

La Cantina

— Depuis 2008 —

Bar à Vins & Gastronomie italienne

Menu 37 €

Au choix à La Carte *, une entrée & un plat **ou** un plat & un dessert

Menu 48 €

Mise en bouche, au choix à La Carte *, une entrée, un plat & un dessert, un café ou un thé

Les Entrées

- Pinza Romana, mortadelle, noisette, truffe et parmesan.** 14.00 €
Pinza Romana, mortadella, hazelnut, truffle and parmesan cheese
- Burrata (125gr), granola aux fruits secs, agrumes & salade d'endives du pays de Grasse** 15.50 €
Burrata (125gr), granola with dried fruits, citrus fruits & endive salad from the Pays de Grasse
- Velouté de champignons et cèpes, œuf poché et brisure de truffe** 15.50 €
Mushroom and porcini soup, poached egg and truffle break
- Foie gras Mi-cuit au miel et épices, Pinza toastée, confit d'oignons à l'olive noire** 18.00€
Foie gras Semi-cooked with honey and spices, Pinza toaster bread, onion confit with black olive (+2€ aux menus)
-  **Poke bowl végétarien (Avocat, oignon et artichaut confit, beignet pois chiche, riz, tofu et fèves)** 14.50€
Vegetarian poke bowl (Avocado, onion and candied artichoke, chickpea fritter, rice, tofu and beans)
- Antipasti Italien** 17.50€
(Stracciatella truffé, artichauts, Scamorza, tomates, jambon cru et spianatta, anchois, oignons confits et Pinza).
(Stracciatella truffle, artichokes, Scamorza, tomatoes, cured ham and Spicy ham, anchovies, candied onions, and Pinza bread)
- ### Les Plats
- Encornets farcis à la calabraise (pancetta et saucisse piquante), concassé de tomates et riz.** 28.50€
Stuffed squids, olives and spicy sausage, tomato and capers sauce and rice
- Filet de St Pierre Al vongole, risotto au parmesan, sauce marinère** 29.50€
Saint-Peter's fish al Vongole, with parmesan cheese risotto (+2€ aux menus)
- Rumsteak Black Angus façon Rossini au foie gras, jus truffé, galette de pomme de terre** 38.50 €
Black Angus Rossini-style rumsteak with foie gras, truffled juice, potato cake (+3€ aux menus)
- Osso Bucco à la Milanaise, gremolata orange et gnocchi.** 27.50€
Osso Bucco Milanese served with gnocchi
- Cabillaud et gambas façon Stokfish, crème de pomme de terre Bintje** 29.50€
Cod and shrimp stew, potato cream
- Raviolis à la daube, jus aux olives de ligure et basilic.** 25.00€
Beef stewed ravioli with Ligurian olive and basil.
- Mezzi rigatoni carbonara, guanciale ,pecorino et truffe** 27.00€
Mezzi rigatoni carbonara, guanciale ham, pecorino and truffle
-  **Gratin de Gnocchis, épinard, fève, tofu fumé, tomates confites, crème de parmesan** 25.00€
Gnocchi spinach gratin, bean, smoked tofu candied tomatoes, parmesan cream

La liste des allergènes à déclaration obligatoires est mise à votre disposition dans notre établissement.

* hors suppléments. Les prix sont nets service compris. Toutes nos sauces sont réalisées maison à base de liaison.

La Cantina

— Depuis 2008 —

Bar à Vins & Gastronomie italienne

Fromages & Desserts

Planche de Fromages

(Camembert au lait cru truffé, Gorgonzola, Scamorza fumée)

Cheese platter (Smoked scamorza, Gorgonzola, camembert with truffle)

10 €

Mille-feuille façon citron meringué

Lemon meringue style mille-feuille

11€

Brioche sicilienne, pralin pistache, glace pistache, chantilly, sauce chocolat.

Sicilian brioche, pistachio pralin, pistachio ice cream, whipped cream, chocolate sauce.

11€

Fondant chocolat cacahuète, glace vanille et coulis passion.

Peanut chocolate fondant, vanilla ice cream and passion coulis.

11 €

Tiramisu aux Amaretti.

Tiramisu with almond biscuit

11 €

Panna cotta caramel et pommes rôties au tonka.

Panna cotta caramel and apples roasted with tonka.

11€

Menu Enfant 16 €

Jusqu'à 12 ans

Un plat, un dessert et une boisson 25 cl

www.restaurantlacantina.com

[Rejoignez-nous sur facebook !](#) 📌



[@lacantina.restaurant](https://www.instagram.com/lacantina.restaurant)

La liste des allergènes à déclaration obligatoires est mise à votre disposition dans notre établissement.
Toutes nos glaces sont issues de la gamme 100% artisanal de Pomona Passion froid.