



CANTERA
PARIOLI

ME
NÙ

STARTERS

PORK BAO 14 2pz. (1-3-6-10-12)

Bao al vapore, pancia di maiale cbt croccante, verza viola marinata, lattuga e salsa tartara.

TARTARE EXPLOSION 10 2pz. (3-6-7-10)

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, Philadelphia, erba cipollina, soia, scrigno di pasta di riso e wasabi mayo.

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.*

PAN TOMATE 12 3pz. (1-7-11)

Baguette tostata, pomodoro grattugiato, stracciatella di bufala e ichimi togarashi.

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.

STARTERS

PARTE II

CROCCHETTA KIMCHEE 7 2 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 12 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* 8 (1-3-5-6-9-10)

Bocconcini di pollo fritto con salsa Yuzu mayo.

GYOZA PRIMAVERA 10 4 pz. (1-3-6-7)

Gyoza di patate e verza, pesto di basilico in stile genovese e pomodoro datterino confit.

NORI TROPEA 10 (12)

Cestino di alga nori e pasta di riso, battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, gel di mezcal bloody Mary e cipolla rossa caramellata.

TARTARE

TRICOLORE 12

(1)

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, straciatella, 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.

PHILADEPHIA 12

(8)

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, Philadelphia, erba cipollina e mandorle tostate.

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 PONZU 16

(6-10)

Filetto di scottona polacca, sale, olio EVO, salsa ponzu, rucola, arancia e senape.

SASHIMI DI FILETTO SALE E OLIO 14

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

CARPACCIO DI PICANHA 14

Carpaccio di picanha prussiana, 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 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.

IL CARCIOFINO 13

(1-3-10)

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, olive, capperi, mayo Cantera e carciofino grigliato.

ALICE 13

(4-7)

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata marinata al lime, stracciatella, zest di limone e alici sott'olio.

MANDORLA 13

(1-8)

Avocado, battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, Philadelphia, erba cipollina, mandorle tostate e teriyaki

FUTOMAKI 13

(1-3-10)

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, mango, avocado, Philadelphia e mayo wasabi.

PICO DE GALLO 13

(3-4-6-10-11)

Dadolata di filetto di scottona polacca, mayo togarashi e pico de gallo di Datterino giallo.

BEEF FILLET AVOCADO 14

(7-10-12)

Filetto di scottona polacca, lattuga, Philadelphia, sashimi di avocado e salsa rouge

SUSHI ROLL

PARTE II

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.

VEGGIE 10

(1-7)

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

AVO CHICKEN 13

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

Pollo in croccante panatura ai corn flakes, avocado, philadelphia, salsa four season, teriyaki e sesamo.

TRUFFLE GOLD 16

(1-6-7-11)

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

SUSHI ROLL

PARTE III

8 PZ.

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 australiano wagyu, Philadelphia, speck d'anatra, mayo patate avezzano, erba cipollina e lime.

PICANHA 14

(1-6-12)

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 13

(1-6-7)

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

TRUFFLE 14

(1-3-6-10)

Battuta a coltello di australiano 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 23**

PLUMA IBERICA* 26

FILETTO DI SCOTTONA POLACCA 26

PICANHA PRUSSIANA 22

ENTRANA DI VITELLO 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 16

(1-6-11)

pollo saltato al wok e julienne di verdure stagionali croccanti.

FILETTO GOMA TRUFFLE 25

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

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

TAGLIATA Y LARDO DE PATANEGRA 24

(10)

Tagliata di controfiletto, lardo di patanegra, olio, rosmarino e senape al miele.

CONTORNI

PATATE AVEZZANO AL FORNO 6

(1)

FRENCH FRIES 6

(1)

WOK DI VERDURE 7

(1-6-11)

RISO BIANCO AL SESAMO 5

(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

(1-6-8)

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

CONETTI* 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 2,5



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

