

AL CANTINON

OSTERIA

Antipasti - Starters

Baccalà mantecato, crema di mais e polenta soffiata - 15 € -

Codfish "mantecato" and polenta

Calamaro scottato, spuma di guacamole, olive - 16 € -

Sear'd squid, guacamole mousse, black olives

Sgombro, crema di sedano rapa e riduzione di arancia - 15 € -

Mackerel, celeriac cream and orange juice reduction

Uovo morbido e croccante su fonduta di Asiago e radicchio - 14 € -

Soft & crispy egg on an Asiago fondue and radicchio

Lingua di vitello, salsa verde, rafano - 14 € -

Veal's tongue, salsa verde and horseradish

Piastrella di pollo al curry, mela al te nero e maionese al cocco - 16 € -

Chicken curry's tile, apple with black tea and coconut mayonnaise

AL CANTINON

OSTERIA

Primi Piatti - First Courses

Calamarata con seppie e cavolo romano - 18 € -

Calamarata with squids and roman cauliflower

Bigoli in "salsa" su crema di finocchio - 16 € -

Bigoli with anchovies and onions, on fennels' cream

Spaghetti A. O. P. , parmigiano e zenzero - 16 € -

Oil, garlic and chili spaghetti with parmesan and ginger

Pasta e fagioli - 16 € -

Beans and pasta soup

Risotto del giorno (minimo per due persone) - 17 € -

Risotto of the day (minimum order of two portions)

AL CANTINON

OSTERIA

Secondi - Main Courses

Trancio di pesce del giorno con contorno di stagione - 22 € -

Fish of the day with accompaniment of the season

Rombo alla mugnaia e broccolo romano - 24 € -

Turbot "alla mugnaia" and roman cauliflower

Selezione di radici al burro - 20 € -

Selection of roots with butter

Guancia di maialino brasata, purè al rafano e porro candito - 20 € -

Braised pork cheek, horseradish mash and candied leek

Fegato alla veneziana con polenta - 22 € -

Veal liver "alla veneziana" with polenta

Terrina di agnello , peperoni e yogurt alla menta - 24 € -

Terrine of lamb, peppers and mint yogurt