

# AL CANTINON

## OSTERIA

### Antipasti - Starters

- Prosciutto crudo di Montagnana con mozzarella di bufala, misticanza e pomodorini - *Prosciutto crudo from Montagnana with buffalo mozzarella, salad and tomatoes* - 13,00€ -
- Carne salada trentina con rucola e citronette, scaglie di ricotta affumicata e aceto balsamico - *Carne salada trentina with sliced smoked ricotta, balsamic vinegar and rocket salad* - 14,00€ -
- Burratina con pomodorini datterini e basilico - *Burratina, tomatoes and basil* - 9,00€ -
- Bufala in carrozza con acciughe del Cantabrico - *Bufala in carrozza with Cantabrico sea's anchovies* - 9,00€ -
- Insalata tiepida di piovra CBT\* - *Slow cooked warm octopus salad* - 15,00€ -
- Tartare di tonno con salsa wasabi - *Tuna tartare with wasabi sauce* - 16,00€ -
- Cappesante gratinate - *Gratinated sea scallops* - 5,00€ l'una / 5,00€ each -

### Primi Piatti - First Courses]

- Spaghetti neri 'Felicetti' con crema allo zafferano, gamberi e pomodorini - *Black spaghetti 'Felicetti' with saffron cream, prawns and cherry tomatoes* - 18,00€ -
- Calamarata 'Benedetto Cavaliere' con tonno fresco alla siciliana - *Calamarata 'Benedetto Cavaliere' with fresh tuna, olives, capers and cherry tomatoes* - 16,00€ -
- Spaghettone 'Felicetti' con cozze, crema di fagioli cannellini al rosmarino e pomodorini - *Spaghettone 'Felicetti' with mussels, cream of cannellini beans, rosemary and cherry tomatoes* - 15,00€ -
- Tagliatelle fresche fatte in casa con ragu' alla bolognese CBT\* tagliato a coltello - *Homemade fresh tagliatelle with hand-chopped bolognese sauce* - 18,00€ -
- Orecchiette 'Benedetto Cavaliere' con speck e zucchine e semi di papavero - *Orecchiette 'Benedetto Cavaliere' with speck, zucchini and poppy seeds* - 15,00€ -
- Risotto del giorno (minimo per due persone) - *Risotto of the day (minumun order of two portions)* - 15,00€ -

## Secondi - Main Courses

- **Tartara di manzo - *Steak Tartare* - 22,00€ -**
- **Pluma di maiale iberico cotta a bassa temperatura con patate al forno e chutney - *Slow cooked pork pluma with oven roasted potatoes and chutney* - 20,00€ -**
- **Filetto di manzo ai ferri con verdure - *Grilled beef fillet with cooked vegetables* - 26,00€ -**
- **Filetto di manzo al pepe verde - *Pan fried beef fillet with green peppercorn sauce* - 26,00€ -**
- **Costolette di agnello impanate con caviale di melanzane e patate al forno - *Bread crumbed and pan fried lamb chops served with aubergine purea and oven roasted potatoes* - 18,00 € -**
- **Fegato alla veneziana con polenta - *Sliced veal liver, pan fried with onions and served with polenta* - 14,00€ -**
- **Seppie in nero con polenta - *Squid cooked with black ink sauce and served with polenta* - 18,00€ -**
- **Fritto misto di pesce - *Mixed fried seafood* - 20,00€ -**
- **Filetto di tonno cotto in padella alla siciliana - *Pan fried tuna fillet served with black olives, capers and cherry tomatoes* - 24,00€ -**
- **Filetto di branzino avvolto nello speck su crema di patate viola - *Seabass fillet wrapped in speck on a cream of purple potatoes* - 19,00€ -**
- **Pesce del giorno cotto al forno con patate e pomodorini - *Fish of the day, oven roasted with potatoes and cherry tomatoes* (prezzo in base al mercato - prices may vary based on the fish market)**

## Contorni - Side orders

- **Insalata mista - *Mix salad*  
5,00€**
- **Patate al forno alla curcuma - *Oven roasted potatoes with turmeric*  
5,00€**
- **Verdure cotte a bassa temperatura - *Slow cooked mixed vegetables*  
6,00€**

**\*C.B.T. : Cotto a Bassa Temperatura  
Cover charge (3,00€)**

**Coperto -**