

Aperitivo			
201- Aperol ¹ Spritz	0,2 L	6,40	
202- Prosecco Aperol ¹	0,2 L	5,50	
203- Aperol ¹ Soda	0,2 L	4,90	
204- Aperol ¹ Orange	0,2 L	5,50	
205- Campari ¹ Soda	0,2 L	4,90	
206- Campari ¹ Orange	0,2 L	5,50	
207- Bitterino ² (alkoholfrei)	0,1 L	2,90	
208- Hugo	0,2 L	6,00	
209- Prosecco	Fl. 0,2 L	5,50	
210- Prosecco	Fl. 0,75 L	19,90	
Biere			
215- Stauder Pils	Fl. 0,33 L	2,90	
216- Alster	Gl. 0,5 L	4,20	
217- Radler	Fl. 0,33 L	2,90	
218- Stauder Pils (alkoholfrei)	Fl. 0,33 L	2,90	
219- Diebels Alt	Fl. 0,33 L	2,90	
220- Peroni - Ital. Bier	Fl. 0,33 L	3,30	
221- Hefe-Weizen (nati)	Fl. 0,5 L	4,70	
222- Hefe-Weizen (alkoholfrei)	Fl. 0,5 L	4,70	
223- Malzbier (alkoholfrei)	Fl. 0,33 L	2,90	
Spirituosen			
225- Amaretto di Saronno	0,2 cl	3,50	
226- Sambuca Molinari	0,2 cl	3,50	
227- Ramazzotti	0,2 cl	3,50	
228- Averna	0,2 cl	3,50	
229- Amaro Montenegro	0,2 cl	3,50	
230- Fernet Bianco	0,2 cl	3,50	
231- Martini Bianco	0,2 cl	3,50	
232- Vecchia Romagna	0,2 cl	3,50	
233- Limoncello ³	0,2 cl	3,50	
Grappa			
440- Grappa - Hausmarke	0,2 cl	3,90	
441- Andrea da Ponte	0,2 cl	5,90	
442- Grappa Nardini - Bassano	0,2 cl	5,50	
443- Grappa Noio - Chardonnay	0,2 cl	6,50	
444- Grappa di Barolo	0,2 cl	4,50	
Coffe und Tee			
151- Espresso ¹		1,95	
152- Espresso ¹ Macchiato		2,10	
153- Espresso ¹ Doppio		3,90	
154- Tasse Caffè ¹		1,90	
155- Cappuccino ¹		2,70	
156- Latte ¹ Macchiato		2,90	
157- Tee (diverse Sorten)		2,10	
(Info für Allergiker: Bitte sprechen Sie unser Personal an)			
Öffnungszeiten : So. - Di. - Mi. - Do. - Fr. 12:00 bis 14:30 Uhr + 17:30 bis 22:30 Uhr			
Sa. 17:30 bis 22:30 Uhr // Montag Ruhetag			
Paulinenstraße 22 45130 Essen 0201 47 910 120			
CANTINA ITALIANA cantina-italiana@gmx.de www.cantina-italiana-essen.de			

Alkoholfrei			
260- Spezi ^{1,2}	0,3 L	2,90	
261- Cola ^{1,2,3} Cola zero ^{1,2,3} Fanta ¹ Sprite		2,90	
262- Apfelschorle		2,90	
263- Bitter Lemon ¹ Tonic Water ¹ Ginger Ale		3,40	
264- Saftel ¹ Maracuja, Mango, Apfel, Orange		3,40	
265- Saftschorle		3,20	
266- San Pellegrino	Fl. 0,25 L	2,90	
267- San Pellegrino	Fl. 0,75 L	5,50	
268- Acqua Panna (still)	Fl. 0,25 L	2,90	
269- Acqua Panna (still)	Fl. 0,75 L	5,50	
Antipasti			
01- Bruschetta		4,50	
Hausgem. geröstetes Brot mit Zwiebeln, Knoblauch Tomtenwürfeln & Basilikum-Ölivenöl			
02- Bruschetta Parma		6,50	
mit Parmaschinken, Rucola und Ricotta Salata			
03- Scampi all'aglio		11,90	
10 Scampis (geschält) mit Zitronenscheiben, Knoblauch & Cherrytomaten im Weißweinsud und frischen Kräutern			
04- Carpaccio di Manzo		11,90	
dünn geschnittenes Rinderfilet mit Rucola, Parmesan & Zitronenvinaigrette			
05- Zuppa di Pesce		9,90	
Fischsuppe nach Art des Hauses			
06- Vitello Tonnato		11,90	
dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Kapern und Thunfischcremesauce			
07- Antipasti vom Buffet		8,90	
Gemischter Vorspeisen Teller nach sizilianischer Art			
08- Antipasti klein		5,50	
2 verschiedene Vorspeisen vom Buffet			
Pasta			
15- Spaghetti aglio e olio		8,40	
mit Knoblauch, Cherrytomaten, Olivenöl & scharfen Peperoni			
16- Spaghetti Carbonara		9,40	
- mit Ei, Speck, Parmesan			
17- Spaghetti Bolognese		9,40	
- mit Fleischsauce			
18- Tagliatelle Spinat & Gorgonzola in Sahnesauce		10,00	
19- Tagliatelle della Casa		10,00	
mit gek. Schinken, Champignons & Erbsen in Tomatensauce			
20- Penne Vegetarie		9,40	
mit frischem Gemüse in Tomatensauce			
21- Penne al Tonno		9,40	
mit Thunfisch, Kapern & Oliven in Tomatensauce			
22- Penne Arrabbiata		9,40	
mit Speck & frischer Paprika in scharfer Tomatensauce			
23- Lasagna Classica		9,40	
mit Schinken & Fleischsauce & Käse überbacken			
24- Cannelloni Vegetaria		9,40	
gefüllt mit Ricotta & Spinat mit Käse überbacken			

