

AL CANTINON

OSTERIA

Antipasti - Starters

Sgombro marinato e caramellato, indivia riccia e salsa al ravanello - 14 €

Marinated and caramelized mackerel, curled endive salad and radish sauce
(Pesce - Soia - Lattosio)

**Catalana di gamberi rossi di Mazzara crudi con maionese all'erba
cipollina, patata, pomodoro confit, cipolla in agrodolce - 16 € -**

*Red prawns tartare with chives-mayo, potatoes, confit tomatoes and sweet
and sour onions*
(Crostacei - Lattosio)

**Piovra cotta a bassa temperatura, gazpacho di peperoni, tapenade e
burratina affumicata - 16 € -**

*Slow cooked octopus, yellow pepper gazpacho, tapenade and smoked
burrata*
(Soia - Mollusco - Lattosio)

**Uovo cotto a bassa temperatura, asparagi gratinati, caviale e crumble al
Parmigiano - 16 € -**

Slow cooked egg, gratinated asparagus, caviar and Parmesan crumble
(Uova - Lattosio - Glutine)

**Tartare di manzo scomposta, maionese vegana alla senape e scalogno
brasato - 15 € -**

Beef tartare, vegan mustard-mayo and braised shallot
(Soia - Uova - Senape - Glutine)

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

Prosciutto from Montagnana with cheese and fried bread
(Lattosio - Glutine)

COPERTO – COVER CHARGE - 3,50€ -

**Bread is included in the cover charge – additional olive oil, balsamic
vinegar and butter are 2,50€ per person.**

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

AL CANTINON

OSTERIA

Primi Piatti - First Courses

Spaghetti con vongole, asparagi, fave e bottarga - 18 € -

Spaghetti with clams, asparagus, fava beans and bottarga

(Glutine - Pesce - Mollusco)

**Linguine con crema di crescione, stracciatella di bufala e alici marinate
al profumo di limone - 16 € -**

Linguine with cress cream, buffalo mozzarella and marinated anchovies

(Glutine - Pesce - Lattosio)

**Spaghetti A. O. P. , tartare di gamberi rossi di Mazzara e crumble di taralli
- 16 € -**

Oil, garlic and chili spaghetti with red prawns tartare and crumble of taralli

(Glutine - Crostacei - Sedano)

Tagliatelle fatte in casa all'anatra arrosta - 17 € -

Homemade tagliatelle with roasted duck

(Glutine - Sedano - Uova)

Zuppa del giorno- 15 € -

Soup of the day

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

Risotto of the day (minimum order of two portions)

(Lattosio)

COPERTO – COVER CHARGE - 3,50€ -

**Bread is included in the cover charge – additional olive oil, balsamic
vinegar and butter are 2,50€ per person.**

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

AL CANTINON

OSTERIA

Secondi - Main Courses

Trancio di pesce del giorno

Fish of the day

(Pesce)

Trancio di branzino con mattonella di patate al lime e verdure tornite - 24 € -

Seabass with lime flavored potatoes and vegetables of the season

(Pesce)

Suprema di pollo giallo marinata alla salsa di soia e lime, affumicata e cotta a bassa temperatura con caponata di verdure - 20 € -

Slow-cooked chicken, smoked and marinated with soy sauce and lime, with sweet and sour vegetables

(Lattosio - Soia - Sedano)

Fegato alla veneziana con polenta - 22 € -

Veal liver "alla veneziana" with polenta

(Lattosio)

Controfiletto del Nebraska marinato alla birra e cotto a bassa temperatura, con patate e salsa bbq fatta in casa - 28 € -

Slow-cooked Nebraska's sirloin steak marinated in beer, with potatoes and homemade bbq sauce

(Sedano - Soia)

Costolette di agnello in crosta di pistacchio con cous cous di verdure - 25 € -

Pistachio crusted lamb chops with vegetables cous cous

(Sedano - Frutta a guscio)

COPERTO – COVER CHARGE - 3,50€ -

Bread is included in the cover charge – additional olive oil, balsamic vinegar and butter are 2,50€ per person.

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