

# 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





CANTINE

A' MARE

## 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 Pescatora**

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 brulée 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





# CANTINE

A' MARE

## 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 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  
9/100gr



## 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 brulée**

(gluten-free)

9

### **“Cannolo crumbled”**

with ricotta cheese, pistachio, chocolate and orange peel

9

### **Fruit Composition**

Selected for its color, flavor, and freshness

12