



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!



Aperitivo

SPICY NUSS Scheibel Nussler, Thomas Henry Spicy Ginger, Kaffeebohnen	10,50
MARITIVO Maritivo, Reverchon Riesling Sekt, Grapefruit	9,50
LIMONCELLO SPRITZ Villa Massa Limoncello, Thomas Henry Bitter Lemon, Bastio Prosecco	9,50

Bambino aperitivo

APFEL-MARACUJA-TONIC Apfelsaft, Maracujasaft, Schweppes Dry Tonic Water	7,50
DIE HOPPE Altländer Tafeläpfel und Hopfen	8,00
BAMBINI WILD BERRY Schweppes Russian Wild Berry, Thomas Henry Soda, Beeren	7,50
VIRGIN VERMOUTH TONIC "Undone" alkohlfreier Wermut, Schweppes Dry Tonic, Himbeere, Minze, Gurke	9,00

Il suggerimento del Servizio

MILANO MULE 10,50
Fernet Branca, Thomas Henry Spicy Ginger, Minze, Zirtone

von Enrico Friedrich

GREEN ITALIAN 9,50
Ramazotti Rosato Aperitivo, Thomas Henry Soda Water, Limette, Basilikum

von Lea Brüggemann

ROSE LEMON 9,50
Ramazotti Rosato Aperitivo, Thomas Henry Bitter Lemon, Orange

von Ona Beckmann

MANHATTAN 10,50
Whiskey, Gancia Rosso, Angostura, Cocktailkirsche

von Kenneth John Wilbor

Antipasti

ORATA MARINATO	18,50
Marinierte Dorade, Kartoffel-Oregano-Vinaigrette, Salzzitronen Gel, Kräuteröl, Croutons	
Marinated sea bream, potato-oregano vinaigrette, salted lemon gel, herbal oil, croutons	
INSALATA DI CALAMARI	18,50
Salat vom Calamar, Blumenkohlcreme und gepickelt, Kräuteröl und Bronzefenchel	
Calamari salad, cream and pickled cauliflower, herb oil and fennel	
ARROSTITO CUORI DI LATTUGA	14,50
Geröstete Salatherzen, Tramezzini, Grana Padano Crème, Tomatenaioli	
Roasted lettuce hearts, Tramezzini, Grana Padano cream, tomato aioli	
mit argentinischen Rotgarnelen	18,00
with Argentinian prawns	
BURRATA	16,50
Italienischer Frischkäse, confierte Tomaten, sautierte Buchenpilze, Kräutersalat	
Italian cream cheese, confit tomatoes, sautéed beech mushrooms, herbal salad	
INSALATA DI CONIGLIO CALDO	17,50
Warmer Salat vom Kaninchen, grüne Bohnen, gerösteter Paprika, weißer Portwein Sud	
Warm salad of rabbit, green beans, roasted bell pepper, white port wine sauce	

Zuppa

CACCIUCCO ALLA LIVORNESE	16,50
Fischsuppe, Rotgarnele, gebeizte Dorade, Grünschalmuscheln, Gemüserelish	
Fish soup, red prawn, pickled sea bream, green shell mussels, vegetable relish	
ZUPPA DI CARCIOFO	11,50
Artischockensuppe, Trüffelsalsa, Schmand, Kräuter Pistou	
Artichoke soup, truffle salsa, sour cream, herb pistou	

Secondi piatti

BRASATO DI MANZO	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 with grilled scallops	25,50
PASTA AL RAGÙ	20,50
Fusiolone, tomatisiertes Rinderragout, geschmorte Schalotten & Taggiasca Oliven Fusiolone, tomato beef ragout, braised shallots & Taggiasca olives	
PASTA DI CAPONATA	16,50
Tagliarini, geschmortes Gemüse, Parmesan Tagliarini, braised vegetables, parmesan	
Mit gebratenen Rinderfiletstreifen With grilled stripes of beef	26,50

Dolce

CANTINETTA RINFRESCO	8
Drei Monate im Holzfass gereifter Villa Massa Limoncello & Zitronensorbet	
Villa Massa Limoncello matured for three month in wooden cask & lemon sorbet	
PANNA COTTA PARFAIT	10,50
Panna Cotta, Johannisbeergel & marinierte Beeren	
Panna Cotta, currant gel & marinated berries	
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

