

Antipasti crudi di mare

Carpaccio di pescato (* 15,4)	
Tartare di pescato con avocado e gel lime (* 15,4)	
Frutti di mare [noci 10 pezzi] (* 15,4)	
Gamberi rosso Sicilia, Scampi crudi, Tagliatelle di seppie crude (* 15,2)	
Degustazione di ostriche [2 pz Kristale, 2 fine de claire e 2 pz Gillardeau] (15,13)	

Antipasti cotti di mare

Scampi al carbone 4 pz (*15,2)	
Mazzancolla affumicata al timo 4 pz (* 15,2)	
Scampi crudi, torcinelli laccati con salsa al vino e Agretto di Monteverdine, salsa di zucca , ai lamponi e gruè di fava di cacao (*15,18)	
Polpo grigliato, salsa alla curcuma,patate al sale, fagiolini e salsa alle olive nolche (*15,18)	
Polpetto* alla luciana con olive leccino, capperi e pomodorini 15,13,12,2,4	
Calamaretti alla salinara con cipolla bianca e rossa, olive, capperi e pomodorini(2,4,7,13)	
Baccalà in crosta su salsa di carota(*1,2,3)	
Seppia in crosta di pane, passatina di ceci, zucchine, stracciatella,mandorle tostate e gel di lime (*7,9,13,8,3)	
Telline alla marinara con uovo(15,3)	
Vongole alla marinara con uovo(15,3)	

Antipasti di terra

Prosciutto parma 24 mesi al coltello	
Parmigiana di melanzana, caciocavallo, senapi, mozzarella di bufala e pomodoro giallo (1,3,5,7,17)	
Cipolla bianca di margherita IGP in agro dolce con vin cotto e mandorle (15,8,12,8)	
Zucchina ripiena con riso crema di formaggi,piselli e pomodoro (15,7)	

Paste e risotto

Reginette al ragù di polpo e seppia (vecchia ricetta salinara) (1,7,18,)	
Spaghettoni quadrati alle cicale e granchio blu (1,2,7)	
Fusilli con vongole,zucchine,gamberetti e gel di lime	
Risotto alla tarantina con gambero viola,cozze,mandorle e lime, gel di zafferano ed erba cipollina (*15,2,7,8,13)	

Il Pesce

20	Spigola con fagiolini e mazzancolla su salsa di piselli (*15,2,7)	25
20	Dentice in crosta di sfoglia, funghi cardoncelli, pancetta tesa, demi-glace ai frutti rossi (4,1,7)	20
25	Filetto di rombo con patate alla brace, zucchine fritte e salsa di piselli 1,7, 4,18	20
30	Trancio di ombrina con fiori di zucca, zucchine fritte su salsa alla curcuma	20
32	Frittura di seppie, calamari (*1,2)	25
	Frittura di paranza* con merluzzo, triglie, alici e calamari 1,2,45	25
20	Trancio di coda di rospo con lardo di colonnata e rucola e salsa alla curcuma (4,15)	20
20	Pescato del giorno in vetrina servito con le ricette classiche (griglia, Sale e al forno)	7 l'etto

La Carne

25	Guancia di vitellino al nero con verdure dell'orto (15,12,9)	20
18	Filetto di bovino adulto grigliato e aromatizzato con salvia e rosmarino e verdure dell'orto (12,8)	25
15	Costata alla Fiorentina Piemontese 600/700 gr	28
18	Verdure di campo senapi, cicoria e finocchio (15)	10

Dolci e frutta

15	Cassata del Canneto con ricotta di bufala e pasta di mandorle (1,8,10,7) (abbinamento al calice consigliato Ben Rye passito di Pantelleria 2021 € 12)	8
15	Millefoglie di sfoglia croccante, crema al cioccolato, lampone, crema chantilly e mandorle tostate (1,7,8) (abbinamento al calice consigliato Sauternes Chateau Les Justice 2021 € 11)	8
15	Cheesecake ai frutti rossi (1,7,8) (abbinamento al calice consigliato Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice 2013 € 14)	8
	Cheesecake ai fichi e mandorle (1,7,8)	8
15	Tiramisù (1,3,7) (abbinamento al calice consigliato Banyuls Traditionnel Vin Doux Nature 2015 € 8)	8
10	Mousse ai 3 cioccolati (1,3,7) (abbinamento cocktail consigliato Espresso Martini € 10)	8
10	Composte di frutta melone anguria ananas (1,5)	8
	Sorbetto alla mela verde con confettura ai frutti rossi 7,15,16	8
15	Sorbetto al limone con confettura ai frutti rossi 7,15,16	8

Coperto € 2

Caffè e piccola pasticceria € 3

ENOTECA
RISTORANTE
Riontino dal 1964
Canneto Beach2

MENU'

Nota bene: nella nostra Enoteca potete acquistare tutti prodotti trasformati, olio e vino, pasta confetture, legumi e altro

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI


















Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta, il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

* prodotto abbattuto all'origine a -20 congelato o surgelato per lasciare integre le sue proprietà organolettiche naturali

* il pesce destinato ad essere consumato crudo o piraticamente crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 835/2004, allegato 3, sezione 8, capitolo 3, lettera D, punto 3; (per informazione chiedere al titolare o ai camerieri di sala)

Allergeni

Informazioni per i consumatori

1  Glutine	2  Crostacei	3  Uova	4  Pesce	5  Arachidi	6  Soia	7  Latticini
8  Frutta a guscio	9  Sedano	10  Senape	11  Semi di sesamo	12  Anidride solforosa e solfiti	13  Molluschi	14  Lupini
15  Gluten free	16  Vegano	17  Vegetariano				

- Non c'è fine non c'è inizio c'è solo l'infinita Passione per la Cucina

