CANTINACCIA
PUNTO D'INCONTRO GASTRONOMICO

MENU

PRENOTA
+39 095 537 291

Starter

Prosciutto San Daniele DOP stagionato 20 mesi	9,5 €
Prosciutto di San Daniele DOP 20 mesi e **Mozzarella di bufala** campana 250gr	15€
Prosciutto di San Daniele DOP 20 mesi e **Burratina pugliese**	14€
Crocchette di patate alla vecchia maniera	9,5€
Quartetto fritto Patatine chips, crocchette di patate, bastoncini di formaggio e verdure miste in pastella, tutto fatto orgogliosamentein casa	16,5€
Gnocco fritto Servito con mortadella IGP oro Bologna al pistacchio, salame paesanella e stracchino servito con mortadella IGP oro Bologna al pistacchio, salame paesanella e stracchino	14€
Selezione di salumi e formaggi Lardo di Castellucchio, mortadella IGP oro Bologna al pistacchio, pancetta steccata, salame paesanella, speck del Tirolo e formaggi	18€
Crostoni Bryant park Caldi con avocado, brie e pomodorini gialli	16€
Provola affumicata alla griglia con crostoni al miele	11€
Grigliata di verdure miste di stagione e provola affumicata	11€
Crostoni Giallorossa Stracciatella di bufala, pomodorini gialli e rossi confit, gocce di pesto di basilico fatto in casa e prosciutto crudo San Daniele 20 mesi	12€
Crostoni Fiori Alici e Stracciatella di bufala	12€
Carciofata	10€

* Alcuni prodotti possono essere surgelati o congelati all'origine o abbattuti in loco per garantire qualità e sicurezza alimentare.

Tartare & CARPACCI

Tartare alla Luigi Avocado, cetriolini, salsa worcestershire, erba cipollina, olio EVO e sale	17,5€
Tartare alla Ferdinando Uovo di quaglia, crema di tartufo nero, olio al tartufo	21€
Tartado Avocado, maionese al tartufo e tartufo nero	29€
21's Steak tartare *La regina delle tartare* Con cipolla, capperi, cetriolini, prezzemolo, olio EVO, sale Maldon e uovo di quaglia	19€
Tartare alla Piero Capperi di salina, alici di Sciacca, salsa di soia, cipolla rossa di Tropea, olio evo e cristalli di sale	21€
TartarITA Crema di stracciatella di Andria e pomodori secchi, gocce di pesto, petali di prosciutto crudo San Daniele 20 mesi	21€
Carpaccio Leggero Con rucola e scaglie di grana	14€
Carpaccio alla Cipriani Con salsa a base di maionese	14€
Carpaccio alla Cipriani con Tartufo Con salsa a base di maionese e tartufo nero	26€

Selezione al tartufo

Uova al tegamino al tartufo nero	24€
Filetto di vitello al tartufo nero	39€
Uova al tegamino al Tartufo bianco d'Alba	36€
Tagliolini al Tartufo bianco d'Alba	40€
Filetto di vitello al tartufo bianco d'Alba	65€
Pizza Tuber Mozzarella, crema di tartufo nero, funghi porcini, tartufo nero, scaglie grana, olio tartufato	27€

PRIMI

Spaghetti alla Carbonaccia *La nostra famosa Carbonara*	12€
Tagliatelle Cantinaccia Funghi porcini secchi e crema di formaggi	14€
Gnocchi di patate fresche alla Sorrentina *"Prodotto Vegetariano"* Cremosi con salsa di pomodoro e mozzarella	10€
Pennette alla Blasco Cremose con funghi champignon freschi, prosciutto cotto e pistacchio	15€
Risotto alla Treviso Radicchio trevigiano e speck del tirolo	14€
Carbonaccia al tartufo nero	23€
Gnocchi alla "Cantinaccia" con tartufo nero	24€
Risotto allo zafferano, asparagi e crudo Punte d'asparagi e tartare di San Daniele 20 mesi	18€
Cinque buchi con ragù di carnevale	15€
Paccheri Giallorossi Con stracciatella di bufala	13€
Risotto all'ortolana	12€

STEAK HOUSE

Tomahawk di vitellina spagnola	(kg) 60€
Tomahawk di scottona irlandese frollata 30 giorni	(kg) 70€
Entrecote di Angus argentino 400gr circa	29€
Cowboy Steak Irlandese	80€

Burger Scomposti

Angus Burger Scomposto originale Hamburger di angus da 250gr, cheddar, cipolla caramellata, bacon tutto su base di salsa BBQ homemade accompagnato da Kartoffeln fritte	17,5€
IDIB-Italians do it better Hamburger di angus da 250g, mortadella oro bologna, pesto di basilico, mozzarella fiordilatte, pomodoro in carrettiera accompaganto da Kartoffeln fritte	18€
Caesar burger Hamburger di angus da 250 gr, iceberg, scaglie di grana, dressing a base di maionese	17,5€
Nord burger Hamburger di angus da 250 gr, fontina, radicchio trevigiano, San Daniele 20 mesi	20€
Il Quinto burger Hamburger di angus da 250g, crema di formaggi, funghi champignons, olio al tartufo bianco	18,5€

* Alcuni prodotti possono essere surgelati o congelati all'origine o abbattuti in loco per garantire qualità e sicurezza alimentare.

