



CANTERA  
PORTO CERVO

*Menù*



## ANTIPASTI

### EDAMAME\* 7 (6)

### TATAKI DI PICANHA 18

Tataki di picanha polacca, matsuhisa lime e tuorlo marinato alla soia (1-3-6-9-11-12)

### CROCCHETTA KIMCHEE 14 - 4 Pz

Crocchetta ripiena di besciamella aromatizzata alla pasta kimchee con sashimi di Australian Wagyu e mayo affumicata. (1-3-4-6-7-10)

### GYOZA 15 - 4 Pz

Gyoza di Australian Wagyu e maialino con salsa goma-yuzu (1-5-6-7-9-11-12)

### TACOS TRUFFLE 15 - 2 Pz

Tacos di riso croccante, battuta a coltello di Australian Wagyu, stracciatella, salsa teriyaki e tartufo nero. (1-6-7)

### CHICKEN POP CORN\* 9

Bocconcini di pollo fritto con salsa Yuzu mayo. (1-3-5-6-9-10)

### GYOZA VEG 12 - 4 Pz

Gyoza di patate e verza, pesto leggero di basilico e pomodoro datterino confit. (1-3-6-7)

### PATANEGRA 30

100% RAZZA IBERICA 48m. (8)

### SANDO MAIALINO 14

Sandwich in stile katsu-sando, pancia di maialino nazionale in panko, pak-choi, salsa rouge. (1-3-6-7-10-11)

### SANDO AUSTRALIAN WAGYU 15

Sandwich in stile katsu-sando, battuta a coltello di Australian Wagyu, mayo al tartufo, pak-choi croccante. (1-3-7-10-11)

## TARTARE

### TRICOLORE 17

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, stracciatella, pomodoro datterino confit e pesto di basilico. (1)

### CLASSICA 13

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, olio EVO, sale di Maldon, pepe nero e tuorlo di quaglia. (3)

### TROPEA 17

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, gel di lamponi e petali di cipolla rossa di Tropea caramellata.

### GREEN 16

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, aria di mela verde e gel di mango piccante.

### CANTERA MIX TARTARE 24

6 mini-battute di scottona nazionale extramarezzata accompagnate dalle nostre salse. (1 a 14)

# CARPACCI E SASHIMI

## CARPACCIO ALLA ROMANA 16

Carpaccio di Australian Wagyu, stick di patate Avezzano, cacio, pepe e lime. (1-7)

## CARPACCIO SALE E OLIO 14

Carpaccio di Australian Wagyu, olio EVO, sale di Maldon e pepe di Sichuan.

## SASHIMI DI FILETTO SALE E OLIO 16

Filetto di scottona polacca, olio EVO, sale di Maldon e pepe di Sichuan.

## SASHIMI DI FILETTO PATO 20

Filetto di scottona polacca, dadolata di foie gras, riduzione di aceto balsamico di Modena IGP, sale di Maldon.

## CARPACCIO DI PICANHA 15

Carpaccio di picanha prussiana, olio EVO, sale di Maldon e pepe di Sichuan.

# CRISPY RICE

## CRISPY RICE BEEF 10 / 2 pz.

Tegolino di riso croccante, battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, gel di avocado, sesamo nero e lime. (1-11)

## CRISPY RICE FOIE GRAS\* 12 / 2 pz.

Tegolino di riso croccante, scaloppa di foie gras e chutney di pere Williams. (1)

## CRISPY RICE TRICOLORE 7 / 2 pz.

Tegolino di riso croccante, stracciatella, pomodoro datterino confit e germogli. (1-7)

# NIGIRI

## NIGIRI DI FILETTO CRUDO 10 / 2 pz. (1)

## NIGIRI DI FILETTO SCOTTATO CON SALSA ROUGE 10 / 2 pz. (1-3-6-7-10-11)



## ROLLS 8 PZ.

### TARTARA 16

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, salsa tartara e chips di rucola. (1-3-7-10)

### TULUM 16

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata marinata con salsa tobanjan, avocado, philadelphia, granella di platano spicy, sesamo nero e jalapeno. (1-5-6-8-11)

### VEGGIE 12

Melanzana in tempura, stracciatella, pomodoro confit, pesto di basilico e neve di parmigiano. (1-7)

### LE ROUGE 20

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, sashimi scottato di filetto di scottona polacca, salsa rouge ed erba cipollina. (1-3-6-7-10-11)

### "EBI" CHICKEN TEMPURA 18

Pollo in croccante panatura ai corn flakes, avocado, philadelphia, salsa four season, teriyaki e kataifi. (1-3-5-6-7-10-11)

### MILANO 16

Battuta a coltello di vitella, iceberg, mayo allo zafferano e tuile di parmigiano reggiano 24 mesi. (1-3-6-8-11)

### BARCELONETA 16

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, lardo di patanegra, gazpacho di fragole e polvere di nachos. (1-8-12)



# ROLLS 8 PZ.

## TRUFFLE GOLD 22

Hosomaki in tempura-panko, caprino, battuta a coltello di Australian Wagyu, carpaccio di tartufo e scaglie d'oro alimentare. (1-6-7-11)

## SUMMER 16

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata marinata al lime, avocado, mayo Cantera e mandorle tostate. (1-3-6-8-11)