GEHEIMTIPP:
UNSERE SPEZIELLE EMPFEHLUNG VOM
WEINGUT SCHLOSS ORTENBERG 0,75 L

Weißwein

2019 Chardonnay Meisterstück, Alte Reben, trocken
Weingut Schloss Ortenberg, Baden
Rebsorte: Chardonnay 37

2018 Riesling Meisterstück Klingenberg Schlossberg, trocken
Weingut Schloss Ortenberg, Baden
Rebsorte: Riesling 52

2020 Sauvignon Blanc et Sauvignon Gris Meisterstück QBA, trocken
Weingut Schloss Ortenberg, Baden
Rebsorten: Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris 45

Rotwein

2018 Spätburgunder Meisterstück Schlossberg QBA, trocken
Weingut Schloss Ortenberg, Baden
Rebsorte: Spätburgunder 54

2018 Furore Rotweincuvée, trocken
Weingut Schloss Ortenberg, Baden
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Spätburgunder, Merlot 47

Vino

OFFENE WEISSWEINE 0,2 l WHITE WINE BY THE GLASS

2020 Grauburgunder QBA Trocken
Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland
Rebsorte: Grauburgunder 8

2020 Trebbiano D'Abruzzo DOC „Fantini“
Farnese Vini, Abruzzen, Italien
Rebsorte: Trebbiano 7,50

2020 Chardonnay Puglia IGT
Tormaresca by Antinori, Apulien, Italien
Rebsorte: Chardonnay 9

2020 Riesling QBA Trocken
Josef Spreitzer, Rheingau, Deutschland
Rebsorte: Riesling 9

OFFENE ROSÉWEINE 0,2 l ROSÉ BY THE GLASS

2020 Pink Vineyard
Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Dornfelder 8,50

2019 Orano Campania Rosate IGT
Villa Raiano, Kampanien, Italien
Rebsorte: Aglianico 9,50

Vino

OFFENE ROTWEINE 0,2 l RED WINE BY THE GLASS

2017 Cabmerlo QBA trocken „Pfandturn“
Dr. Köhler, Rheinhessen, Deutschland
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot 8,50

2020 Rosso Piceno DOC
Velenosi Vini, Marken, Italien
Rebsorten: 70% Montepulciano, 30% Sangiovese 8,50

2019 „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

2020 Grauburgunder QBA Trocken
Markus Pfaffmann, Pfalz Rebsorte:
Grauburgunder 29

Vino

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

2020 Riesling QBA Trocken
Josef Spreitzer, Rheingau
Rebsorte: Riesling 33

WEISSWEINE AUS ITALIEN 0,75 l WHITE WINE FROM ITALY

2020 Chardonnay Puglia IGT
Tormaresca by Antinori, Apulien
Rebsorte: Chardonnay 33

2020 Pinot Grigio „Canlungo“ Venezia Giulia IGT
Eugenio Collavini, Friaul
Rebsorte: Pinot Grigio 30

2020 Trebbiano D'Abruzzo DOC „Fantini“
Farnese Vini; Abruzzen
Rebsorte: Trebbiano 27

2020 Gavi dei Gavi® „Etichetta Nera“ Gavi DOCG
La Scolca, Piemont
Rebsorte: Cortese 57

2020 Lugana Prestige DOC
Ca Maiol, Lombardei
Rebsorte: Trebbiano di Lugana 42

Vino

2019 „Vette di San Leonardo“ Trentino IGT
Tenuata di San Leonardo, Trentino
Rebsorte: Sauvignon Blanc 40

2020 „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

2020 Pink Vineyard
Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Dornfelder 31

2019 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

2019 Orano Campania Rosate IGT
Villa Raiano, Kampanien, Italien
Rebsorte: Aglianico 34

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

2017 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

2018 „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

2017 Villa Antinori Chianti Classico DOCG Riserva
Antinori, Toskana
Rebsorten: 90% Sangiovese, 10% ergänzende Rebsorten 49

2018 Barbera D'Asti DOC „Costalunga“
Bersano, Piemont
Rebsorte: Barbera 34

2018 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

2020 Rosso Piceno DOC

Velenosi Vini, Marken

Rebsorten: 70% Montepulciano, 30% Sangiovese 30

2020 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

2019 „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

2019 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