



la Cantina



La Cantina offre un viaggio enologico d'eccellenza con oltre mille etichette dai migliori terroir italiani e internazionali. Il menù, che unisce sapori contemporanei e tradizione, crea un'esperienza unica dove ogni piatto esalta il piacere del buon vino e della cucina raffinata.

la Cantina

MENU

Super Classici

| | |
|--|---------|
| Tagliere di salumi | € 16,00 |
| Ravioli fritti e salsa Archivolto (1-3-7-9) | € 14,00 |
| Acciughe ripiene alla ligure (1-3-4-7) | € 7,00 |
| Gamberi croccanti * (1-2-3) | € 12,00 |
| Scaloppa di foie gras de Canard e mela caramellata (1-3-7-9) | € 16,00 |
| Selezione di formaggi (7-10) | € 20,00 |

Piattini Creativi

| | |
|--|---------|
| Crostone del Cantabrico (1-4-7-9) | € 16,00 |
| Caprese di cristallo (2019) (7) | € 10,00 |
| Insalata di trippa bianca (9-10) | € 9,00 |
| La parmigiana, pane e parmigiano (1-7-9) | € 14,00 |
| Salmone marinato, salsa yogurt e mango (4-7) | € 13,00 |
| Spaghetto al pomodoro (1-9) | € 12,00 |
| Hamburger di salsiccia, chutney di cipolla rossa, cavolo marinato, toma e scramble eggs (1-7-3-10-11) | € 15,00 |

Il Mare

| | |
|--|----------|
| Gran plateau di pesce * (per due persone) (2-3-4-14) | € 150,00 |
| Plateau di pesce per una persona * (2-3-4-14) | € 80,00 |
| Tartare di tonno rosso, riso al salto e avocado (4-6-7-9-11) | € 15,00 |

la Cantina
MENU

Selezione di Ostiche

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Ostrica Puglia Diomedea "2" (14) | € 5,00 |
| Ostrica Special Perla Nera "2" (14) | € 5,00 |
| Ostrica Gillardeau "2" (14) | € 6,00 |

Selezione di Crostacei

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Gambero viola di S. Margherita * (2) | € 5,00 |
| Gambero rosso di Mazara * (2) | € 6,00 |
| Scampo di Mazara * (2) | € 5,00 |

E per chiudere in bellezza...



Dessert

| | |
|--|---------|
| Pane e cioccolato (1-3-7) | € 12,00 |
| Fior di PX (7) | € 12,00 |
| Giallo, rosso e verdone (1-3-7) | € 12,00 |
| Brownie scuro, chantilly e fragole (1-3-7) | € 10,00 |
| Selezione di formaggi e composte (7-10) | € 20,00 |

*Grazie per aver condiviso
con noi un momento speciale.*

Elenco allergeni

- | | | |
|--|--|--|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | 6. Soia | 10. Senape |
| 2. Crostacei e derivati | 7. Latte | 11. Semi di Sesamo |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, di acagiù, di pecan, del brasile, pistacchi, noci macadamia) | 12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg |
| 4. Pesce | 9. Sedano | 13. Lupini |
| 5. Arachidi | | 14. Molluschi |

*Vi informiamo, che il pesce servito crudo è sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura (CE 853/04).
Per alcune preparazioni, in mancanza del prodotto fresco, possono essere impiegati prodotti surgelati all'origine o congelati **