

# La Cantina

Depuis 2008

Bar à Vins & Gastronomie italienne

## Menu 35 €

Au choix à La Carte \*, une entrée et un plat ou un plat (Sauf les pâtes) & un dessert

## Menu 45 €

Mise en bouche, au choix à La Carte \*, une entrée, un plat (Sauf les pâtes) et un dessert, un café ou un thé

\*\*\*

## La Carte

### Les Entrées

**Mozzarella di buffala 250grs farcie à la sicilienne, spianatta, antipasti et roquette** 17 €  
Mozzarella di buffalo with marinated vegetables, spicy ham and salad (+3€ aux menus)

**Ciotola Italiana (mozzarella, jambon cru, antipasti à l'huile, olives, basilic, riz au vinaigre balsamique)**  
14 €  
Italian bowl (mozzarella, raw ham, marinated vegetables, basilic, olives and balsamic)

**Focaccia blanche à la truffe, roquette et parmesan** 13 €  
Focaccia with white truffle, roquette salad and parmesan cheese

**Involtini de bresaola au fromage frais, sauce anchoïade** 13 €  
Bresaola ham, stuffed with fresh cheese, anchovies sauce

 **Salade d'avocat, tofu, bacon végétarien, sauce adobo soja** 14 €  
Vegetarian salad with avocado, tofu, vegetarian bacon and soja sauce

### Les Plats

**Encornets farcis à la calabraise (pancetta et saucisse piquante), concassé de tomates aux câpres** 26 €  
Stuffed squids with risotto, olives and spicy sausage, tomato and capers sauce

**Saumon grillé alla Diavola** 25 €  
Grilled salmon with spicy ham

**Tendre filet de bœuf (160 grs) au jus truffé, polenta truffée** 30 €  
Beef tenderloin with truffle gravy sauce, served with truffled polenta (+3€ aux menus)

**Filet de bœuf Façon Rossini (foie gras), jus truffé, polenta truffée** 36 €  
Beef tenderloin and foie gras with truffle gravy sauce, with truffled polenta (+5€ aux menus)

**Piscialandrea de thon mi cuit, citron confit et olives de ligure** 23 €  
Onions tart with tuna, lemon confit et black olives

## Les Pâtes

### Canneloni Terre et Mer , volaille et gambas, sauce parmesan

Stuffed pasta with chicken and gambas, parmesan sauce.

24 €



### Farfalle Primavera (tomates sautées, roquette, petits pois ,ail, tofu fumé, olives et artichaut)

Vegetarian pastas with tomatoes, roquette salad, garlic, artichokes, peas and tofu.

20€

**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 €

### Cheesecake fragola et rose de Grasse

Strawberries and rose flavoured cheesecake

10 €

### Baba Spritz, gelée d'Aperol, crémeux d'orange et chantilly

Spritz Baba, Aperol jelly, orange cream and whipped cream

10 €

### Moelleux chocolat noir au cœur pistache de Sicile

Chocolate and pistaccio fondant

10 €

### Tiramisu aux amaretti

Tiramisu with amaretti

10 €

### Tutti frutti infusés au basilic et sorbet limoncello

Infused fruits with basil and limoncello sorbet scoop.

10 € Mixed

## Menu Enfant 15 €

Jusqu'à 12 ans

Un plat, un dessert et une boisson 25 cl

[www.restaurantlacantina.com](http://www.restaurantlacantina.com)

Rejoignez-nous sur facebook !



@lacantinamouans



@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.