

La Cantinella



Antipasti

Il crudo di mare(gamberoni, scampi, carpaccio di pesce, tartara, ostrica, tartufi)

€ 35.00

Il pesce bandiera gratinato alle erbe in foglia di limone e granita allo spritz

€ 16.00

La parmigiana di melanzane

€ 14.00

Il salmone marinato al profumo di agrumi con riso venere e yogurt magro

€ 18.00

Dalla tradizione

I polipetti affogati con scarola al salto olive e capperi

€ 16.00

L'insalata di mare con spaghetti vegetali

€ 24.00

Il sauté misto ai frutti di mare

€ 18.00

ANTIPASTI



gusta la nostra
selezione di formaggi

I primi

Le fettuccelle cozze, peperoncini del fiume e crumble di pomodoro secco San Marzano

€ 18.00

Il risotto con zucca, noci tostate e burrata

€ 16.00

Il risotto mantecato al pesto di basilico, gambero rosso e ricci di mare

€ 26.00

Lo scialatiello agli scampi, spinacino e limone candito

€ 26.00

Dalla tradizione

Le pennette alla cantinella (filetto di pomodoro San Marzano, melanzane, mozzarella)

€ 14.00

Le linguine alla Santa Lucia (varietà di molluschi e frutti di mare)

€ 18.00

Gli spaghetti alle vongole

€ 16.00

PASTA



I secondi · il pescato della tradizione

Il trancio di spigola grigliato con insalatina di fagiolini, finocchio e sedano alla menta
€ 26.00

Il filetto di pezzogna alla mediterranea
€ 30.00



Gamberoni, scampi

€ 90.00 al kg · a porzione € 32.00

Calamari

€ 80.00 al kg · a porzione € 26.00

Pesce del giorno solo mare

€ 85.00 al kg · a porzione € 30.00

Spigola alla mediterranea

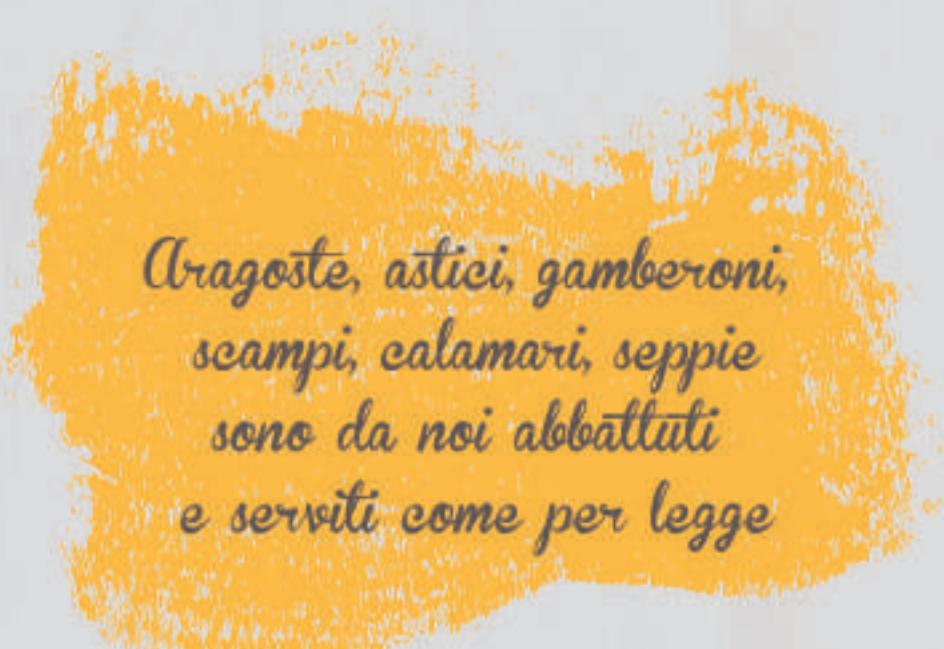
€ 60.00 al kg · a porzione € 26.00

Aragosta

€ 180.00 kg

Astice blu

€ 120.00 al kg



*Aragoste, astici, gamberoni,
scampi, calamari, seppie
sono da noi abbattuti
e serviti come per legge*

PESCE



I secondi

Tournedos

Manzo in crosta di pistacchio e crema di melanzane affumicate

€ 30.00

Agnello

Costoletta alla scottadito e zucchine alla scapece

€ 24.00

Maialino da latte

Cotto a bassa temperatura, purea di mela allo zenzero e chips di patate

€ 24.00

Qui la cucina da sempre è
cultura, passione, tradizione.

Oggi è anche ricerca, evoluzione,
selezione e valorizzazione
dell'enorme patrimonio di sapere
legato al cibo.

CARNI



I dessert

Panna cotta ai frutti di bosco

€ 10.00

Il Babà con fragole pouchèt e crema di latte

€ 10.00

Il Soufflé classico, salsa al cioccolato fondente e vaniglia

€ 12.00

La Caprese con gelato a vaniglia

€ 9.00

La Mousse al cioccolato con cuore al lampone e crumble alle mandorle

€ 12.00

...ed infine....

DOLCE



Menù degustazione Angelo

Piccolo stuzzichino di benvenuto

Crudo di mare

Scialatiello agli scampi, spinacino e limone candito

Filetto di pezzogna alla mediterranea

Il Babà con fragole pouchèt e crema di latte

€ 65.00

scelti da noi...



Menù degustazione Sandy

Piccolo stuzzichino di benvenuto

Pesce bandiera gratinato

Fettuccelle cozze, peperoncini del fiume e crumble di pomodoro secco San Marzano

Francio di spigola grigliato

La Caprese con gelato a vaniglia

€ 55.00

scelti da noi...

