Löss“ QBA Trocken
Spiess, Rheinhessen
Rebsorte: Chardonnay 31

2018 Blanc de Noir
Schlossgut Liebieg, Mosel
Rebsorte: Spätburgunder 35

2018 Riesling QBA Trocken
Josef Spreitzer, Rheingau
Rebsorte: Riesling 33

WEISSWEINE AUS ITALIEN 0,75 l WHITE WINE FROM ITALY

2018 Chardonnay Puglia IGT
Tormaresca by Antinori, Apulien
Rebsorte: Chardonnay 33

2018 Pinot Grigio „Canlungo“ Venezia Giulia IGT
Eugenio Collavini, Friaul
Rebsorte: Pinot Grigio 30

2018 Trebbiano D'Abruzzo DOC „Fantini“
Farnese Vini; Abruzzen
Rebsorte: Trebbiano 27

2018 Gavi dei Gavi® „Etichetta Nera“ Gavi DOCG
La Scolca, Piemont
Rebsorte: Cortese 57

2018 Lugana Prestige DOC
Ca Maiol, Lombardei
Rebsorte: Trebbiano di Lugana 42

Vino

2018 „Vette di San Leonardo“ Trentino IGT
Tenuata di San Leonardo, Trentino
Rebsorte: Sauvignon Blanc 40

2018 „San Giovanni della Sala“ Orvieto DOC
Classico Superiore Antinori - Castello della Sala, Umbrien
Rebsorten: 50% Grechetto, 25% Procanico,
25% Pinot Bianco und Viognier 45

2018 Branciforti IGT
Feudi Branciforti dei Bordonaro, Sizilien
Rebsorte: Catarratto 29

2018 Villa Antinori Bianco IGT
Antinori; Toskana
Rebsorten: 50% Trebbiano und Malvasia, 35% Pionot Grigio und
Pinot Blanc, 15% Riesling Renano 40

2018 Donnikalia Vermentino DOC
Ferruccio Deiana, Sardinien
Rebsorte: Vermentino 34

Vino

WEIßWEIN AUS ÖSTERREICH 0,75 l WHITE WINE FROM AUSTRIA

2018 Grüner Veltliner Federspiel Terrassen
Domäne Wachau, Wachau
Rebsorte: Grüner Veltliner 32

ROSÉWEIN 0,75 l ROSE WINE

2019 Pink Vineyard
Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Dornfelder 31

2018 Al Posto dei Fiori DOC
La Pianelle, Piemont, Italien
Rebsorten: 90% Nebbiolo, 5% Vespolina, 5% Croatina 45

2018 Greco Nero IGT Calabria
Statti, Kalabrien, Italien
Rebsorte: Greco 33

2018 Cuvée Villa Belrose DOC
Chateau la Valetanne, Côtes de Provence, Frankreich
Rebsorten: Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah 31

Vino

ROTWEIN AUS DEUTSCHLAND 0,75 l RED WINE FROM GERMANY

2018 „Oak and Steel“ Cabernet Sauvignon QBA Trocken
Lergenmüller, Pfalz
Rebsorte: Cabernet Sauvignon 35

2014 Spätburgunder Malterdinger VDP Trocken
Bernhard Huber, Baden
Rebsorte: Spätburgunder 38

2016 Cabmerlo QBA Trocken „Pfandturm“
Dr. Köhler, Rheinhessen
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot 31

2017 „Cuvée No 1“ QBA Ttrocken
Klumpp, Baden
Rebsorten: 25% Lemberg, 20% Spätburgunder,
20% St. Laurent, 10% Cabernet Sauvignon 36

Vino

ROTWEIN AUS ITALIEN 0,75 l RED WINE FROM ITALY

2017 „Pèppoli“ Chianti Classico DOCG
Tenuta di Pèppoli Antinori, Toskana
Rebsorten: 90% Sangiovese, 10% Merlot und Syrah 44

2017 „Le Maestrelle“ Rosso Toscana IGT
Antinori Santa Cristina, Toskana
Rebsorten: 60% Sangiovese, 20% Syrah, 20% Merlot 35

2015 Badia a Passignano Chianti Classico DOCG
Antinori - Tenuta Badia a Passignano, Toskana
Rebsorte: Sangiovese 76

2015 Villa Antinori Chianti Classico DOCG Riserva
Antinori, Toskana
Rebsorten: 90% Sangiovese, 10% ergänzende Rebsorten 49

2017 Barbera D'Asti DOC „Costalunga“
Bersano, Piemont
Rebsorte: Barbera 34

2017 Merlot di Casa IGT Venezia Giulia
Eugenio Collavini, Friaul
Rebsorte: Merlot 35

2014 Santagostino Baglio Soria Rosso Terre Siciliana IGT
Firrato, Sizilien
Rebsorten: 50% Syrah, 50% Nero d'Avola 41

2015 Barolo DOCG
Prunotto, Piemont
Rebsorte: Nebbiolo 91

Vino

2017 Valpolicella Classico Superiore DOC

Marchesi Fumanelli, Venetien

Rebsorten: 20% Rondinella, 40% Corvinone, 40% Corvina 34

2018 Rosso Piceno DOC

Velenosi Vini, Marken

Rebsorten: 70% Montepulciano, 30% Sangiovese 30

2017 Neprica Primitivo Puglia IGT

Tormaresca by Antinori, Apulien

Rebsorte: Primitivo 32

2017 „Il Bruciato“ Bolgheri DOC

Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri

Rebsorten: 65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Syrah 66

2018 „Titolato Strozzi“ Chianti DOC Colli Senesi

Strozzi, Toskana

Rebsorte: Sangiovese 34

2016 Al Forte DOC

La Pianelle, Piemont

Rebsorte: Nebbiolo 70

Vino

ROTWEIN INTERNATIONAL 0,75 l RED WINE INTERNATIONAL

2016 Rioja Crianza „Ibericos“
Miguel Torres, Rioja, Spanien
Rebsorte: Tempranillo 35

2017 Puro Malbec Cabernet
Dieter Meier, Mendoza, Argentinien
Rebsorten: 55% Malbec, 45% Cabernet Sauvignon 43

2016 Château St. Cosme
Louis et Cherry Barruol, Côtes du Rhone, Frankreich
Rebsorte: Syrah 36