SECONDII

Filetto di vitello alla griglia	26€
Straccetti di vitello con rucola all'aceto balsamico	16€
Straccetti di vitello con rucola al limone	16€
Filetto al Pistacchio	32€
Tagliata di Filetto Con rucola e scaglie di Grana	27€
Pollo al curry Servito con riso Basmati	15,5€
Paillard di Angus argentino Servita con rucola saltata	18€
Stinco di maiale al tartufo nero Servito con purè tartufato	36€
Stinco di maiale altoatesino	23€
Angus alla "Relais de l'Entrecote" Con salsa alle erbe	32€
Irish 'n' Irish Entrecote di angus irlandese con salsa Whiskyirlandese e erbe aromatiche	38€

Piatti della Birreria

Goulash all'ungherese con purè di patate	16€
Segreto di Praga Prosciutto di praga ripieno di formaggio e radicchio, patatine fritte e insalata tirolese	19,5€
Merano Wurstel del Tirolo, funghi trifolati, crauti e patatine fritte	16,5€
Praga affumicato Prosciutto di Praga ai ferri, insalata tirolese, crauti e patatine fritte	16,5€
Lorenzaccio Goulash con purè, prosciutto di Praga ai ferri, insalata tirolese e patatine fritte	19,5€
Kracovia Würstel servelade con formaggio avvolto nella pancetta affumicata, crauti e patatine fritte	18,5€

Contorni

Insalata tirolese Con carote verza e salsa aurora	4€
Le nostre famose **Patate fresche fritte**	6€
Truffle French Fries Patatine fritte con crema di tartufo nero e scaglie di Grana	9€
Patate al forno allo Speck del tirolo	6,5€
Pannocchia alla griglia con burro	4€
Grigliata di Verdure miste di stagione	7,5€
Verdure del giorno saltate in padella	6€
Purè di Patate fresche	8€
Purè di patate fresche tartufato Con crema di tartufo nero e scaglie di parmigiano	12€

INSALATE

Insalata Cantinaccia Insalata verde, cuori di carciofi lessi, pomodoro, mozzarella, olive nere, salmone affumicato, patate lesse e scaglie di Grana	15€
Insalata Mappamondo Insalata verde, mais, mela verde, ananas, mozzarella, bresaola, noci	13€
Andria Burrata di Andria, pomodori secchi, origano fresco, rucola, olive nere, crostini	12€
Caesar salad Insalata verde, crostini e scaglie di grana, servita con dressing a base di maionese, limone, Worcester e cipolla	11,5€
Chicken Caesar salad Uguale a sopra con pollo grigliato	15,5€
Salmon Caesar salad Con salmone	16,5€
Caprignana Mozzarella fiordilatte, pomodorini, filetti di tonno sotto'olio, basilico	14€

