



## VORSPEISEN & WEINBEGLEITER

### Bruschetta a), c) g) k)

Classica	Mit Mozzarella, Tomaten Concassé, Basilikumpesto <small>a) h)</small>	5,50 €
Acciughina	mit Tartar von roten Zwiebeln, marinierten Sardellen, Datteltomaten, Rucola <small>d)</small>	7,50 €
Rustica	mit Artischocken, Pancetta, Mozzarella <small>g)</small>	7,90 €
Prataiola	mit Mozzarella, Guanciale (Speck), Steinpilzen, Pecorinokäse <small>g)</small>	8,50 €
Bruschettone InCantina	40cm Bruschetta (sechs verschiedene Beläge - vegetarisch, Fisch und Fleisch) <small>a), b), g)</small>	13,50 €

### Piadina Romagnola IGP alla Riminese l), a) c) g)

*ist ein warmes Fladenbrot nach Herzenslust gefüllt* 6,50 €

### Rotolo

*ist ein dünnes warmes Fladenbrot nach Herzenslust belegt und eingerollt* 7,00 €

### Beläge

Parmaschinken, Käsecreme, Rucola l), a), c), g)  
 Kuhmilchkäse, gegrilltes Gemüse, Rucola l), a), c), g)  
 Mortadella IGP Bologna, Salat, Käsecreme l), a), c), g)  
 Salami, Fossa-Käse und grüner Salat l), a), c), g)

### Piadizza

*ist ein dünnes Fladenbrot, im Ofen gebacken, wird sie zu einer knusprig dünnen Pizzavariation*

Margherita	mit Mozzarella, Tomatensoße, Kirschtomaten <small>l), a), c), g)</small>	6,50 €
Contadina	<sup>m)</sup> mit Mozzarella, Artischocken, Parmaschinken <small>l), a), c), g)</small>	7,00 €
Dell'orto	<sup>m)</sup> mit Mozzarella, Tomatensoße, gegrilltem Gemüse, Provolonekäse, Wildkräutersalat <small>l), a), c), g)</small>	7,90 €
Piccantina	mit Mozzarella, Soße aus getrockneten Tomaten scharfe Oliven, Rucola <small>l), a), c), g)</small>	7,90 €
Diavola	mit Mozzarella, Tomatensoße, Salami und Paprika	8,00 €



## VORSPEISEN & WEINBEGLEITER

### Tagliere

*dazu servieren wir italienisches Brot*

Klein	Parmaschinken DOP, Coppa (Schinken vom Schweinenacken), Salami aus Piacenza DOP Mortadella aus Bologna <sup>1), a)</sup>	13,00 €
Groß	Parmaschinken DOP, Coppa (Schinken vom Schweinenacken), Pancetta DOP, Salsiccia Passita (Salami), Salami aus Piacenza DOP, Mortadella IGP <sup>1), a)</sup>	20,50 €
Klein	Parmaschinken 24 Monaten DOP <sup>1)</sup>	14,50 €
Groß	Parmaschinken 24 Monaten DOP <sup>1)</sup>	22,50 €
Degustazione di Formaggi	Kuhmilchkäse „La Ghiotta“, Ziegenkäse „La Tenerina“, Schafskäse „Scoparolo“, Parmesan, Schafskäse „Fossa di Sogliano“ DOP wird mit Honig und Konfitüre serviert <sup>1), g)</sup>	13,50 €
Degustazione Parmigiano e Aceto Balsamico Tradizionale	Drei Parmesansorten: 36, 48 Monate gereift und Parmesan "Vacche Rosse" (autochtone Kuhrasse) <sup>g)</sup> mit Balsamico Tradizionale DOP 12 Jahre gereift	15,50 €
	mit Balsamico Tradizionale DOP 24 Jahre gereift	19,50 €
Korb mit Piadina Romagnola IGP alla Riminese, Sesam- und Olivenciabatta		2,00 €
Schale mit Olivenöl aus Brisighella		2,00 €

Tagliere mit Schinken und Käse Degustation, Rotolo, Bruschetta und eingelegtes Gemüse

**18€**  
pro Person

Ab 2 Personen | Antipasto InCantina

incantina

### Salat

Bunter Salat mit Balsamicodressing <sup>g)</sup>	
Kleiner Beilagensalat	4,50 €
Großer Bunter Salat	6,50 €
Salat "Campagna Mia" - gemischter Salat mit eingelegten Artischocken, getrockneten Tomaten, Oliven und eingelegten Champignons <sup>1)</sup>	9,20 €
Salat mit im Ofen gebackenem Ziegenkäse serviert mit Honig und Konfitüre	9,90 €
Radicchio & Bruciatini - Radicchio Salat, in Balsamico und Weißwein mit gebratenem Pancetta und Parmesan <sup>1), b)</sup>	10,90 €
Salat "Il Cesto dell'Azdora"- Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken, Parmesan serviert im gebackenen Piadina Romagnola Igp alla Riminese-Korb <sup>a), 1), 3), g)</sup>	11,90 €



Seit 187 v. Chr. EINE REISE IN DIE WELT HÖCHSTER GENÜSSE.

