

# CANTINE

A' MARE

*“Prima il vino,  
poi il cibo*

*Click here for*

**ENGLISH MENU**

CANTINE

A' MARE

## 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

**Tagliolini al limone e gamberi rossi**  
serviti con il loro delicato estratto di mare

26

**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

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

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

**Ombrina alla plancia**  
cavolfiore in texture soffice e croccante, su fondo d'arrosto  
24

**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

CANTINE

A' MARE

## 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

### **Crema 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

CANTINE

A' MARE

## 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

**"Lemon Tagliolini" with Red Prawns**  
served with their delicate seafood essence

26

### **Fish Ravioli**

fresh grouper, potato purée and smoked provola cheese

20

### *Iconic Recipes*

#### **Linguine with Lobster**

with shellfish bisque and fresh basil petals

32

#### **Tagliatelle with octopus ragù**

slow-cooked octopus with tomato sauce

22

#### **Risotto**

with shellfish and selected seafood

24



CANTINE

A' MARE

## MAIN COURSES

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

28

**Seared Meagre Fillet**  
with cauliflower in soft and crispy textures, on roasted jus

24

**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

CANTINE

A' MARE

## 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