



Herzlich willkommen
in unserer „cantinetta“

„Authentisch, innovativ und bodenständig mit kreativen Akzenten, vor allem aber typisch italienisch.“
So verstehen wir die Philosophie unserer „cucina casalinga“.

Bei der Auswahl unserer Zutaten legen wir großen Wert auf hochwertige und ausschließlich frische Produkte, die wir direkt aus Italien, von einer lokalen Pasta-Manufaktur und regionalen Anbietern beziehen.

Der Name „cantinetta“ ist abgeleitet von „cantina“, was übersetzt Weinkeller bedeutet.
Gerade daher bieten wir Ihnen eine umfangreiche Auswahl an italienischen und deutschen Weinen, welche größtenteils in unserem begehbaren Chambrair gelagert werden.

Unser Service- und Küchenteam freut sich über Ihren Besuch und wünscht Ihnen viel Vergnügen in unserer „cantinetta“ und im Ameron Parkhotel Euskirchen.

Ihre Gastgeber

Nicole Dembour – Schillo
Hoteldirektorin

Danny Lorenz
Küchenchef

Robin Rolle
Serviceleiter

(Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne detaillierte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene.)



Primi Piatti /Vorspeisen

14 Monate gereifter Modenaschinken mit Mozzarella, Oliven und Grana Padano und Grana Padano € 13,50

Handgeklopftes Rindercarpaccio vom Filet, mit Trüffel und Grana Padano € 16,00

Gebratene Münsterländer Blutwurst an gehobelter Rote Bete mit Feldsalat und Walnüssen € 13,00

Insalata la cantinetta

Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Canellini-Bohnen, Gran Padano und geröstetem Brot € 10,50

mit Scampi € 15,50

mit gebratenen Rinderfiletstreifen in Jus € 16,50

mit Modenaschinken € 14,00

mit Hähnchenbruststreifen € 13,50

Zuppa /Suppe

Zuppa di Stagione

Kartoffel – Knoblauch - Süppchen € 6,50

Für Brot und Dip als Nachservice berechnen wir € 3,00

(Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne detaillierte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene.)

Pasta/ Pasta

Salbei und Schinken mit Tagliatelle im eigenen Fond	€ 12,50
Spaghetti Bolognese „ Salsiccia Art „	€ 14,50
Gnocchi mit Sugo aus sonnengereiften Tomaten und Kräutern	€ 10,50
Macaroni „ Carbonara „ mit Pancetta und Ei	€ 14,50

Wahlweise auch mit:

Rinderfiletstreifen		Fisch des Tages		3 Riesengarnelen
€ 8,00		€ 8,00		€ 5,00

**Specialità della casa /
 Hausspezialität**

Scampi in aglio

Scampi in Knoblauchöl gebraten und geröstetem Focaccia	
- ein halbes Pfund	€ 21,00
- ein Pfund	€ 40,00

(Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne detaillierte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene.)



Cozze con Salsa di pomodoro

Miesmuscheln (ca. 200g) mit Sugo von sonnengereiften Tomaten,
Kräutern und Focaccia € 10,50

Secondi Piatti / Hauptgänge

Risotto

Rote Bete Risotto mit Apfelspalten, Meerrettich und Thymian € 12,00

Pesce

Schwarzer Heilbutt an Fenchel- Rahm- Ragout und Risoleekartoffeln € 25,50

Carne

Ragout von der Rinderschulter mit Möhren und Pilzen
auf Zitronen- Rahm- Polenta € 24,50

Rheinländer Blutwurstravioli mit Apfelspalten und Jus € 15,00

Saltimbocca

Saltimbocca vom Freilandhuhn mit Salbei und Schinken an Tagliatelle
im eigenen Fond € 19,50

Filetto di Manzo

Gebratenes Rinderfilet an Rote Bete Risotto, mit Apfelspalten
Meerrettich und Thymian € 32,00

(Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne detaillierte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene.)



Dolci / Süßes

Tiramisu im Weck - Glas	€ 6,50
Eierlikörkuchen mit Gewürzkirschen und Rumtopfgranitee	€ 7,00
Vanille Crème Brûlée mit Zwetschgen und Schokoladeneis	€ 7,50

(Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne detaillierte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene.)