Pizza (unser Pizzateig ist vegan)			Gr.
31- Margherita		6,90	
frische Tomatensauce & echter Goudakäse [*]			
32- Siciliana		8,50	
Sardellen, Oliven ¹ & Knoblauch			
33- Prosciutto		8,50	
mit gekochtem Schinken			
34- Salami		8,50	
mit Salami			
35- Funghi		8,50	
mit Champignons			
36- Hawaii		9,50	
mit Schinken & Ananas			
37- Palermo		9,50	
mit Champignons, gegr. Auberginen & Gorgonzola			
38- Marinara		9,50	
mit Thunfisch & Zwiebeln			
39- Bosco		9,50	
Cherrytomaten, getr. Tomaten ¹ , Rucola, Ricotta Salata ⁴ , ital. Salsiccia ¹			
40- Luna Rossa		9,50	
frischer Spinat, gek. Schinken ^{1,4} , Oliven, ¹ scharfe Peperoni und Knoblauch			
41- Las Vegas		9,50	
Gegrillte Auberginen, frischer Ricotta ⁴ & Rucola			
42- Calabrese		10,00	
scharfe Salami ^{1,2,3,4} , Calabrese, Cherrytomaten & Mozzarella			
43- Verdure		11,40	
frisches Gemüse & Knoblauchöl			
44- Zi Turi		9,50	
Schinken ^{1,4} , Salami ^{1,2,3,4} , Thunfisch, Champignons & Paprika			
45- Mare e Monti		11,50	
Scampis, Knoblauch, scharfe Peperoni & Petersilie			
46- Parma		11,50	
Parmaschinken (tipo) & gehobelter Parmesan auf Rucola			
47- Marianello		11,50	
Lachsfilet Zwiebeln & frischer Ricotta			
Jeder weitere Belag 1,50 Jeder weitere Belag (Fisch, Fleisch) ab 2,50 Alle Pizzen werden mit Tomatensauce, Goudakäse & Oregano belegt.			
Für das Mitnehmen von Resten nach dem Essen wird ein Aufpreis von 0,50 € für die Verpackung berechnet			
Insalate (mit Pizzabrötchen & Kräuterbutter)			
(mit Pizzabrötchen & Kräuterbutter)			
51- Frischer Saionsalat		5,90	
mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln			
52- Frischer Saionsalat		3,90	
als kleiner Salat			
53- Pomodoro		7,20	
mit Tomaten, roten Zwiebeln & Balsamico-Ölivenöl			
54- Italiana		8,20	
frischer Saisonsalat mit Schinken, Käse & Ei			
55- Tonno		8,20	
frischer Saisonsalat mit Thunfisch & Zwiebeln			
56- Speciale		9,20	
frischer Saisonsalat mit Schinken, Käse, Thunfisch & Ei			
57- Verdure		9,20	
frischer Saisonsalat mit Gemüse			
58- Salmone		13,20	
frischer Saisonsalat mit gebratenen Lachssteifen			
59- Pollo		11,20	
frischer Saisonsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen & Champignons			
60- Scampi		13,20	
frischer Salat mit gebratenen Scampis			
Wählen Sie aus: Honig-Senf-Dressing oder Olivenöl-Balsamico ⁴ -Dressing			
Zusatzstoffe: * = Farbstoff Beta-Carotin, 1 = Antioxidant, 2 = Süßungsmittel, 3 = Farbstoff, 4 = Konservierungsstoff, 5 = Koffein			

HEUTE AKTUELL : Nudel, Fisch- und Fleischgerichte entnehmen Sie bitte unserer Tafel.