



CANTERA
PARIOLI

ME
NÙ

STARTERS

BENTO BOX CANTERA 20 (1-3)

- *selezione di sashimi di filetto di scottona polacca 50g, hosomaki di battuta al coltello di scottona nazionale extramarezzata 4Pz,*
- *nigiri di filetto di scottona polacca 2Pz*
- *gunkan di filetto di scottona polacca con tuorlo di quaglia e scaglia di tartufo nero 2Pz.*

EDAMAME* 5 (6)

EDAMAME SPICY* 6 (6)

MINI BURGER PICANHA 8

(1-3-6-10-11)

Burger di Picanha di scottona polacca, ketchup di chipotle, porro croccante mimolette, lattuga romana.

MILLEFOGLIE 10 2 pz.

(1-3-9-10)

Sfoglie di mais croccante, battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, gel di mango spicy, mayo passion fruit e gel di avocado.

TATAKI 14

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

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

CEVICHE WONTON 12

(1-9)

Dadolata di filetto di scottona polacca, leche de tigre, pasta wonton, coriandolo e mayo al passion fruit.

STARTERS

PARTE II

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.

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.

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 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.

MEDITERRANEO 13

(1-3-4-6-10)

Tomino in tempura, battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, mayo basilico e alici, datterino semi dry, polvere di olive nere e finocchietto.

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.

TROPICAL CEVICHE 13

(1-3-6-9-10)

Avocado, cetriolo, ananas, ceviche di filetto di scottona polacca, leche de tigre e mayo al passion fruit.

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.

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.

SUSHI ROLL

PARTE II

8 PZ.

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.

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.

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 III

8 PZ.

TOC TOC 12

{1-3-6-10}

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

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.

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”

**CONTROFILETTO
EXTRAMAREZZATO
DI SCOTTONA POLACCA 22**

PLUMA IBERICA* 25

FILETTO DI SCOTTONA POLACCA 25

PICANHA PRUSSIANA 21

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

MELANZANA AL MISO 14

(1-6-11)

Melanzana cotta a bassa temperatura, marinatura al miso, gel di avocado, gel di mango spicy, miso bruciato e sesamo.

WOK DI POLLO 14

(1-6-11)

pollo saltato al wok e julienne di verdure stagionali croccanti.

CARPACCIO DI FILETTO ALL' ACQUA D'ORIENTE 20

(1-6-8)

Filetto di scottona polacca, gel di mango spicy. Gel di avocado, acqua d'oriente, zenzero e nocciole tostate.

ENTRANA THAI 22

(1-5-6)

Diaframma di vitella cotta a bassa temperatura, salsa al Tamarindo e gochuiang, gel di cocco e lime, arachidi ed erbe aromatiche.

FILETTO GOMA TRUFFLE 24

(1-5-6-7-9-11-12)

Filetto di scottona polacca cotto a bassa temperatura, salsa goma-yuzu e nido di patate croccanti.

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)

DOLCI

SUSHI ICE* 7

(3-7-8)

Tris di mini gelatini a forma di uramaki,

TARTELLETTA YUZU E PISTACCHIO:* 8

(1-3-6-7-8)

*Tartelletta, con crema di pistacchio
e nigiri vaniglia e yuzu.*

CHOCO MIRTILLO* 8

(3-7-8)

*Mousse al cioccolato 55,7% ,
gelee' al mirtillo, crumble alla vaniglia.
Privo di latte ma con un minimo rischio di contaminazione*

CORNETTI* 8

(1-3-6-7-8)

Tris di mini conetti.

KRAPFEN* 7

(1-3-7-8)

*Mini krapfen con marmellata chiara e crema di
pistacchio.*

ACQUA MICROFILTRATA: NATURALE O GASSATA 3

SERVIZIO 2



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

