



Kantina 91

RESTAURANT AND WINE BAR

Mittwoch

MITTWOCH BOLLICINE

Nur Mittwoch

ZU JEDER FLASCHE
SCHAUMWEIN SIND DIE ERSTEN
2 AUSTERN INKLUSIVE

AUSTERN	€ 4.50
ANTIPASTO FUR 1 Ein verführerisches Fischvorspeisen- Duo: kalt und Warm	€ 19,-
ANTIPASTO FUR 2 Ein verführerisches Fischvorspeisen- Duo: kalt und Warm	€ 35,-
VONGOLE E BOTTARGA Frische Spaghetto mit Veracevenusmuscheln & Bottarga	€ 20.50
DORADE AL PISTACCHIO Dorade-filet in pistazienkruste	€ 22.50
SCAMPI ALLA GRIGLIA Gegrillte Scampi	€ 22.50

Jeden Mittwoch neue Fischspezialitäten und
neue Champagner zum Probieren, eine
Reservierung ist empfohlen.

Menü

APERITIF DES MONATS

PURPLE MARTINI

€ 9,-

DEGUSTATIONSMENU

1 GANG

TARTARE DI TONNO

2 GANG

STROZZAPRETI SPADA

3 GANG

POLPO ALLA GRIGLIA

“Unsere Degustationsmenü für 48€ pro Person oder für 62€ mit passender Weinbegleitung zu jedem Gang”

GENÜSSE DES MONATS

VORSPEISE

SCAMPI AL FORNO

€ 15,50

Gebackene Scampi mit Kirschtomaten, Knoblauch und chili

PASTA

RAVIOLI PORCINI

€ 20,50

Frische gefüllte Pasta mit Steinpilzen in einer creme aus saisonalen Pilze

POLPO E LIMONE

€ 22,50

Frische Spaghetti mit gebratenem oktopus in einer Zitronencreme und pistazien

FLEISCH

SCALOPPINA GORGONZOLA

€ 25,50

kalbsschnitzel in Gorgonzolacreme und Walnuss, und Kartoffeln dazu

Melind

VORSPEISE

VITELLO TONNATO	€ 19,-
Kalbfleischscheiben, kalt serviert, mit einer cremigen aus Thunfischsauce.	
CARPACCIO DI MANZO	€ 18,-
Rindercarpaccio mit Rucola & Grana Padano	
TARTARE DI MANZO	€ 21,-
Rindertartar mit Stracciatella	
TARTARE DI TONNO	€ 21,-
Thunfischtartar mit Pistazien	
CAPONATA SICILIANA	€ 13,-
Auberginen-Caponata nach Sizilianischer Art	

PASTA

NDUJA CARBONARA	€ 16.50
Italienische Nudeln mit pikanter Streichwurst aus Kalabrien, Guanciale & Ei Creme	
GNOCCHI PESTO ROSSO	€ 17,50
Gnocchi mit Getrockenen Tomaten, ricotta pesto & Walnuss	
STROZZAPRETI SPADA	€ 20.50
Italienische Nudeln mit Schwertfisch, Aubergine, Kirschtomaten, Minze	
PACCHERO SALSICCIA	€ 21,50
Italienisch Nudeln mit Italienischer Wurst und Pilze der Saison Sauce	
PACCHERO SCAMPI	€ 24.50
Italienisch Nudel mit Scampi, Stracciatella & Pistazien-Sauce	
RAVIOLI AL PISTACCHIO	€ 19.50
Teigtasche gefüllt mit Fleisch, Guanciale & Pistazien-Sauce	

Melind

FLEISCH / FISH

FILETTO DI MANZO
ALLA GRIGLIA

Argentinisches Rinderfilet vom Grill

€ 33.50

SCALOPPINA SICILIANA

Kalbsschnitzel in Tomaten, olive & kapern
sauce

€ 25.50

POLPO ALLA GRIGLIA

Oktopus vom Grill

€ 27.50

TONNO AL PISTACCHIO

Gegrilltes Thunfischfilet in Pistazienkruste

€ 34.50

BEILAGEN

€ 4,-

TOMATE, RICOTTA UND ZWIEBEL
(CATANESE)

GEMISCHTER SALAT

GEBRATENE KARTOFFELN

GEBRATENES GEMÜSE

DESSERT

TIRAMISU

Klassisches Tiramisu im Glas serviert

€ 8,-

CREMA SICILIANA

Sizilianische Creme mit Knusper im Glas
serviert

€ 8,-

CANNOLI SICILIANI

Knusprig Teig mit Ricottafüllung

€ 8,-

BIGNE ´

Tris aus gefüllten Windbeuteln mit
konditorcreme

€ 8,-

**EINE SEPARATE ALLERGENKARTE
IST VERFÜGBAR**

Melind

C A F F È

ESPRESSO	€ 2.20
ESPRESSO DOPPIO	€ 3.60
KAFFE	€ 3.60

A M A R O

€ 4.50

G R A P P A

€ 5.50

G E T R Ä N K E

MORETTI VOM FASS 0,4 L	€ 4.20
MORETTI VOM FASS 0,2 L	€ 3.20
WASSER STILL/ SPRITZIG 0,75 L	€ 6.80
WASSER STILL/ SPRITZIG 0,33 L	€ 3.50
COLA/COLA ZERO 0,33 L	€ 3.70
SAFT-NEKTAR SCHORLE APFEL/JOHANNISBEERE/ MARACUJA 0,3 L	€ 3.40
BITTER LEMON 0,23 L	€ 5.-
MANDARIN CHINOTTO 0,23 L	€ 5.-
CRODINO 0,1 L	€ 6.-

P R O S E C C O

€ 5.-

VALDO ORIGINE 0,1

VALDO ORIGINE ROSÈ 0,1

C O C K T A I L S

APEROL SPRITZ	€ 7.-
CAMPARI SPRITZ	€ 7.-
SARTI SPRITZ	€ 8.-
NEGRONI	€ 9.-
GIN TONIC	€ 9.-
ESPRESSO MARTINI	€ 9.-

ÖFFNUNGSZEITEN

MO- FR	12-14 UHR 18-22 UHR
SA	18-22 UHR
SO	RUHETAG