Liebe Gäste,

benvenuti – herzlich willkommen in unserer cantinetta ristorante & bar.
Wie schön, dass Sie diesen besonderen Silvesterabend bei uns verbringen.

Hier feiern wir die italienischen Küche in ihrer schönsten Form – modern interpretiert, ehrlich – und immer mit einer Prise Leidenschaft.
Jedes Gericht entsteht aus frischen Zutaten, intensiven Aromen und liebevoller Handarbeit, inspiriert von Italiens Vielfalt und Lebensfreude.

Wir verzichten bewusst auf vorgegebene Menüfolgen und laden Sie stattdessen ein, sich Ihr persönliches Silvester-Menü selbst zusammenzustellen – von zwei bis vier Gängen, ganz nach Ihrem Geschmack und Appetit. So entstehen unvergessliche Geschichten am Tisch: Beginnen Sie mit einem Antipasto, folgen Sie Ihrem Herzen durch unsere warmen Gerichte, und krönen Sie den Abend mit einem süßen Finale.

An diesem Silvesterabend laden wir Sie ein sich zurück zu lehnen und treiben zu lassen – und genießen Sie gemeinsam mit uns und Ihren liebsten Menschen einen Abend voller Geschmack, Geselligkeit und wunderbarer Momente.

Mangiare è un atto d´amore – Essen ist ein Akt der Liebe. Buon appetito und einen unvergesslichen Silvesterabend wünschen wir Ihnen – prosit Neujahr!

Ihr
Cantinetta ristorante & bar Team

Menüpreise

inklusive 1 Glas Ortenberg Riesling Sekt

wahlweise alkoholfreie Variante

2 Gänge	65,00 Euro
3 Gänge	95,00 Euro
4 Gänge	132,00 Euro

ZIEGENKÄSECREME

Finkenwerder Apfelragout | Haselnuss | Croutons

Goatcheese Cream | Apple Ragout | Haselnut | Croutons

4|5|7|8|9|10|11|12|

WACHTELBRUST

Apfel Sellerie Salat | Sherryrahmvinaigrette | Salzzitrone

Breast of Quail | Apple Celeriac Salad | Sherry Cream Vinaigrette | Saltified Lemon

4|5|7|9|11|12

JAKOBSMUSCHELN

Getrocknete Aprikosenchutney | marinierter Forellenkaviar |Schnittlauchsauce

Scallops | Chutney of dried Apricots | marinated Trout Caviar | Chives Sauce

2|3|4|5|7|9|11|12

TRÜFFELRISOTTO

Wahlweise mit gebratener Wachtelbrust

Acquerello | eingelegter Trüffel | Grana Padano

Acquerello risotto | sautéed mushroom |grana padano cheese| chimichurri sauce

4|5|7|8|9|11|12

HUMMER SPAGHETTI

Krustentier Limonen Sauce | Hummerfleisch | Kräuter

Spaghetti | Crustacean Lime Sauce | Lobstermeat | Herbs

2|3|4|5|7|9|11|12|14

RAVIOLI GEFÜLLT MIT CACIO CAVALLO

Cacio Cavallo Brot Füllung | Geflügel Consommé | Kräuterpistou

Ravioli filled with a Cacio Cavallo & Bread Filling | Poultry Consommé | Herbs Pistou

1|4|5|7|9|11|12

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

All prices are in euro inclusive of statutory value-added tax (VAT)

GEMÜSE WELLINGTON

Blätterteigmantel | geschmortes Gemüse | Ricotta | Gemüsejus

Vegetable Wellington | Puffed Pastry | braised Vegetable |

Ricotta Cheese | Vegetable Sauce

1|4|5|7|9|1|12

DORADENFILET

Rahmsauce | Linsenragout | Soffrito | geschmorte Birne

Fillet of Seabream | Creamsauce| Ragout of Lentils |Sofrito |braised Pear

2|4|5|7|9|10|11|12

BRASATO

Geschmorte Rinderschulter | Jus | Gremolata| Caponata |
knusprige Anna - Kartoffel

Braised Beef Shoulder |Demi Glace | Gremolata| Caponata Vegetable |crispy Anna Potao

4|5|7|9|11|12

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
All prices are in euro inclusive of statutory value-added tax (VAT)

DELICE VON DER SCHOKOLADE

VEGAN VEGANE ALTERNATIVE

Schokoladentörtchen | Haselnuss | Himbeere | Nougat

Chocolate cake | Hazelnut | Raspberry | Nougat

1|5|7|8|9|10|11

CREME BRÛLEE VON DER TONKA BOHNE

Kirschen| Cognac | Crumble

Creme Brûlee with tonka bean flavour| Cherries| Cognac | Crumble

1|4|7|8|9|

Zitronensorbet mit Champagner

Lemon sorbet with Champagne

7|17|19|26

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
All prices are in euro inclusive of statutory value-added tax (VAT)

Allergene

Sehr geehrter Gast, aufgrund der Größe unserer Küche ist es nicht auszuschließen, dass in unseren Gerichten folgende Allergene, in Spuren, enthalten sein können:

Due to the operational constraints of our kitchen, we cannot fully exclude the possibility of trace amounts of the following allergens in our dishes

1. Eier	Eggs
2. Fisch	Fish
3. Krebstiere	Crustaceans
4. Milch	Milk
5. Sellerie	Celery
6. Sesamsamen	Sesame seeds
7. Schwefeldioxid & Sulphite	Sulphur dioxide & sulphite
8. Erdnüsse	Peanuts
9. Glutenhaltiges Getreide	Cereals containing gluten
10. Lupine	Lupins
11. Schalenfrüchte	Nuts
12. Senf	Mustard
13. Sojabohnen	Soya beans
14. Weichtiere	Molluscs

ZUSATZSTOFFE *ADDITIVES*

15. Farbstoffe	Colouring
16. Konservierungsstoffe	Preservatives
17. Antioxidationsmittel	Anti-oxidant
18. Geschmacksverstärker	Flavour enhancer
19. Geschwefelt	With sulphur
20. Geschwärzt	With blackener
21. Süßungsmittel	Sweetener
22. Phosphat	Phosphate
23. Koffeinhaltig	With caffeine
24. Chininhaltig	With quinine
25. Taurinhaltig	With taurine
26. Säurungsmittel	acidifier

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
All prices are in euro inclusive of statutory value-added tax (VAT)

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
All prices are in euro inclusive of statutory value-added tax (VAT)