




CANTERA
PARIOLI



IL MENU'

STARTERS

CHICKEN PARMANTIER 7 2 pz. (1-3-4-6-7-10)
crocchetta di patata alla parmantier, sovracoscia di pollo sfilacciata, queso idiazabal, lardo di patanegra e salsa tartara.

EDAMAME* 5 (6)

FRENCH TOAST TARTARE 8 2 pz. (1-3-7-10)
pan brioche tostato, battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, salsa bernese e chips di patata viola.

CROCCHETTA KIMCHEE 10 4 pz. (1-3-4-6-7-10)
crocchetta ripiena di besciamella aromatizzata alla pasta kimchee con sashimi di Australian Wagyu e mayo affumicata.

MAIS E MAIALINO 10 2 pz. (1-6-9-11)
tacos di mais croccante, pancia di maialino in oliocottura, hoisin-raspberry, sedano croccante.

STARTERS

PARTE II

GYOZA 11 4 pz. (1-6-7-12)

gyoza di Australian Wagyu e maialino,
beurre blanc allo champagne e miso.

TACOS TRUFFLE 11 2 pz. (1-6-7)

Tacos di riso croccante, battuta a coltello di
Australian Wagyu, stracciatella andriese, salsa
teriyaki e tartufo nero.

CHICKEN POP CORN* 7 (1-3-5-6-9-10)

bocconcini di pollo fritto
con salsa Yuzu mayo.

GYOZA VEG 8 4 pz. (1-3-6-7)

gyoza di patate e verza, pesto leggero
di basilico e gel di pomodoro datterino confit.

PATANEGRA 25 (8)

100% RAZZA IBERICA
48m.

TARTARE

TRICOLORE 12 (1)

battuta a coltello di scottona nazionale
extramarezzata, stracciatella,
pomodoro datterino
confit e pesto di basilico.

CLASSICA 10 (3)

battuta a coltello di scottona nazionale
extramarezzata, olio EVO, sale di Maldon,
pepe nero e tuorlo di quaglia.

TROPEA 11

battuta a coltello di scottona nazionale
extramarezzata, gel di lamponi e petali di
cipolla rossa di Tropea caramellata.

CARCIOFI 13 (7)

Battuta a coltello di scottona nazionale
extramarezzata, julienne di carciofi, limone e
grana.

CANTERA MIX TARTARE 18 (1 a 14)

6 mini-battute di scottona nazionale
extramarezzata accompagnate dalle nostre
salse.

CARPACCI & SASHIMI

SASHIMI DI FILETTO ALLA ROMANA 16 (1-7)

Filetto di scottona polacca, stick di patate Avezzano, cacio pepe e lime.

SASHIMI DI FILETTO SALE E OLIO 14

Filetto di scottona polacca, olio EVO, sale di Maldon e pepe di Sichuan.

SASHIMI DI FILETTO PATO 18

Filetto di scottona polacca, dadolata di foie gras, riduzione di aceto balsamico di Modena IGP, sale di Maldon.

CARPACCIO DI PICANHA 13

Carpaccio di picanha prussiana, olio EVO, sale di Maldon e pepe di Sichuan.

CARPACCIO SALE E OLIO 12

Carpaccio di Australian Wagyu, olio EVO, sale di Maldon e pepe di Sichuan.

CRISPY RICE 2 PZ.

CRISPY RICE BEEF 6 (1-11)

Battuta a coltello di scottona nazionale
extramarezzata, gel di avocado,
sesamo nero e lime.

CRISPY RICE FOIE GRAS* 8 (1)

Scaloppa di foie gras
e chutney di pere Williams.

CRISPY RICE TRICOLORE 5 (1-7)

stracciatella andriese, datterino confit
e germogli.

NIGIRI

NIGIRI DI FILETTO CRUDO 7 2 pz. (1)

**NIGIRI DI FILETTO SCOTTATO
CON SALSA ROUGE 7 2 pz. (1-3-6-10-11)**

SUSHI ROLL 8 PZ.

PARTE I

FETA CRUNCH 10 (1-3-6-7-10)

Feta in tempura, cipolla caramellata, rucola e mayo patate Avezzano.

FILETTO ROUGE 15 (1-3-6-7-10-11)

Filetto di scottona polacca, lattuga, salsa rouge, teriyaki e pasta kataifi.

“EBI” CHICKEN TEMPURA 13 (1-3-6-7-10-11)

pollo in croccante panatura ai corn flakes, avocado, philadelphia, filetto di scottona polacca, salsa four season, teriyaki e spaghetti di riso croccanti.

CARCIOFO 12 (1-7)

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, julienne di carciofi, grana e limone.

BARCELONETA 13 (1-8-12)

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, lardo di patanegra, gazpacho di fragole e polvere di nachos.

TRUFFLE GOLD 16 (1-6-7-11)

hosomaki in tempura-panko, caprino, battuta a coltello di Australian wagyu, carpaccio di tartufo nero e scaglie d'oro alimentare.

