

CANTINE

A' MARE

*“Prima il vino,
poi il cibo*

Click here for

ENGLISH MENU



CANTINE

A' MARE

MENÙ DEGUSTAZIONE “LO CHARDONNAY”

WINE EXPERIENCE

Franciacorta DOCG Brut, Ricci Curbastro, Lombardia
Chardonnay-Pinot Bianco-Pinot Nero

'Pietrabilanca' 2023, Antinori-Tormaresca, Puglia
Chardonnay

'Benefizio' 2021, Frescobaldi, Toscana
Chardonnay

Percorso degustazione di tre calici

30

FOOD EXPERIENCE

Tartare di tonno
su coulis di datterino al basilico e cremoso di bufala

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

Filetto di branzino
con scarola sbottonata in due consistenze

Menù degustazione di tre portate

55

MENÙ DEGUSTAZIONE “I VITIGNI AROMATICI”

WINE EXPERIENCE

Terre Siciliane IGT ‘**Kikè**’ 2024, Cantine Fina
Traminer-Sauvignon

Alto Adige DOC ‘**Gewürztraminer**’ 2024, Kellerei Kaltern
Gewürztraminer

Alto Adige DOC ‘**SanctValentin**’ 2024, St. Michael-Eppan
Sauvignon Blanc

Percorso degustazione di tre calici

30

FOOD EXPERIENCE

Frittura di calamari croccanti
con maionese al limone

Tagliatelle al ragù di polpo
tagliato a coltello in dolce cottura

Tataki di tonno in crosta di sesamo
con cremoso di melanzana alla soia e basilico

Menù degustazione di tre portate

60

MENÙ DEGUSTAZIONE “IL FRIULI”

WINE EXPERIENCE

Venezia Giulia DOC **'Ramat'** 2023, Jermann
Pinot Grigio Ramato

Venezia Giulia IGT **'Vinnæ'** 2023, Jermann
Ribolla Gialla

Venezia Giulia IGT **'Vintage Tunina'** 2021, Jermann
Sauvignon Blanc-Chardonnay-Ribolla Gialla-Malvasia

Percorso degustazione di tre calici

35

FOOD EXPERIENCE

Polpo alla plancia su fonduta Cacio e Pepe
con patate, pomodorini confit e filetti di porro croccante

Risotto alla Pescatora
con frutti di mare selezionati

Filetto di pesce spada
al pepe verde e spinacino saltato

Menù degustazione di tre portate

55



CANTINE

A' MARE

TASTING MENU “CHARDONNAY WINES”

WINE EXPERIENCE

Franciacorta DOCG Brut, Ricci Curbastro, Lombardia
Chardonnay-Pinot Bianco-Pinot Nero

'Pietrabilanca' 2023, Antinori-Tormaresca, Puglia
Chardonnay

'Benefizio' 2021, Frescobaldi, Toscana
Chardonnay

Wine tasting of three glasses

30

FOOD EXPERIENCE

Tuna Tartare

on a tomato coulis with buffalo cheese cream and basil

Fish Ravioli

fresh grouper, potato purée and smoked provola cheese

Seabass Fillet

with escarole vegetable and the chef's sauce

Three courses tasting menu

55

TASTING MENU **“AROMATIC WINES”**

WINE EXPERIENCE

Terre Siciliane IGT ‘Kikè’ 2024, Cantine Fina
Traminer-Sauvignon

Alto Adige DOC ‘Gewürztraminer’ 2024, Kellerei Kaltern
Gewürztraminer

Alto Adige DOC ‘SanctValentin’ 2024, St. Michael-Eppan
Sauvignon Blanc

Wine tasting of three glasses

30

FOOD EXPERIENCE

Crispy fried calamari
with lemon mayonnaise

Tagliatelle with octopus ragù
slow-cooked octopus with tomato sauce

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

Three courses tasting menu

60

TASTING MENU “FRIULI WINES”

WINE EXPERIENCE

Venezia Giulia DOC **'Ramat'** 2023, Jermann
Pinot Grigio Ramato

Venezia Giulia IGT **'Vinnæ'** 2023, Jermann
Ribolla Gialla

Venezia Giulia IGT **'Vintage Tunina'** 2021, Jermann
Sauvignon Blanc-Chardonnay-Ribolla Gialla-Malvasia

Wine tasting of three glasses

35

FOOD EXPERIENCE

Grilled octopus on a “Cacio e Pepe” fondue
with potatoes, confit cherry tomatoes and crispy leeks

Seafood Risotto
with shellfish and selected seafood

Swordfish fillet
in green peppercorn sauce and sautéed spinach

Three courses tasting menu

55