

Antipasti/Starters/Entrées

INSALATA DI MARE COTTA AL MOMENTO CON MISTICANZA CROCCANTE € 25

Seafood salad with crunchy mixed salad
Salade de fruits de mer avec salade mixte croquante

CRUDO DI MARE (2 GAMBERONI 2 SCAMPI 2 TARATUFI 2 OSTRICHE € 60

Raw fish (2 prawns 2 scampi 2 truffles 2 oysters)
Fruits de mer crus (2 crevettes 2 scampi 2 truffes 2 huîtres)

SALMONE MARINATO AL PROFUMO DI AGRUMI CON RISO VENERE E YOGURT MAGRO € 16

Marinated salmon in citrus fruit black rice and low-fat yogurt
Saumon mariné aux arômes d'agrumes, riz Venere et yaourt allégé

MOZZARELLA DI BUFALA A PORZIONE € 10

Buffalo mozzarella portion
mozzarella de bufflonne par portion

BACCALÀ IN PASTELLA SU LETTO DI POMODORO OLIVE E CAPPERI € 18

Salted cod fried with tomatoes olives
Morue salée avec la tomate

SAUTÉ MISTO AI FRUTTI DI MARE € 28

Sauté mixed with seafood
Sauté de fruits de mer mélangés

TRIS DI TARTARE (GAMBERONI SCAMPI SALMONE) € 30

Tris tartar: scampi, prawns, salmon
Tris tartare de: langoustines, crevettes, saumon

POLIPETTI AFFOGATI € 16

Baby octopus with tomato
Bébé poulpe avec la tomate

TARTARA DI PESCE BIANCO € 30

Tartar with fish
Tartare de poisson blanc

OSTRICA SAINT CLAIR € 7

Oyster saint clair
Huitre saint clair

OSTRICA GILLARDEAU € 10

Oyster gillardeau
Huitre gillardeau

OSTRICA TARBOURIESH € 10

Oyster tarbouries
Huitre tarbouriesh

OSTRICA REGAL € 12

Oyster regal
Huitre régál

COCKTAIL DI GAMBERONI € 35

Cocktail prawns
Cocktail crevettes

La Cantinella

Primi/First course/La première

RISOTTO CON SPEK , RADICCHIO , GRANELLI DI NOCI TOSTATE E RIDUZIONE DI AGLIANICO € 18

Risotto with spek, radicchio, roasted walnuts grains and Red wine
Risotto avec spek et chicorée rauae miettes de noix grillées et sauce au vin rouge

PENNETTE ALLA CANTINELLA (FILETTO DI POMODORO SAN MARZANO MELANZANE E MOZZARELLA € 15

Pennette with tomatoes aggpplant and mozzarella chees
Pennette tranches de tomate aubergine et mozzarella

FETTUCCELLE ALLA BOLOGNESE € 15

Fettuccine with méat Bolognese style
Fettuccine avec sauces Bolognaise

SPAGHETTI CACIO PEPE E TARTARA DI GAMBERO AGLI AGRUMI € 20

Spaghetti cheese pepper and tartara prawns with cirrus fruit € 20
Spaghetti Au cacio pepe et tartare de crevettes aux agrumes

LINGUINE ALLA SANTA LUCIA CON VARIETÀ DI MOLLUSCHI E FRUTTI DI MARE € 30

linguine sélection of Shell fish and Seafood
Linguine assortiment de mollusques et fruit de mer

FETTUCCELLE DI GRAGNANO AGLI SCAMPI SPINACETTI E LIMONE CANDITO € 30

Fettuccine e with scampi spinach and candide lemon
Fettuccine aux langoustines épinard et vitrant confit

BUCATINI AL PROFUMO DI BOSCO CON GUANCIALE CROCCANTE E FUNGHI PORCINI € 18

Pasta with crispy bacon and porcini mushrooms
Pasta avec Bacon croustillant

RISOTTO ALLA PESCATORA € 25

Risotto Seafood
Risotto avec fruits de mer

SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 22

Spaghetti with clams
Spaghetti avec palourdes

SPAGHETTI ALLA CARBONARA € 15

Spaghetti with bacon and egg carbonara style
Spaghetti avec bacon et œuf carbonara style

