

A dark bowl filled with white rice, garnished with black sesame seeds. Two wooden chopsticks are placed horizontally across the bowl. The background is a blurred image of a restaurant table with various dishes.

**CANTERA**  
PARIOLI

ME  
NÙ

# STARTERS

## **EDAMAME\* 5**

(6)

## **SPRINGS CANTERA: 7 1 pz.**

(1-6-11-12)

*Involtino di pasta harumaki, verdure wok e pulled pork.*

## **MEAT FUSION TAPAS 12**

(1-3-6-7-9-10-11-12)

*Piadina romagnola, guancia di manzo brasata al vino rosso e hoisin sauce, pico de gallo, salsa olandese, erba cipollina e lardo di patanegra.*

## **TATAKI 14**

(1-3-6-9-11-12)

*Tataki di scottona, matsuhisa lime e tuorlo marinato alla soia.*

## **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.*

# STARTERS

## PARTE II

### **DIM SUM BEURRE BLANC 12** 4 pz.

(1-6-7-9-11-12)

*Gyoza di manzo e maialino marinati e sfilacciati, salsa 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.*

### **SANDO AUSTRALIAN WAGYU 12**

(1-3-7-10-11)

*Sandwich in stile katsu-sando, battuta a coltello di Australian Wagyu, mayo al tartufo, pak-choi croccante.*

# TARTARE

## **PORCINI 13**

*Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, funghi porcini trifolati.*

## **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 12**

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

## **CANTERA MIX TARTARE 18**

(1 a 14)

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

# CARPACCI & SASHIMI

## **CARPACCIO ALLA ROMANA 15**

(1-7)

*Carpaccio di Australian Wagyu, 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 14**

*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 PULLED 6

(1-6-7-9-11-12)

*Tegolino di riso croccante, manzo e  
maialino sfilacciati, salsa sweetchili  
agli agrumi e menta.*

## CRISPY RICE TRICOLORE 5

(1-7)

*Stracciatella andriese, datterino confit  
e germogli.*

# **NIGIRI**

**2 PZ.**

**NIGIRI  
DI FILETTO CRUDO 7**  
(1)

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

# SUSHI ROLL

PARTE I

8 PZ.

## LE ROUGE 15

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

*Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, sashimi scottato di filetto di scottona polacca, salsa rouge ed erba cipollina*

## FLOWER POWER 13

(1-3-6-7-10)

*Fiore di zucca in tempura, stracciatella di bufala, battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, mayo al wasabi.*

## BIG CANTERA 13

(1-3-10)

*Battuta a coltello di scottona nazionale alla fiamma, iceberg, cetriolini, bacon croccante e salsa crispy.*

## BOSCAIOLA 12

(1-7)

*Crudo di salsiccia di suino nero dei nebrodi, salsa boscaiola e funghi porcini trifolati.*



# SUSHI ROLL

PARTE II

8 PZ.

## **PORK 13**

(1-6-7)

*Mailino marinato in stile pulled pork e cotto a bassa temperatura, coleslaw, panna acida, kataifi e lime.*

## **TULUM 13**

(1-5-6-8-11)

*Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata marinata con salsa tobanjan, avocado, philadelphia, granella di platano spicy, sesamo nero e jalapeno.*

## **VEGGIE 10**

(1-7)

*Melanzana in tempura, stracciatella, pomodoro confit, pesto di basilico e neve di parmigiano.*

## **“EBI” CHICKEN TEMPURA 13**

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

*Pollo in croccante panatura ai corn flakes, avocado, philadelphia, sashimi di filetto di scottona polacca, salsa four season, teriyaki e pasta kataifi.*

# SUSHI ROLL

PARTE III

8 PZ.

## TRUFFLE GOLD 16

(1-3-6-7-10)

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

## 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 13

(1-3-6-7-10)

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

# SUSHI ROLL

PARTE IV

8 PZ.

## PICANHA 14

(1-6-12)

*Battuta a coltello di scottona nazionale extra-marezzata 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 13

(1-6-7)

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

## TRUFFLE 14

(1-3-6-10)

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

## RED KATAIFI 11

(1-6-7)

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

*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”

---

*Tutte le nostre carni sono accompagnate da  
salse home made*

---

**CONTROFILETTO  
EXTRAMAREZZATO  
DI SCOTTONA POLACCA 22**

(1)

**PLUMA IBERICA\* 25**

(1)

**FILETTO DI SCOTTONA POLACCA 25**

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

**PICANHA PRUSSIANA 21**

(10)

**ENTRANA DI MARANGO 22**

# SALADS

## **SASHIMI FILETTO SALAD 14**

(1-6)

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

## **AVOCADO SALAD 10**

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

# MAIN COURSES

## **WOK DI POLLO 14**

(1-6-11)

*Pollo e julienne di verdure stagionali croccanti.*

## **YAKITORI 16**

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

*Spiedino di sovracoscia di pollo alla teriyaki, salsa rouge, sesamo nero, radicchio e cipollotto.*

## **FILETTO CANTERA 24**

(1-6-7-12)

*Filetto di scottona polacca, foie gras e salsa beurre blanc allo champagne e miso.*

## **BLACK DUCK 20**

(1-6-12)

*Petto d'anatra cbt marinato e laccato al miso, salsa di carote e zenzero, bordolese d'anatra e pack choi croccante.*

## **MAIALINO 18**

(1-6)

*Pancia di maialino nazionale in olio cottura, salsa di lamponi e teriyaki.*

# CONTORNI

**PATATE AVEZZANO AL FORNO 5**

(1)

**FRENCH FRIES 6**

(1)

**WOK DI VERDURE 5**

(1-6-11)

**RISO BIANCO AL SESAMO 5**

(1-11)

**PURÈ**

(1-3-6-7-9)

*di patate Avezzano.*

**NORMALE 5**

**TARTUFO 7**

**GUANCIALE 7**



# DOLCI

## **SUSHI ICE\* 7**

(3-7-8)

*Tris di mini gelatini a forma di uramaki,*

## **NIGIRI CHEESECAKE\* 7**

(1-3-7-8)

*Tris di cheesecake gelato a forma di nigiri.*

## **BOMBONIERA CANTERA\* 7**

(3-7-8)

*Tris di praline ripiene di cremoso gelato.*

## **PARAISO CANTERA\* 8**

(1-7-8)

*Mousse al cocco, cremoso di mandorla leggera, dadolata di mango con biscuit di vaniglia.*

## **TRONCHETTO PASSION\* 8**

(1-7-8)

*Vellutata di vaniglia, cremoso agli arachidi, caramello al passion fruit, biscuit alla vaniglia con finitura di cioccolato al caramello croccante.*

---

**ACQUA MICROFILTRATA: NATURALE O GASSATA 3**

**SERVIZIO 2**



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

