

La Cantinella

Menù



La Cantinella



Antipasti - Entrantes

Marisco variado (2 langostinos, 1 camarón, carpaccio de pescado, tartar, 1 ostra, 3 verigüetas)

Il crudo di mare (2 gamberoni, 2 scampi, carpaccio di pesce, tartara, 1 ostrica, 3 tartufi)

€ 35.00

Pez zorro gratinado a las hierbas en hoja de limón y desgranada con spritz

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

€ 16.00

Parmesana de berenjena...

La parmigiana di melanzane

€ 14.00

Salmón marinado con aroma de cítricos con arroz Venus y yogur desnatado

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

€ 18.00

Dalla tradizione - Tradicionales

Pulpitos en salsa de tomate con escarola salteada, aceitunas y alcaparras

I polpetti affogati con scarola al salto olive e capperi

€ 16.00

Ensalada de mar con espaguetis vegetales

L'insalata di mare con spaghetti vegetali

€ 24.00

Salteado mixto de marisco

Il sauté misto ai frutti di mare

€ 18.00



degusta nuestra
selección de quesos

ENTRANTES

I primi - Primeros

Pasta fettuccelle, mejillones, guindilla y crujiente de tomate seco San Marzano

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

€ 18.00

Risotto con calabaza, nueces tostadas y queso burrata

Il risotto con zucca, noci tostate e burrata

€ 16.00

Risotto mantecado con pesto de albahaca, gamba roja y erizos de mar

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

€ 26.00

Pasta scialatiello con camarones, espinacas y limón confitado

Lo scialatiello agli scampi, spinacino e limone candito

€ 26.00

Dalla tradizione - Tradicionales

Pasta pennette a la Cantinella (Filete de tomate San Marzano, berenjenas y mozzarella)

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

€ 14.00

Espaguetis linguine Santa Lucía (con variedad de moluscos y mariscos)

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

€ 18.00

Espagueti con almejas

Gli spaghetti alle vongole

€ 16.00



PASTAS

I secondi - Segundos • El pescado tradicional

Lomo de lubina Parrillada con ensalada de alubias, hinojo y apio a la menta

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

€ 26.00

filete de besugo a la mediterránea con hierbas aromáticas y patatas

Il filetto di pezzogna alla mediterranea con erbe aromatiche e patate

€ 30.00



Gamberoni, scampi - Langostinos, camarones

€ 90.00 al kg • a porzione € 32.00 - (€ 90,00 / kg • € 32,00 / Por ración)

Calamari - Calamares

€ 80.00 al kg • a porzione € 26.00 - (€ 80,00 / kg • € 26,00 / Por ración)

Pesce del giorno solo mare - Pescado del día solo mar

€ 85.00 al kg • a porzione € 30.00 - (€ 85,00 / kg • € 30,00 / Por ración)

Spigola alla mediterranea - Lubina a la mediterránea

€ 60.00 al kg • a porzione € 26.00 - (€ 60,00 / kg • € 26,00 / Por ración)

Aragosta - Langosta

€ 180.00 kg

Astice blu - Bogavante azul

€ 120.00 al kg



langostas, bogavantes, camarones, langostinos, calamares y sepías son sacrificados por nosotros y se sirven conforme a la ley

PESCADO

I secondi - Segundos

Tournedos

De buey con crujiente de pistacho y crema de berenjena ahumada

Manzo in crosta di pistacchio e crema di melanzane affumicate

€ 30.00

Agnello - Cordero

Chuletas de cordero a la brasa y calabacines en escabeche

Cotoletta alla scottadito e zucchine alla scapece

€ 24.00

Maialino da latte - Cochinillo lechal

Hecho a baja temperatura, puré de manzana con jengibre y chips de patata

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

€ 24.00

Aquí la cocina es desde siempre cultura, pasión y tradición. Hoy también es investigación, evolución, selección y puesta en valor del enorme patrimonio del saber unido a la alimentación.



CARNES

S dessert - Postres

Panna cotta con frutos del bosque

Panna cotta ai frutti di bosco

€ 10.00

Babá con fresas pouchet y nata

Il Babà con fragole pouchet e crema di latte

€ 10.00

Sufflé clásico, salsa de chocolate fondant y vainilla

Il Souffle classico, salsa al cioccolato fondente e vaniglia

€ 12.00

Tarta caprese con helado de vainilla

La Caprese con gelato a vaniglia

€ 9.00

Mousse de chocolate con corazón de frambuesa y crujiente de almendras

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

€ 12.00

...y finalmente...



POSTRES



Menù degustazione Angelo - Menú degustación Angelo

Pequeño aperitivo de bienvenida

Piccolo stuzzichino di benvenuto

Marisco variado

Crudo di mare

Pasta scialatiello con camarones, espinacas y limón confitado

Scialatiello agli scampi, spinacino e limone candito

Filete de besugo a la mediterránea con hierbas aromáticas y patatas

Filetto di pezzogna alla mediterranea con erbe aromatiche e patate

Babá con fresas pouchet y nata

Il Babà con fragole pouchet e crema di latte

€ 65.00

escogidos por nosotros...



Menù degustazione Sandy - Menú degustación Sandy

Pequeño aperitivo de bienvenida

Piccolo stuzzichino di benvenuto

Pez zorro gratinado

Pesce bandiera gratinato

Pasta fettuccelle, mejillones, guindilla y crujiente de tomate seco San Marzano

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

Lomo de lubina Parrillada

Francio di spigola grigliato

Tarta caprese con helado de vainilla

La Caprese con gelato a vainiglia

€ 55.00

escogidos por nosotros...





www.lacantinella.it



eurograf
grafica - stampa - web