Pizze

Tuber Mozzarella fiordilatte, crema di tartufo nero, funghi porcini, tartufo nero, scaglie grana, olio tartufato	27€
Fresca! Mozzarella fiordilatte, Philadelphia, bresaola, granella di pistacchio di Bronte, olio EVO	12€
Eccellente Mozzarella fiordilatte, brie, prosciutto di Praga, funghi champignon, olio tartufato	13,5€
Giallorossa Pomodorini gialli e rossi in confit, stracciatella di bufala di Battipaglia, prosciutto crudo San Daniele 20 mesi, gocce di pesto, olio EVO	13,5€
Fiori, alici e stracciatella Fiori di zucca in cottura, stracciatella di Bufala di Paestum, alici di Sciacca e olio EVO	16€
Treviso Mozzarella di bufala, speck del Tirolo, radicchio trevigiano, parmigiano, olio EVO	12,5€
Blasco Mozzarella fiordilatte, stracchino, funghi champignon, speck del Tirolo, granella di pistacchio di Bronte, olio EVO	14€
Complimentoni Mozzarella fiordilatte, provola affumicata, mortadella oro Bologna, granella di pistacchio di Bronte, olio EVO	13€
Drupa Mozzarella fiordilatte, crema di pistacchio di Bronte, prosciutto cotto, funghi champignon, granella di pistacchio di Bronte, olio EVO	13,5€
Hercules Mozzarella di Bufala, spinaci freschi, provola, scaglie di grana, olio EVO	11€
Classico esempio di "Piteraggio" Mozzarella fiordilatte, crema al tartufo nero, porcini, prosciutto san Daniele 20 mesi, olio al tartufo	16€
Etnea Crema di porcini, mozzarella fiordilatte, provola dolce, funghi porcini, scaglie di Grana ,olio EVO	12,5€
Fiorellina Mozzarella fiordilatte, stracchino, bresaola, fiori di zucca o asparagi (secondo stagione), scaglie di grana, olio EVO	13,5€
Burrata Pomodorini, mozzarella fiordilatte, burrata pugliese a crudo, prosciutto crudo San Daniele 20 mesi, basilico, olio EVO	13,5€
Bianco, rosso e verde Mozzarella fiordilatte, pomodorini, rucola, scaglie di grana, olio EVO	10€
CasalFloresta Pomodoro in carrettiera, pepato fresco, provola del casale, parmigiano, asparagi, olio EVO	12,5€
Maialina Mozzarella fiordilatte, stracchino, pomodorini, funghi porcini, pancetta affumicata e olio tartufato	12,5€
Portale Cantinaccia Pomodoro, mozzarella di bufala campana, funghi champignon, prosciutto crudo San Daniele DOP 20 mesi, olio EVO	14€
Al pesto (IDIB) Pomodorini, mozzarella fiordilatte, Philadelphia, pesto di basilico, mortadella oro Bologna, parmigiano, olio EVO	11,5€
Capricciosa sbagliata Pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi champignon, uovo, pancetta affumicata, olio EVO	10,5€
Tropea Stracchino, mozzarella fiordilatte, cipolla rossa di Tropea, olive nere siciliane, capperi di Salina, olio evo	11€
Bufala Pomodoro, mozzarella di bufala campana, olio EVO	10€
Alla messinese Pomodoro, mozzarella fiordilatte, melenzane fritte, ricotta infornata, basilico, olio	10,5€
Sole...Luna Metà calzone con prosciutto cotto e mozzarella fiordilatte, metà pizza con pomodoro, mozzarella fiordilatte, olive nere, olio EVO	10€
Bocca di fuoco Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante, olive nere, cipolla, olio EVO	10€
Martesana Pomodoro, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, funghi porcini, olio EVO	11,5€
GigiSia Pomodoro, mozzarella di bufala campana, pancetta, scaglie di Grana, olio tartufato	11,5€
Trinacria Pomodoro, pepato fresco, cipolla, olive, peperoncino e olio piccante	8,5€
Quattroformaggi Mozzarella fiordilatte, parmigiano, Emmenthaler, gorgonzola, olio EVO	11€
Vegetariana Mozzarella fiordilatte, vegetali freschi di stagione, olio EVO	10€
Capricciosa Pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi champignon, uovo, prosciutto cotto, olio EVO	10€
Bimbom Pomodoro, mozzarella fiordilatte, würstel, patatine fresche fritte, olio EVO	9,5€
Norma Pomodoro, melenzane fritte a cubetti, ricotta salata, olio EVO	9€
Bianca Mozzarella fiordilatte e olio EVO	7€
Margherita Pomodoro, mozzarella fiordilatte e olio EVO	8€
Asparalici Mozzarella di bufala campana, stracciatella, alici di Sciacca, asparagi selvatici, pepe nero e olio EVO	16€
Calzone Flavio Mozzarella fiordilatte, verdure del giorno saltate, olive nere, cipolla rossa	12€
Pizza Nord Sud Provola affumicata, mozzarella, pancetta affumicata, prosciutto di Praga e pesto di rucola a gocce	14€

* Alcuni prodotti possono essere surgelati o congelati all'origine o abbattuti in loco per garantire qualità e sicurezza alimentare.

Bevande

San Benedetto minerale naturale 0,75l	2,5€
San Benedetto minerale frizzante 0.75l	2,5€
Lete effervescente 0.75l	2,5€
San Pellegrino minerale frizzante 0.75l	3,5€
Coca Cola 0.33l	3,5€
Coca Cola Zero 0.33l	3,5€
Fanta 0.33l	3,5€
Sprite 0.33l	3,5€
Chinotto Lurisia	3,5€
Acqua tonica 20cl	3€
Acqua tonica premium 20cl	5€

BIRRE

Paulaner Oktoberfestbier Bottiglia da 50CL	8€
Augustijn Donker CL33	7,5€
Augustijn Blonde CL33	7,5€
Frak Bionda Scorze di Mandarino 33CL	7,5€
Frak Bianca 33CL	7,5€
Freak Ambrata Miele dell'Etna 33CL	7,5€
Frak Ipa 33CL	7,5€
Bionda Hacker-Pschorr 20cl	4€
Bionda Hacker-Pschorr 40cl	6€
Rossa Ocktoberfest marzen Paulaner 30cl	5€
Rossa Ocktoberfest marzen Paulaner 50cl	7€
Weissbier Hacker-Pschorr 30cl	5€
Weissbier Hacker-Pschorr 50cl	7€
28 GLUTEN FREE Blonde 33cl	7,5€
28 GLUTEN FREE Triple 33cl	7,5€
28 GLUTEN FREE Ipa 33cl	7,5€

CANTINACCIA
PUNTO D'INCONTRO GASTRONOMICO

ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE
INTOLLERANZE PRESENTI NEI NOSTRI ALIMENTI E BEVANDE.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze". I cibi e le bevande prodotti, venduti e somministrati in questo locale contengono i seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di Acagiù (Anacardium occidentale), noci di Pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci di Macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

E' difficile escludere una contaminazione crociata per la presenza di prodotti sfusi. Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

Si prega quindi la gentile clientela, di segnalare al personale la presenza di allergie e/o intolleranze.

Grazie