SUSHI ROLL 8 PZ.

PARTE II

SUMMER 12 (1-3-6-8-11)

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata marinata al lime, avocado, mayo cantera e mandorle tostate.

MYK 12 (1-6-7-11)

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, tzatziki, cipolla rossa caramellata e polvere di olive nere.

CANTERA 12 (1-3-6-7-10)

Battuta a coltello di australian wagyu, philadelphia, speck d'anatra, mayo patate avezzano, erba cipollina e lime.

PICANHA 14 (1-3-6-12)

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata marinata al lime, rucola, sashimi di picanha prussiana e teriyaki all'aceto balsamico di Modena IGP.

EL GORDO 12 (1-7)

Crudo di salsiccia di suino nero dei nebrodi, gorgonzola DOP e guanciale di amatrice croccante.

WAGYU KATAIFI 12 (1-6-7)

Hosomaki di australian wagyu, pasta kataifi, philadelphia e salsa teriyaki.

SUSHI ROLL 8 PZ.

PARTE III

TRUFFLE 13 (1-3-6-10)

Battuta a coltello di australian wagyu, philadelphia, Cantera mayo, carpaccio di tartufo nero e fiocchi di tempura.

TOC TOC 10 (1-3-6-10)

Crudo di salsiccia di suino nero dei nebrodi, philadelphia, porro croccante e spicy mayo.

RED KATAIFI 10 (1-6-7)

Hosomaki di australian wagyu, pasta kataifi, philadelphia, frutti di bosco e salsa teriyaki.

MANGO 12 (1-7)

Battuta a coltello di scottona extramarezzata nazionale marinata al lime, philadelphia, tartare di mango, menta, spicy mayo e teriyaki.

WAGYU SELEZIONE GIAPPONESE

La wagyu è una famosa razza bovina selezionata per avere una carne intensamente marmorizzata, ovvero per produrre una elevata quantità di tessuto ricco di grassi insaturi, che tendono a distribuirsi e lasciare striature dette mazzatura

In base alla disponibilità la provenienza sarà dei distretti di Miyazaki, Kobe, Hida e Kagoshima.

**NIGIRI DI
WAGYU GIAPPONESE 16** 2 pz. (1)
Crudo o scottato

**CARPACCIO DI
WAGYU GIAPPONESE 30** (1-6)
Servito con salsa yuzu ponzu.

**RIBEYE DI
WAGYU GIAPPONESE 40** 100 gr.

GRIGLIA “CANTERA”

**CONTROFILETTO
EXTRAMAREZZATO
DI SCOTTONA POLACCA 22 (1)**
Senape al miele.

PLUMA IBERICA* 25 (1)
Salsa teriyaki - raspberry e pac-choi.

FILETTO DI SCOTTONA POLACCA 25
(1-3-6-7-10-11)
Salsa four season e porro croccante.

PICANHA PRUSSIANA 21 (10)
Senape al miele.

ENTRANA DI MARANGO 22
Salsa chimichurri.

SALADS

SASHIMI FILETTO SALAD 14

Misticanza di campo, sashimi di filetto di scottona, goma dressing e lime.

DUCK SALAD 12 (1-6-7-11-12)

Misticanza di campo, petto d'anatra Barberie cbt, salsa Cantera e sesamo.

AVOCADO SALAD 10 (1-3-6-7-10-11)

Misticanza di campo, pomodori datterino confit, avocado, cipolla rossa caramellata.

MAIN COURSE

WOK DI POLLO 14 (1-6-11)

pollo e julienne di verdure stagionali croccanti.

GALLETTO 18 (10-12)

Galletto marinato in pimenton de la vera e miele di castagno cbt.

TATAKI PONZU 20 (1-6-11)

Sashimi scottato, yuzu ponzu, zenzero, cipollotto, lime e pasta kataifi.

LA BARBERIE 18 (1-6-7-11)

Petto d'anatra Barberie cbt, salsa Cantera e salsify al wok.

CONTORNI

PATATE AVEZZANO AL FORNO 5 (1)

WOK DI VERDURE 5 (1-6-11)

**RISO BIANCO
AL SESAMO 5 (1-11)**

PURE' ROBUCHON (7)
classico 5 tartufo 7 guanciale 6

DOLCI

SUSHI ICE* 7 (3-7-8)

Tris di mini gelatini a forma di uramaki,

NIGIRI CHEESECAKE* 8 (1-3-7-8)

Tris di cheesecake gelato a forma di nigiri.

CHOCO TIRAMISÙ 7 (1-3-7-8)

Tiramisù alla crema di gianduia.

BOMBONIERA CANTERA* 7 (3-7-8)

Tris di praline ripiene di cremoso gelato.

*

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI DALL'ASTERISCO
POTREBBERO ESSERE CONGELATI OPPURE ABBATTUTI IN
CASA PER PRESERVARE LA QUALITÀ E LA FRESCHEZZA
DELLE MATERIE PRIME.