

# CANTINE



A' MARE

*"Prima il vino,  
poi il cibo"*



*Click here for*  
**ENGLISH MENU**

## ANTIPASTI

### Degustazione di antipasti

gamberi, polpo, frittura di calamari e souté di cozze

-minimo per due persone-

30 PP

### Souté di Cozze alla Marinara

con sugo di pomodorini AOP e basilico fresco

15

### Frittura di calamari croccanti

con maionese al limone

18

### Polpo alla plancia su fonduta Cacio e Pepe

con patate, pomodorini confit e filetti di porro croccante

20

### Tartare di tonno

su coulis di datterino al basilico e cremoso di bufala

20

### Scampi e gamberi alla catalana

con primizie di stagione e pomodori variegati in tre colori

25

### Poker di Carpacci

branzino, tonno, spada e salmone

-consigliato da condividere-

32

### Selezione n. 5 di Ostriche

per un'esperienza di freschezza e raffinatezza

25

### Gamberi rossi di Mazara del Vallo

7/pz

PRIMI

*Piatti firmati dallo Chef*

**Paccheri Cantine a' Mare**

con scampi, pomodoro e bisque di crostacei

-minimo per due persone-

35 PP

**Tagliatelle al ragù di polpo**  
tagliato a coltello in dolce cottura

22

**Ravioli di Cernia e polvere di limone**  
su una vellutata di patate e provola affumicata

20

*Ricette senza tempo*

**Linguine all'Astice**

con la sua bisque di crostacei e petali di basilico fresco

32

**Spaghetti allo Scoglio**

con vongole veraci, gamberi, cozze e calamari

22

**Risotto alla Pescatoria**

mantecato con il suo fondo di crostacei e frutti di mare

24

**SECONDI**

**Tataki di tonno in crosta di sesamo**

con cremoso di melanzana alla soia e basilico

28

**Calamari scottati**

con pappa al pomodoro, pesto di basilico e pepe di Timut

20

**Filetto di branzino**

con scarola sbottonata in due consistenze

26

**Filetto di pesce spada**

al pepe verde e nido di spinacino saltato AOP

24

**Filetto di rombo**

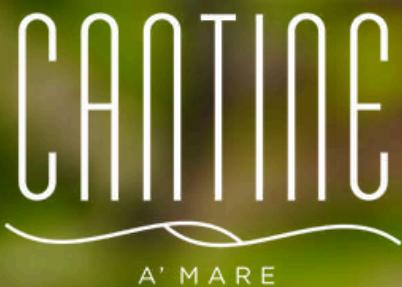
con funghi, patate croccanti e il suo fondo di mare

30

**Pescato del giorno**

disponibile alla griglia o al forno

9/etto



## DOLCI E FRUTTA DI STAGIONE

### Choco Soufflé

cremoso al cioccolato con gelato alla vaniglia  
(senza glutine)  
*consigliato per due persone*

12

### Tiramisù Cantine

con brownies di cioccolato, caffè e crema al mascarpone  
(senza glutine)

8

### Creme brûlée al profumo di limone

“a fiamma ardente”  
(senza glutine)

9

### Coppa di “cannolo scomposto”

con ricotta, pistacchio, cioccolato e arancia semicandita

9

### Composizione di frutta

selezionata per colore, gusto e freschezza

12

## STARTERS

### Selection of starters

shrimps, octopus, fried calamari and sautéed mussels

-minimum for 2 people-

30 PP

### Sautéed mussels

with cherry tomatoes AOP and fresh basil

15

### Crispy Fried Calamari

with lemon mayonnaise

18

### Grilled octopus on a “Cacio e Pepe” fondue

with potatoes, confit cherry tomatoes and crispy leeks

20

### Tuna Tartare

on a tomato coulis with buffalo cheese cream and basil

20

### Langoustine and shrimp “alla catalana”

with seasonal vegetables and tomatoes

25

### Carpaccio Cantine a' Mare

sea bass, tuna, swordfish and salmon

-recommended for 2 people-

32

### Oyster Selection

five premium oysters for a refined and fresh experience

25

### Red Shrimp from Mazara del Vallo

7/pz



## PASTA

### *Chef's Signature*

**Paccheri Cantine a' Mare**  
with shrimp and tomato shellfish bisque

-minimum for 2 people-

35 PP

**Tagliatelle with octopus ragù**  
slow-cooked octopus with tomato sauce

22

### **Fish Ravioli**

fresh grouper, potato purée and smoked provola cheese

20

### *Iconic Recipes*

**Linguine with Lobster**  
with shellfish bisque and fresh basil petals

32

**Seafood pasta**  
with clams, squid, prawns and mussels

22

### **Risotto**

with shellfish and selected seafood

24

## MAIN COURSES

**Tuna tataki in sesame crust**  
with eggplant cream, soy and basil  
28

**Seared Squid**  
with tomato, basil pesto and Timut pepper  
20

**Seabass Fillet**  
with escarole vegetable and the chef's sauce  
26

**Swordfish Fillet**  
in green peppercorn sauce and sautéed spinach  
24

**Turbot Fillet**  
with mushrooms and crispy potatoes  
30

**Fresh Fish of the Day**  
grilled or baked  
9/10ogr



## DESSERTS AND SEASONAL FRUIT

### Choco Soufflé

Creamy chocolate soufflé with vanilla ice cream  
(gluten-free)

*Recommended for two*

12

### Tiramisù Cantine

with chocolate brownies, coffee and mascarpone cream  
(gluten-free)

8

### The Chef's creme brûlée

(gluten-free)

9

### “Cannolo crumbled”

with ricotta cheese, pistachio, chocolate and orange peel

9

### Fruit Composition

Selected for its color, flavor, and freshness

12