

# AL CANTINON

## OSTERIA

### Antipasti - Starters

**Salmone norvegese marinato alla paprika affumicata e stracciatella - 14 € -**

*Norwegian salmon marinated with smoked paprika and stracciatella cheese*

(Lattosio - Pesce)

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

*Seared squid, guacamole mousse, black olives*

(Lattosio - Mollusco)

**Piovra scottata al rosmarino con crema di peperoni rossi - 16 € -**

*Grilled octopus with rosemary and red bell pepper sauce*

(Soia - Mollusco)

**Prosciutto crudo di Montagnana, formaggi e gnocco fritto - 15 € -**

*Prosciutto from Montagnana with cheese and fried bread*

(Lattosio - Glutine)

**Capesante scottate, crema di melanzane al basilico e pomodorini confit**

**- 18 € -**

*Seared sea scallops, aubergine and basil cream, confit tomatoes*

(Lattosio - Mollusco)

**Tartare di manzo - 15 € -**

*Beef tartare*

(Lattosio - Uova - Senape)

# AL CANTINON

## OSTERIA

### Primi Piatti - First Courses

**Calamarata Benedetto Cavalieri con tonno fresco, pomodorini, olive taggiasche, capperi e finocchietto - 17 € -**

*Calamarata Benedetto Cavalieri with fresh tuna, olives, capers and cherry tomatoes*  
(Glutine - Pesce)

**Spaghetto nero con gamberi, pomodorini e crema allo zafferano - 18 € -**

*Black spaghetti with prawns, cherry tomatoes and saffron cream*  
(Glutine - Lattosio - Crostacei)

**Spaghetti Benedetto Cavalieri A. O. P. , fonduta di parmigiano e zenzero - 16 € -**

*Oil, garlic and chili spaghetti with parmesan fondue and ginger*  
(Glutine - Lattosio)

**Tagliatelle fatte in casa al ragu di anatra - 18 € -**

*Homemade tagliatelle with duck ragout*  
(Glutine - Sedano - Uova)

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

*Risotto of the day (minimum order of two portions)*  
(Lattosio)

# 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*

(Pesce)

**Merluzzo alla mediterranea su salsa di pomodori datterini, olive taggiasche e capperi - 22 € -**

*Seared codfish on a datterini-tomatoes cream, black olives and capers*

(Pesce)

**Melanzane alla parmigiana - 18 € -**

*Aubergine parmigiana*

(Lattosio)

**Suprema di pollo giallo affumicato con friggiteli e patate - 20 € -**

*Smoked chicken with sweet peppers and potatoes*

(Lattosio - Soia)

**Fegato alla veneziana con polenta - 22 € -**

*Veal liver "alla veneziana" with polenta*

(Lattosio)

**Bavetta di manzo del Nebraska marinata alla birra, con patate e salsa bbq fatta in casa - 24 € -**

*Nebraska's flank steak marinated in beer, with potatoes and homemade*

*bbq sauce*

(Sedano - Soia)

**Coperto - Cover charge - 3,50€ -**

In assenza di reperimento del prodotto fresco , avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore