

CANTINONE MARE RISTORANTE

Via Aurelia – 17028 Spotorno SV

019.741.317 – 347.30.29.237 – zanacexare@gmail.com

Benvenuti, vi ricordiamo che tutti i nostri piatti sono preparati al momento con la massima cura, per questo motivo i tempi di attesa a volte potrebbero essere più lunghi. Certi della vostra comprensione e soddisfazione vi ringraziamo e vi auguriamo BUON APPETITO

Lo chef Cesare

CARTA DELLA CUCINA

PIATTI CONSIGLIATI DALLA CASA

- Ravioli nostrani di pesce caserecci° con vongole e pinoli
per almeno 2 persone € 16.50 a porzione
- Spaghetti all'astice per almeno 2 persone da € 22.00 a € 28.00 a porzione
- Branzino o orata nostrani al sale da € 50.00 a € 70.00 al chilo
- Rombo nostrano alla griglia o al cartoccio € 32.00 al chilo
- Gamberoni nostrani di Oneglia alla griglia o crudi € 28.00
- Tonno "pinna gialla" scottato o crudo € 19.00
- Misto di pesce crudo tagliato a coltello° € 24.00

I piatti consigliati dalla Casa potrebbero non essere disponibili giornalmente

ANTIPASTI

- Antipasto misto di mare** € 20.00
- Insalatina di mare variopinta* € 13.00
- Insalatina di polpo e patate alla ligure* € 14.00
- Insalatina di seppie (parmigiano, sedano e nocciole) € 13.00
- Prosciutto crudo e melone € 12.00
- Carpaccio di bresaola con scaglie di parmigiano € 12.00
- Caprese (mozzarella, pomodoro e origano) € 10.00
- Insalatona (solo a pranzo) € 9.00
- Cozze alla Ceasar € 14.00
- Sformatino di melanzane in vellutata di formaggio € 9.00

PRIMI PIATTI

- Taglierini caserecci con panna e salmone impastati al nero° di seppia € 12.00
- Spaghetti alle vongole veraci € 16.00
- Spaghetti al pomodoro e basilico € 7.00
- Spaghetti al cartoccio (frutti di mare**) per almeno 2 persone € 16.50 a porzione
- Risotto al profumo di mare** per almeno 2 persone € 17.00 a porzione
- Spaghetti al nostro pesto (con fagiolini e patate) € 12.00
- Gnocchetti al nostro pesto (con fagiolini e patate) € 12.00

- Trofiette dello Chef al pesto con fagiolini e patate € 12.00

SECONDI PIATTI

- Cozze alla marinara € 12.00
- Zuppetta nostrana di vongole veraci € 18.00
- Trancio di pesce spada alla griglia € 18.00
- Sogliola alla griglia* € 15.00
- Trancio di pesce spada alla ligure € 20.00
- Frittura mista di pesce di paranza** € 20.00
- Frittura mista di pesce di paranza** dello Chef con verdure € 21.00
- Orata o branzino alla griglia da € 18.00 a € 23.00
- Orata o branzino al vapore con crostacei da € 19.00 a € 24.00
- Gamberoni alla griglia* € 17.00
- Gamberoni alla fiamma* € 18.00
- Grigliata mista di crostacei* € 28.00
- Grigliata mista di pesce* € 24.00
- Filetto di manzo al pepe verde in crostoni di pane* € 21.00
- Filetto di manzo alla vellutata di gorgonzola* € 21.00

CONTORNI

- Insalata mista € 5.00
- Insalata verde € 4.00
- Patatine fritte* € 5.00
- Bocconcino mozzarella € 5.00

DOLCI

- Taglio al caffè / Nutella / Amarena € 6.00
- Taglio al Whisky o al Grand Marnier € 6.50
- Gelato misto € 5.00
- Sorbetto al Limone / Fragola / Mela / Pera € 5.00
- Semifreddi a scelta € 5.00
- Crema dell'Isola € 5.00
- Budino del Pescatore € 5.00
- Dolce della Casa € 6.00
- Macedonia con frutta di stagione € 5.00
- Macedonia con gelato € 6.00
- Macedonia con liquore € 6.50
- Tartatin con gelato € 6.00

Su prenotazione è possibile ordinare due diversi tipi di Menu Degustazione
da € 35.00 o da € 50.00

CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI

- PIGATO CANTINA SANCIO – Az. Vin. Sancio / Spotorno € 20.00
- VERMENTINO CANTINA SANCIO – Az. Vin. Sancio / Spotorno € 20.00
- PIGATO TURCO INNOCENZO – Az. Vin. In.Turco / Quiliano € 20.00
- VERMENTINO SUP. COLLI DI LUNI D.O.C. – “Mortedo” / La Spezia € 21.00
- PROSECCO SUP. VALDOBBIADENE – Az. Vin. Val d’Oca / Veneto € 22.00
- SPAGO PROSECCO VAL D’OCA D.O.C.G. – Az. Vin. Val d’Oca / Veneto € 21.00
- RIBOLLA GIALLA – Az. Vin. Braidot / Friuli Venezia Giulia € 22.00
- MULLER THURGAU – Az. Vin. Tramin / Alto Adige € 20.00
- GEUWRZTRAMINER – Az. Vin. Tramin / Alto Adige € 22.00
- FALANGHINA IRPINIA D.O.C. – Terredora Di Paolo / Campania € 21.00
- GRECO DI TUFO D.O.C.G. – Loggia Terredora Di Paolo / Campania € 22.00
- LIGHEA D.O.C. Zibibbo Secco – Donnafugata / Sicilia € 20.00
- CHARÀ CHARDONNAY I.G.T.– Az. Vin. Monaci / Salento € 20.00

- PROSECCO SUP. VALDOBBIADENE – Az. Vin. Val d’Oca / Veneto 0,375lt € 12.00
- PIGATO CANTINA SANCIO – Az. Vin. Sancio / Spotorno. 0,375lt € 12.00

VINI ROSATI

- LAGRAIN ROSÈ – Az. Vin. Zemmer / Alto Adige € 21.00
- IN ROSA – Az. Vin. Innocenzo Turco – Quiliano SV / Liguria € 20.00
- ROSATO LUMERA D.O.C. – Donna Fugata / Sicilia € 21.00
- PROSECCO ROSÉ – Az. Vin. Val d’Oca / Veneto € 20.00
- BOUQUET RAPITALÀ – Terre Siciliane / Sicilia € 20.00

VINI ROSSI

- GRANACCIA - Az. Vin. Innocenzo Turco – Quiliano SV / Liguria € 23.00
- ROSSESE – Az. Vin. Sancio / Spotorno € 21.00
- BARBERA SUPERIORE – Az. Vin. Ca Bianca / Piemonte € 21.00
- DOLCETTO DI DOGLIANI D.O.C.G. SUP. Az. Vin. Cozzo / Piemonte € 21.00
- NEBBIOLO LANGHE D.O.C. - Az. Vin. Cozzo / Piemonte 0,375lt € 12.00

SPUMANTI E PASSITI

- CHAMPAGNE LAURENT PERRIER BRUT – Francia € 68.00
- CARTIZZE VALDOBBIADENE – Az. Vin. Val d’Oca / Veneto € 35.00
- CA’ DEL BOSCO FRANCIACORTA – Lombardia € 43.00
- FRANCIACORTA BRUT CA DEL LUF – Lombardia € 26.00
- SAN EISE Methode Champenoise Blanc de Noire Brut - France € 30.00
- VIN SANTO DEL CHIANTI D.O.C. Fatt. Melini - Toscana al bicchiere € 4.50
bottiglia € 26.00
- KABIR D.O.C. MOSCATO PASSITO DI PANTELLERIA - Sicilia al bicchiere € 5.00
bottiglia € 28.00

VINO SFUSO

• MONTELVINI VIVACE – Veneto	¼ di litro	€ 4.00
	½ litro	€ 7.00
	1 litro	€ 14.00

BIRRA

• STELLA ARTOIS alla spina	piccola	€ 3.00
	Media	€ 6.00

BEVANDE

• BIRRA in bottiglia	€ 3.50
• ACQUA MINERALE	€ 2.50
• BIBITE in lattina	€ 3.00
• CAFFÈ ESPRESSO	€ 2.00
• CAFFÈ CORRETTO	€ 2.50
• AMARI, WODKA, GRAPPA ecc.	€ 4.00
• COGNAC e WHISKY	€ 5.00
• WHISKY d'annata	€ 8.00

Coperto carta € 2.00
Coperto Tovaglia € 3.00

ALLERGENI ALIMENTARI - REGOLAMENTO UE 1169/2011

Gli alimenti venduti e/o somministrati potrebbero contenere le seguenti sostanze che possono provocare allergie o intolleranze:

1. **Cereali contenenti glutine:** grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o 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** e loro prodotti: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasiliano, noci macadamia, pistacchi.
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 sesamo.
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni del fabbricante
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini.

14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

Se soffrite di allergie e/o intolleranze alimentari segnalatelo al nostro personale che vi aiuterà a evitare gli alimenti contenenti prodotti ai quali siete allergici e/o intolleranti