



LE CANTINE
DEL MEDI

~ MENU' ALLA CARTA ~

ANTIPASTI

IL NOSTRO SPECK DI BLACK ANGUS AFFUMICATO, BURRATA E POMODORINI CONFIT € 14

“FILETTO” DI BARBABIETOLA, CREMA DI CAPRINO E AGLIO ARROSTITO, CIPOLLA ROSSA DI MONTORO E SPUMA AL PARMIGIANO

€ 14

CAPPON MAGRO

€ 25

LA NOSTRA FOCACCETTA CROCCANTE, CRUDO DI GAMBERI DI SANTA MARGHERITA, POMODORINI, BASILICO E BURRATA, POLVERE DI SEDANO RAPA

€ 20

PRIMI PIATTI

SCIALATIELLI AL BASILICO, SCAMPETTI NOSTRANI, PEPERONI DEL PIMIENTO E FOIE GRAS

€ 18

FREGOLA SARDA CON COZZE SELVATICHE, ZUCCA, PECORINO E MANDARINO

€ 16

MANDILLI FATTI A MANO AL PESTO - BASILICO DELL'AZIENDA AGRICOLA RATTO

€ 14

GNOCCHI DI CIME DI RAPA FATTI A MANO CON PRESCINSEUA, ACCIUGHE SOTTO SALE E AGRUMI

€ 18

SECONDI PIATTI

FRITTO MISTO DI TOTANI, GAMBERI ROSA, ACCIUGHE E VERDURINE CROCCANTI

€ 16

PESCE SPADA IN CROSTA MANDORLE CON MOUSSE DI SEDANO RAPA E FUNGHI PORCINI

€ 20

PATATA, FUNGHI E CIPOLLA

€ 14

MAIALINO DA LATTE COCHINILLO CON SOFFICE AI FUNGHI PORCINI E FONDO AI LAMPONI

€ 20

DESSERT

HAWAIANA DI FRUTTA FRESCA, GELATO FIOR DI PANNA E CIOCCOLATO AL CARMELLO

€ 7

MONTE BIANCO

€ 7

TORTINO DI MELE CON RICOTTA E GELATO ALLE SPEZIE

€ 7

SORBETTO AL MANDARINO

€ 4

Il nostro menu' alla carta e' disponibile dal venerdi' sera alla domenica sera

La pasta fresca e la focaccia sono di nostra produzione. I piatti, essendo confezionati al momento, necessitano dei tempi di preparazione.

Alcuni prodotti, in mancanza di materia prima fresca, potrebbero essere surgelati o congelati all'origine

COPERTO € 2

A LA CARTA MENU

APPETIZERS

OUR SMOKED BLACK ANGUS SPECK, BURRATA AND CONFIT TOMATOES

€ 14

BEET "FILLET", GOAT CHEESE CREAM AND ROASTED GARLIC, RED MONTORO ONION
AND PARMESAN SPUMA

€ 14

CAPPON MAGRO (WHITE FISH, PARSLEY SAUCE, MUSSELS, CLAMS, MUSHROOMS,
SCAMPI, BEET, BREAD)

€ 25

OUR CRUNCHY FOCACCETTA, RAW SHRIMPS FROM SANTA MARGHERITA, CHERRY
TOMATOES, BASIL AND BURRATA, CELERIAC POWDER

€ 20

FIRST DISHES

SCIALATIELLI HAND MADE PASTA WITH BASIL AND CHEESE , OUR OWN SCAMPI,
CHERRY TOMATOES AND FOIE GRAS,

€ 18

FREGOLA SARDA WITH WILD MUSSELS, PUMPKIN, PECORINO AND MANDARIN

€ 16



LE CANTINE
DEL MEDI

HANDMADE MANDILLI WITH PESTO - BASIL FROM " RATTO FARM "

€ 14

HANDMADE TURNIP TREE GNOCCHI WITH PRESCINSEUA, SALTY ANCHOVIES AND
CITRUS FRUITS

€ 18

SECOND COURSES

MIXED FRIED SQUID, PINK SHRIMPS, ANCHOVIES AND CRISPY VEGETABLES

€ 16

SWORDFISH IN ALMOND CRUST WITH CELERIAC MOUSSE AND MUSHROOMS

€ 20

POTATO, MUSHROOMS AND ONION

€ 14

COCHINILLO PORK WITH MUSHROOMS MOUSSE AND RASPBERRIES CREAM

€ 20

DESSERT

FRESH FRUIT HAWAIANA, FLOWER CREAM ICE CREAM AND CARAMEL CHOCOLATE

€ 7

MONTE BIANCO

€ 7



LE CANTINE
DEL MEDI

APPLE PIE WITH RICOTTA AND SPICE ICE CREAM

€ 7

MANDARIN SORBET

€ 4

Our à la carte menu is available from Friday evening to Sunday evening

Fresh pasta and focaccia are of our production. The dishes, being packaged at the moment, require preparation time.

