

La Cantinella



Entrées

Le bruculent de mer (2 crevettes, 1 langoustine, carpaccio de poisson, tartare, 1 huitret, 3 ormeaux)

€ 35.00

Sabre argenté gratiné aux herbes en feuille de citronnier et granité au spritz

€ 16.00

Aubergines parmigiana

€ 14.00

Saumon mariné parfumé aux agrumes accompagné de riz Venere et de yaourt maigre

€ 18.00

Plats traditionnels

Poulpes noyés accompagnés de scaroles sautées, d'olives et de câpres

€ 16.00

Salade de la mer aux spaghetti de légumes

€ 24.00

Mélange de fruits de mer sautés

€ 18.00

*Découvrez notre
sélection de fromages*

ENTRÉES



Premiers



Fettuccelle aux moules, piments doux Friarielli et crumble de tomates séchées San Marzano

€ 18.00

Risotto à la courge, noix torréfiées et burrata

€ 16.00

Risotto mijoté au pesto de basilic, écrevisse et oursins

€ 26.00

Scialatiello aux langoustines, pousses d'épinards et citron confit

€ 26.00

Plats traditionnels

Le Pennette alla Cantinella (tranches de tomates San Marzano, aubergines et mozzarella)

€ 14.00

Le linguine alla Santa Lucia (avec différents mollusques et fruits de mer)

€ 18.00

Spaghetti aux palourdes

€ 16.00

PASTA

Seconds · Pêche traditionnelle

Franche de bar grillé avec salade d'haricots verts, fenouil et céleri à la menthe

€ 26.00

Filet de dorade rose à la méditerranée aux herbes aromatiques et pommes de terre

€ 30.00

Crevettes, langoustines

€ 90.00 au kg · par portion € 32.00

Calamars

€ 80.00 au kg · par portion € 26.00

Pêche du jour uniquement

€ 85.00 au kg · par portion € 30.00

Bar à la méditerranéenne

€ 60.00 au kg · par portion € 26.00

Langouste

€ 180.00 au kg

Homard bleu

€ 120.00 au kg

*les langoustes, homards, langoustines,
calmars, seiches, sont abattus et servis
en conformité avec la loi*



POISSON

Seconds

Tournedos

De bœuf en croûte de pistache et crème d'aubergines fumées

€ 30.00

Agnello

Côtelettes d'agneau alla Scottadito et courgettes alla Scapece

€ 24.00

Maialino da latte

Cochon de lait cuit à basse température, purée de pommes au gingembre et chips de pomme de terre

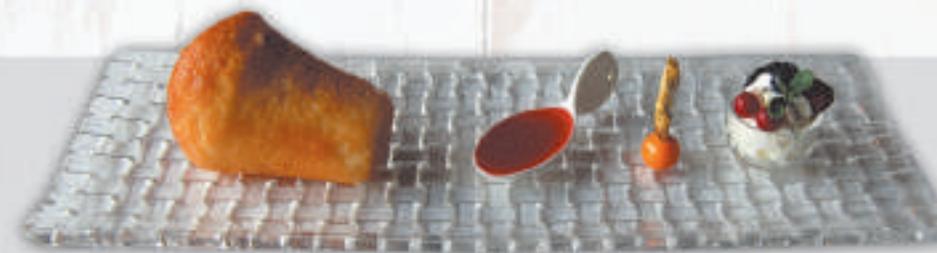
€ 24.00



*chez nous, la cuisine est synonyme depuis toujours de culture
passion, tradition. Aujourd'hui, elle est aussi recherche,
évolution, sélection et valorisation de l'énorme
patrimoine du savoir lié aux aliments.*

VIANDE

Desserts



Panna cotta aux fruits des bois

€ 10.00

Baba aux fraises pochées et crème de lait

€ 10.00

Soufflé classique, sauce chocolat noir et vanille

€ 12.00

Caprese avec glace à la vanille

€ 9.00

Mousse au chocolat cœur framboise et crumble aux amandes

€ 12.00

et enfin...

DESSERTS



Menù dégustation Angelo

Et amuse-bouche de bienvenue

Le bruculent de mer

Scialàtiello aux langoustines, pousses d'épinards et citron confit

Filet de dorade rose à la méditerranée aux herbes aromatiques et pommes de terre

Baba aux fraises pochées et crème de lait

€ 65.00

notre sélection...



Menù dégustation Sandy

et amuse-bouche de bienvenue

Sabre argenté gratiné aux herbes en feuille de citronnier et granité au spritz

Fettuccelle aux moules, piments doux Friarielli et crumble de tomates séchées San Marzano

Franche de bar grillé avec salade d'haricots verts, fenouil et céleri à la menthe

Caprese avec glace à la vanille

€ 55.00

notre sélection...

