

Gli Antipasti

<i>Il crudo di Parma con gnocco fritto</i>	<i>14,00</i>
<i>L'insalata di polipo su crema di patate</i>	<i>13,50</i>
<i>L'insalata di mare</i>	<i>15,00</i>
<i>Le cozze in impepata o alla marinara</i>	<i>10,00</i>
<i>L'Antipasto Cantinone (tris di carpacci, polipo, ostrica, capesanta)</i>	<i>20,00</i>
<i>Le capesante Saint Jacques spadellate al Calvados su salsa al mango</i>	<i>13,00</i>
<i>Il cocktail di gamberi</i>	<i>14,00</i>
<i>Le Ostriche di Bretagna</i>	<i>cad. 3,50</i>
<i>La cruditeè del Cantinone</i>	<i>S.m.</i>

*Tutto il pesce crudo viene abbattuto a -20 ° per almeno 24h, come previsto dal
Regolamento CE 853/2004*