



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	€ 18,00
Ravioli fritti e salsa Archivolto (1-3-7-9)	€ 16,00
Acciughe ripiene alla ligure (1-3-4-7)	€ 7,00
Gamberi croccanti * (1-2-3)	€ 14,00
Scaloppa di foie gras de Canard e mela caramellata (1-3-7-9)	€ 17,00
Selezione di formaggi e composte (7-10)	€ 24,00

Piattini Creativi

Focaccina integrale, patanegra e burratina (1-7)	€ 20,00
Katsu-sando, lingua e maionese al bagnetto verde (1-3-7-9)	€ 14,00
Bao al vapore, insalate ripassate e pomodoro (1-4-7)	€ 14,00
Calamaro ripieno, le sue salse croccante di Nduja (1-4-9)	€ 16,00
Polpo piastrato, fagioli e friggirelli (4)	€ 15,00
Spaghetti del Secolo XXI (aglio, olio, peperoncino, cozze, limone)	€ 18,00

Il Mare

Gran plateau di pesce * (per due persone) (2-3-4-14)	€ 170,00
Plateau di pesce per una persona * (2-3-4-14)	€ 90,00

la Cantina

MENU

Selezione di Ostriche

Ostrica Puglia Diomedea "2" (14)	€ 5,00
Ostrica Special Perla Nera "2" (14)	€ 6,00
Ostrica Gillardeau "2" (14)	€ 6,50

Selezione di Crostacei

Gambero viola di S. Margherita * (2)	€ 6,00
Gambero rosso di Mazara * (2)	€ 7,00
Scampo di Mazara * (2)	€ 6,00

E per chiudere in bellezza...



Dessert

Il fungo...Terra al cioccolato, spuma di timo e gelato al fungo porcino (1-3-7)	€ 12,00
Fior di PX (7)	€ 12,00
Tortino lava al cioccolato e salsa agli agrumi (1-3-7)	€ 12,00
Bavarese di castagne, fichi e noci (3-7-8)	€ 12,00

*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 **