

CANTINE

A' MARE

*"Prima il vino,
poi il cibo"*

Click here for

ENGLISH MENU

MENÙ DEGUSTAZIONE “I VITIGNI AROMATICI”

WINE EXPERIENCE

Terre Siciliane IGT Zibibbo secco ‘Taif’ 2024, Cantine Fina
Zibibbo

Alto Adige DOC ‘Gewürztraminer’ 2024, Kellerei Kaltern
Gewürztraminer

Alto Adige DOC ‘SanctValentin’ 2023, 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

Il “Tonno Tonnato”
tonno scottato con salsa tonnata, capperi e friarielli

Menù degustazione di tre portate

60



CANTINE

A MARE

MENÙ DEGUSTAZIONE “LO CHARDONNAY”

WINE EXPERIENCE

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

'Pietrabilanca' 2024, Antinori-Tormaresca, Puglia
Chardonnay

'Benefizio' 2023, Frescobaldi, Toscana
Chardonnay

Percorso degustazione di tre calici

30

FOOD EXPERIENCE

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

Tagliolini al limone & gamberi rossi
con tartare di gambero e delicato burro al limone

Filetto di branzino
con scarola sottonata in due consistenze

Menù degustazione di tre portate

60

MENÙ DEGUSTAZIONE "IL FRIULI"

WINE EXPERIENCE

Venezia Giulia DOC **'Ramat'** 2022, Jermann
Pinot Grigio Ramato

Venezia Giulia IGT **'Vinnac'** 2024, Jermann
Ribolla Gialla

Venezia Giulia IGT **'Vintage Tunina'** 2022, Jermann
Sauvignon-Chardonnay-Ribolla Gialla-Malvasia

Percorso degustazione di tre calici

35

FOOD EXPERIENCE

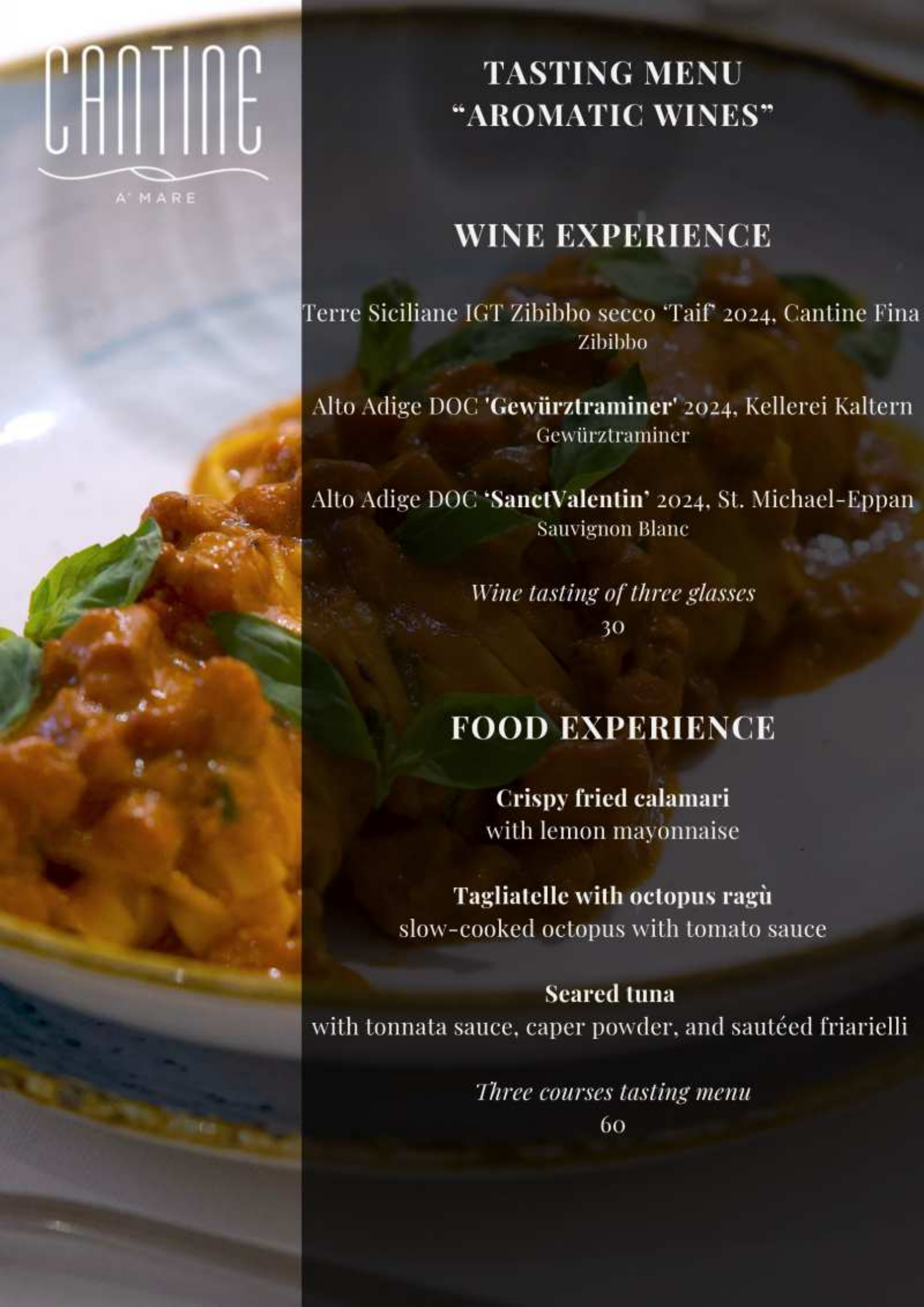
Polpo alla plancia su fonduta Cacio e Pepe
con patate, pomodorini confit e filetti di porro croccante

Risotto alla Pescatora
con frutti di mare selezionati

Filetto di Ombrina
cavolfiore in doppia texture su fondo d'arrosto

Menù degustazione di tre portate

60



CANTINE

A' MARE

TASTING MENU “AROMATIC WINES”

WINE EXPERIENCE

Terre Siciliane IGT Zibibbo secco ‘Taif’ 2024, Cantine Fina
Zibibbo

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

Seared tuna
with tonnata sauce, caper powder, and sautéed friarielli

Three courses tasting menu

60



CANTINE

A MARE

TASTING MENU **“CHARDONNAY WINES”**

WINE EXPERIENCE

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

'Pietrabilanca' 2024, Antinori-Tormaresca, Puglia
Chardonnay

'Benefizio' 2023, Frescobaldi, Toscana
Chardonnay

Wine tasting of three glasses
30

FOOD EXPERIENCE

Tuna Tartare
on a tomato coulis with buffalo cheese cream and basil

“Lemon Tagliolini” with Red Prawns
with prawn tartare and a delicate lemon butter with sea

Seabass Fillet
with escarole vegetable and the chef's sauce

Three courses tasting menu
60

TASTING MENU "FRIULI WINES"

WINE EXPERIENCE

Venezia Giulia DOC **'Ramat'** 2022, Jermann
Pinot Grigio Ramato

Venezia Giulia IGT **'Vinnac'** 2024, Jermann
Ribolla Gialla

Venezia Giulia IGT **'Vintage Tunina'** 2022, Jermann
Sauvignon-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

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

Three courses tasting menu

60