## MYK 16

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, tzatziki, cipolla rossa caramellata e polvere di olive nere. (1-6-7-11)

## CANTERA 18

Battuta a coltello di Australian Wagyu, philadelphia, speck d'anatra, mayo patate avezzano, erba cipollina e lime. (1-3-6-7-10)

## PICANHA 18

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata marinata al lime, rucola, sashimi di picanha prussiana e teriyaki all'aceto balsamico di Modena IGP. (1-6-12)

## EL GORDO 16

Crudo di salsiccia di suino nero dei nebrodi, gorgonzola DOP e guanciale di amatrice croccante. (1-7)

## WAGYU KATAIFI 18

Hosomaki di Australian Wagyu, pasta kataifi, philadelphia e salsa teriyaki. (1-6-7)

## TRUFFLE 18

Battuta a coltello di Australian Wagyu, philadelphia, mayo Cantera, carpaccio di tartufo nero e fiocchi di tempura. (1-3-6-10)

## TOC TOC 16

Crudo di salsiccia di suino nero dei nebrodi, philadelphia, porro croccante e spicy mayo. (1-3-6-10)

## RED KATAIFI 15

Hosomaki di Australian Wagyu, pasta kataifi, philadelphia, frutti di bosco e salsa teriyaki. (1-6-7)

## MANGO 16

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata marinata al lime, philadelphia, tartare di mango, menta, spicy mayo e teriyaki. (1-3-6-7-10)



# WAGYU SELEZIONE GIAPPONESE

LA WAGYU È UNA FAMOSA RAZZA BOVINA SELEZIONATA PER AVERE UNA CARNE INTENSAMENTE MARMORIZZATA, OVVERO PER PRODURRE UNA ELEVATA QUANTITÀ DI TESSUTO RICCO DI GRASSI INSATURI, CHE TENDONO A DISTRIBUIRSI E LASCIARE STRIATURE DETTE MAREZZATURA. (IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ LA PROVENIENZA SARÀ DEI DISTRETTI DI MIYAZAKI, KOBE, HIDA E KAGOSHIMA.)

**NIGIRI DI WAGYU GIAPPONESE. 20 / 2 pz.**

Crudo o scottato (1)

**CARPACCIO DI WAGYU GIAPPONESE 40**

Servito con salsa yuzu ponzu. (1-6)

**RIBEYE DI WAGYU GIAPPONESE 250 g. 180**

## GRIGLIA CANTERA

**CONTROFILETTO EXTRAMAREZZATO DI SCOTTONA POLACCA 28**

Senape al miele. (10)

**PLUMA IBERICA\* 32**

Salsa teriyaki - raspberry e pac-choi. (1-6-11)

**FILETTO DI SCOTTONA POLACCA 32**

Salsa four season e porro croccante (1-3-5-6-7-10-11)

**PICANHA PRUSSIANA 28**

Senape al miele. (10)

**ENTRANA DI "MARANGO" 30**

Salsa chimichurri

**TOMAHAWK DI BLACK ANGUS / WAGYU AUSTRALIA 1 KG c.a 180**





## MAIN COURSE

### WOK DI POLLO 18

Pollo saltato al wok e julienne di verdure stagionali croccanti. (1-6-11)

### YAKITORI 20

Spiedino di sovracoscia di pollo alla teriyaki, salsa rouge, sesamo nero, radicchio e cipollotto (1-3-6-7-10-11)

### FILETTO CANTERA 30

filetto di scottona polacca, foie gras e salsa beurre blanc allo champagne e miso. (1-6-7-12)

### CARRE' FUSION 30

Carré d'agnello cbt marinato alla ponzu, pak-choi, sedano rapa, hoisin raspberry e chips di cavolo nero (1-6-11-12)

### MAIALINO 24

Pancia di maialino nazionale in olio cottura, salsa di lamponi e teriyaki (1-6)

## CONTORNI

### AVOCADO SALAD 12

Misticanza di campo, pomodori datterino confit, avocado, cipolla rossa caramellata. (1)

### PATATE AVEZZANO AL FORNO (1) 8

### WOK DI VERDURE (1-6-11) 9

### RISO BIANCO AL SESAMO (11) 7



## DOLCI

### PARAISO CANTERA\* 12

Mousse al cocco, cremoso di mandorla leggera, dadolata di mango con biscuit di vaniglia (1-7-8)

### SUSHI ICE\* 10

Tris di mini gelatini a forma di uramaki. (3-7-8)

### BOMBONIERA CANTERA\* 10

Tris di praline ripiene di cremoso gelato. (3-7-8)

### TRONCHETTO PASSION\* 12

Vellutata di vaniglia, cremoso agli arachidi, caramello al passion fruit, biscuit alla vaniglia con finitura di cioccolato al caramello croccante. (1-7-8)

COPERTO 5

ACQUA FILETTE NATURALE E FRIZZANTE 6



I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI DALL'ASTERISCO  
POTREBBERO ESSERE CONGELATI OPPURE ABBATTUTI IN CASA PER PRESERVARE LA QUALITÀ E LA FRESCHEZZA  
DELLE MATERIE PRIME.

  
**CANTERA**  
PORTO CERVO

[CANTERAGROUP.IT/PORTOCERVO](http://CANTERAGROUP.IT/PORTOCERVO)