ZITI SPEZZATI ALLA GENOVESE € 15

Penne with onions and meat
Penne aux oignons et à la viande

PASTA E PATATE CON PROVOLA € 15

Pasta with potatos and mozzarella
Pates pommes de terre et mozzarella

SPAGHETTI ALLA NERANO € 15

Spaghetti with zucchini and cheese
Spaghetti avec courgettes at fromage

LINGUINE CON ½ ASTICE € 35

Linguine with ½ Lobster
Linguine avec ½ homard

La Cantinella

Secondi di mare/ Main courses sea food/ Secondes de la mer

SPIGOLA SU PIASTRA DI SALE SCHIACCIATINA DI PATATE E VERDURE DI STAGIONE € 30

Seabass cooked on a bad of salt and potato with seasonal vegetables
Loup de mer sur plaque de sel gateau de pommes de terre et légumes verts de saison

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI € 30

Fried squid and prawns
Calamars et crevettes frits

GRIGLIATA DI GAMBERONI E SCAMPI € 35

Grilled prawns and scampi
Crevettes et langoustines grillées

TONNO SCOTTATO € 16

Tuna fish grilled
Thon grillé

FRITTURA DI PARANZA € 16

Fried local fresh fish
Poisson frit local

PESCATO FRESCO DEL GIORNO AL KG € 85

Fresh fish day (seabass or seabream) al kg
Poisson frais du jour at kg

ARAGOSTA AL KG € 190

Lobster mediterranean
Homard méditerranéenne

ASTICE BLU AL KG 130

Lobster européen blu al kg
Homard bleu européen at kg

GAMBERONI E SCAMPI FRESCHI AL KG € 130

Prawns and scampi fresh al kg
Crevettes et langoustines at kg

CALAMARI FRESCHI AL KG € 70

Squid fresh al kg
Calmars frais at kg

SCAMPI, GAMBERONI, ARAGOSTE, ASTICI
SONO DA NOI ABBATTUTI COME PER LEGGE

SCAMPI, PRAWNS, SQUID, LOBSTER ARE
CLEARED BY US AS PER LAW

LES LANGOUSTINES, CREVETTES, HOMARDS
ET ÉCREVISSES SONT ABBATTUS PAR NOS
SOINS CONFORMÉMENT À LA LOI.

La Cantinella

Secondi di carne/Main course meat/Deuxièmes plats de viande

MAIALINO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON MELE ANNURCA E FRIARIELLI SALTATI € 20

Little pig Apple and broccoli
Petit cochon pommes et brocoli

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA € 25

Grilled tenderloin seasonal side dish and potato
Filet grillé avec pommes de terre

COSTOLETTA DI VITELLO CON BROCCOLI E PATATINE € 20

Veal cutlet with broccoli and chips
Escalope de veau aux brocoli et pommes de terre

COSTOLETTA DI AGNELLO A SCOTTADITO CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE € 20

lamb chop with zucchini
Côtelette d'agneau aux courgettes

POLPETTE DI CARNE AL RAGÙ NAPOLETANO € 14

Meatballs with neapolitan ragù
Boulettes de viande au ragoût napolitan

Contorni/Side dishes/Plats d'accompagnement

PATATE FRITTE € 6

FRIARIELLI € 6

SCAROLE € 6

MELENZANE A FUNGHETTO € 6

PARMIGIANA DI MELANZANE € 10

PEPERONI IN PADELLA € 6

INSALATA MISTA € 6

INSALATA VERDE € 5

La Cantinella

Dolci/Sweets/Desserts

SOUFFLÉ CLASSICO, SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE E VANIGLIA € 15

Soufflé le Vanilla and dark chocolate

Soufflé au chocolat et à la vanille

PANNA COTTA PROFUMATA ALLO ZENZERO E FRUTTI DI BOSCO € 8

Panna cotta with mixed wild berries and ginge

Panna cotta aux fruits rouges et au gingembre

FAGOTTINO DI MELA ANNURCA IN PASTA SFOGLIA € 12

Annurca Apple in a pastry case

Papillotes de pommes en pâte feuilletée

BABÀ CON POCHE' DI FRAGOLE E CREMA DI LATTE € 8

Babà with strawberry pouscet and cream

Babà avec pochette de fraises et crème de lait

CAPRESE CON GELATO € 10

Cake with almonds chocolat and ice-cream

Gâteau avec amandes chocolat et glace

SGROPPINO AL LIMONE CON VODKA E PROSECCO € 12

Lemon sorbet with vodka and prosecco wine

Sorbet au citron avec vodka et prosecco vin

COPPA GELATO GUSTO A SCELTA TRA LIMONE CIOCCOLATA, NOCCIOLA, VANIGLIA E CAFFÈ € 6

Ice-cream cup with flavors of your choice

Coupe de glace aux saveurs de votre choix

La Cantinella

COPERTO
COVERED
COUVERT

€ 4