Some products, in the absence of fresh raw material, could be deep-frozen or frozen at the origin

COVERED € 2

CARTA DEI VINI WINE LIST

VINI BIANCHI - WHITE WINES

-LIGURIA-

Pigato della Riviera ligure di Ponente Luigi Calvini 100% pigato	€ 22
Vermentino della Riviera ligure di Ponente Luigi Calvini 100% vermentino	€ 22
Pigato D.O.C. "Cappellania" 2020 Cantina Sancio 100% pigato	€ 26
Lievàntu D.O.C. Coop. Agr. Vallata di Levanto vermentino, albarola, bosco	€ 18

-VENETO E FRIULI-

Montecristo Az. Agricola Giarola 100% garganega, vendemmia tardiva	€ 17
Ribolla gialla I.g.t. delle Venezie Az. Agricola Mosole 100% ribolla gialla	€ 19

Sauvignon dei Colli Orientali Az. Agricola Mosole 100% sauvignon € 19

Pinot Grigio 18 Az. Agricola Mosole 100% pinot grigio € 18

-ALTO ADIGE-

Sauvignon Tenute Peter Zemmer 100% sauvignon € 23

- PIEMONTE-

Arneis delle Langhe "Briccodoro" 2018 Az. Agricola Dante Rivetti 100% arneis € 18

-SICILIA-

La Segreta Cantina Planeta 50% grecanico 30% chardonnay 10% viognier
10% fiano € 20

-PUGLIA-

Salice salentino rosato "Anticaia" Cantine San Donaci
negramaro-malvasia nera € 18

-CAMPANIA-

Fiano del Sannio Az. Agricola La Guardiense 100% fiano € 18

Greco del Sannio "Janare" Az. Agricola La Guardiense 100% greco € 18

Falanghina - Irpinia - Morabianca 2020 Mastroberardibo 100% falanghina € 22

-FRANCIA-

Chablis Domaine Jean-Claude Martin 100% chardonnay € 29

Sancerre Blanc Domaine Rafaitin-Planchon 100% chenin blanc € 29

VINI ROSSI - RED WINES

-LIGURIA-

Rossese Riviera di Ponente "Cantina Sancio" 100% rossese	€ 23
Canuet D.O.C. Coop. Agr. Vallata di Levanto ciliegiolo, sangiovese, merlot	€ 20

-PIEMONTE-

Barbera d'Alba "Mara" 2020 Az. Agricola Dante Rivetti 100% barbera	€ 20
Barbera d'Asti Agostino Pavia & Figli 100% barbera	€ 18
Dolcetto Dogliani San Luigi 2020 Az. Agricola 100% dolcetto 26	€
Dolcetto d'Alba 2020 Az. Agricola Dante Rivetti "Sito Varej" 100% dolcetto	€ 19
Dolcetto Dogliani Pian Marie Poderi La Collina 100% dolcetto	€ 17
Barbaresco Bric'Micca 2015 DOCG Az. Dante Rivetti 100% nebbiolo	€ 35
Barbaresco Meruzzano 2018 Az. Agricola Abrigo 100% nebbiolo sottovarietà Lampia	€ 38
Barbaresco Bric Turot 2017 Prunotto 100% nebbiolo	€ 50

-FRIULI-

Vertigo 2020 Livio Felluga merlot, refosco dal peduncolo rosso, cabernet sauvignon	€ 26
Refosco Az. Agricola Mosole 100% refosco dal peduncolo rosso	€ 19

-MARCHE-

Rosso Piceno Superiore 2017 Cantina Offida 70% montepulciano,
30% sangiovese

€ 15

La Distilleria Gualco, Silvano D'Orba

€ 5 A BICCHIERE

Fondata nel 1870 è da sempre situata a Silvano d'Orba, un piccolo borgo nel basso Monferrato e mantiene intatto l'impianto di distillazione originale cioè uno storico alambicco a bagnomaria alla Piemontese

La resa per kg è molto bassa ma ciò garantisce un'eccellente qualità confermata da riconoscimenti internazionali e premi che l'azienda riceve da sempre....

...a voi la scelta...

GRAPPA SENZA NOME grappa di Barbera riserva distillata nel 2013 con alambicco a bagnomaria alla Piemontese. Invecchiata minimo 5 anni in barrique di rovere. 45% vol

GRAPPA ROSA ROSAE distillata nel 2007, invecchiata 9 anni in botti d'acacia con petali di rosa, imbottigliata nel 2017. 42% vol

GRAPPA DI MOSCATO grappa di vinaccia di Moscato stoccata in serbatoi di acciaio inox per 6 mesi. 42%

GRAPPA VECCHIO PIEMONTE grappa di Dolcetto D'Ovada, invecchiata 4 anni in botti di rovere. 48%

GRAPPA DI BAROLO grappa di Nebbiolo da Barolo invecchiata in barrique di rovere di Fontainebleu. 44%

GRAPPA MANDAMARA liquore a base di grappa, di vinacce rosse dell'Alto Monferrato, mandorle dolci e amare, distillata in alambicco a bagnomaria alla Piemontese, aromatizzata in infusione in damigiane di vetro. 42%

GRAPPA CHINATA grappa di vinacce rosse piemontesi, corteccia di china calysaia, infusione in damigiane di vetro. 42%

GRAPPA DERTHONA grappa giovane, vinaccia di Timorasso stoccata per 6 mesi in botti di legno già utilizzate per la produzione di Timorasso. 50%

GRAPPA AL CAFFE' liquore a base di grappa con infuso di caffè distillata con alambicco a bagnomaria. 42 %

AMARI € 3

CALVADOS € 6

RUM, WHISKEY € 5

BIRRA 33 CL € 3,50

BIRRA 66 CL € 5

BIBITE IN LATTINA € 2,50

CAFFE' € 1,50

CAFFE' CORRETTO € 2

ACQUA 0,75 CL € 1,50

CALICE DI VINO BIANCO o ROSSO € 3,50

VINO SFUSO DELLA CASA ¼ € 2,50 – ½ € 4 – 1 L € 8