



CANTERA
PARIOLI

MÈ
NÙ

MEAT FUSION
SINCE 2020

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.

CROCCHETTA DI BRASATO 9 2pz.

(1-6-7-11-12)

Stracotto di manzo al vino rosso, besciamella e gel di avocado.

CHICKEN BAO* 12 2pz. (1-3-6-9-10)

Bao al vapore, filetto di pollo in panko, lattuga e spicy mayo.

GYUKATSU 13 (1-3)

Cotoletta di controfiletto di scottona polacca in stile giapponese, salsa tonkatsu.

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)

STARTERS

PARTE II

MINI BURGER PICANHA 8 (1-3-6-10-11)

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

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 13 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 11 4 pz. (1-3-6-7)

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

TARTARE

TRICOLORE 14

(1)

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

CLASSICA 13

(3)

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

PHILADEPHIA 13

(8)

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

TROPEA 13

(12)

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, salsa ai lamponi e cipolla rossa caramellata.

CANTERA MIX TARTARE 20

(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 7

(1-11)

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

CRISPY RICE TRICOLORE 6

(1-7)

*Stracciatella andriese, datterino confit
e germogli.*

CRISPY PULLED 7

(1-7)

*Tegolino di riso croccante, manzo e maiali-
no sfilacciati, salsa sweetchili agli agrumi e
menta.*

NIGIRI GUNKAN HOSOMAKI

**NIGIRI
DI FILETTO CRUDO 8**

2 pz. (1)

**NIGIRI
DI FILETTO SCOTTATO
CON SALSA ROUGE 8**

2 pz. (1-3-6-10-11)

**GUNKAN
DI FILETTO TUORLO DI QUAGLIA E
CARPACCIO DI TARTUFO 8**

2 pz. (1-3-6-10-11)

**GUNKAN
SPICY-BEEF 8**

2 pz. (1-6)

**HOSOMAKI
DI SCOTTONA POLACCA 7**

8 pz. (1-3-6-10-11)

**HOSOMAKI
DI POLLO CROCCANTE 7**

8 pz. (1-3-6-10-11)

SUSHI ROLL

PARTE I

8 PZ.

BOSCAIOLA * 13 (1)

Crudo di salsiccia di suino nero dei nebrodi, crema di funghi porcini trifolati, carpaccio di tartufo nero.

MAIALINO 13 (1-7-12)

Pancia di maiale croccante, verza rossa marinata, lattuga, panna acida ed erba cipollina.

IL RICCIO* 15 (1-3-6-10)

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, gochujang, mayo alla polpa di ricci di mare, rucola fritta.

IL FRITTO 13 (1-3-6-10)

Battuta di scottona nazionale extramarezzata, tempura, panko e salsa rouge.

FETA CRUNCH 13 (1-3-6-10)

Feta in panko, rucola, cipolla caramellata e mayo cantera.

MANDORLA 13 (1-8)

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

SUSHI ROLL

PARTE II

8 PZ.

BEEF FILLET AVOCADO 14 (7-10-12)

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

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.

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 australian 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 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 23**

PLUMA IBERICA* 26

FILETTO DI SCOTTONA POLACCA 26

PICANHA PRUSSIANA 22

ENTRANA DI VITELLO 22

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 5 (1)

FRENCH FRIES 6 (1)

WOK DI VERDURE 7 (1-6-11)

RISO BIANCO AL SESAMO 5 (11)

AVOCADO SALAD 10

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

PURÈ IN STILE ROBUCHON

CLASSICO 8

GUANCIALE 9

TARTUFO 9

DOLCI

SUSHI ICE* 7 (3-7-8)

Tris di mini gelatini a forma di uramaki,

TACOS DULCE* 8 (3-5-7-8)

Tacos di biscotto senza glutine, cremoso al caramello salato e cioccolato, panna montata e arachidi pralinati.

TARTELLETTA AL LIMONE* 8 (3-7)

Tartelletta di frolla senza glutine, crema pasticcera al limone e meringa all'Italiana.

CONETTI* 8 (1-3-6-7-8)

Tris di mini conetti.

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 QUALITÀ E LA FRESCHEZZA DELLE MATERIE PRIME.



MEAT FUSION
SINCE 2020