

TA' CENC

Il-Kantra
L I D O

BAR & RESTAURANT

 VEGETARIAN

 VEGAN

 GLUTEN-FREE

 LACTOSE-FREE

ANTIPASTI DI MARE

-   Cozze scoppiate al vino bianco con olio piccante € 15.00
Fresh mussels with white wine and chili oil
-   Sauté di frutti di mare € 15.00
Sauté of shellfish
-   Trittico isola bella € 13.00
Slices of marinated swordfish and salmon, prawn salad garnished with mixed vegetables, dressed with an aurora sauce.
-  Capesante gratinate al pistacchio € 17.00
Four scallops 'au gratin' with pistachio
-   Tartare di tonno rosso con salsa di soya e caperi e sugo di agrumi € 18.00
Tuna tartare with soy sauce, capers and citrus juice

ANTIPASTI DI TERRA

-   Antipasto rustico (coppa, pancetta, speck, caponata, olive nere all'aceto e pecorino Romano) €13.00
Rustic antipasto (coppa, pancett, speck, Sicilian caponata, black olives in vinegar and Pecorino)
-  La Caprese (Pomodoro e mozzarella di bufala al profumo di basilico e origano) € 13.00
Caprese salad (tomatoes and buffalo mozzarella dressed with basil and oregano)
-   Prosciutto e melone € 15.00
Parma Ham and melon

PASTA

-  Pennette alla vecchia Taormina € 13.00
Pennette with tomato sauce, fried zucchini and eggplant served with flakes of salted ricotta
-  Tortelloni ripieni di zucca con crema di pistacchio € 15.00
Pumpkin tortelloni with cream of pistachios
- Spaghetti con crema di basilico e tonno fresco e scorza di limone € 16.00
Spaghetti with basil cream, fresh tuna and lemon zest
-  Tagliatelle al nero di seppia € 16.00
Tagliatelle with squid ink
-  Ravioli ripieni di burrata al pesto Mediterraneo € 17.00
Burrata filled ravioli with Mediterranean pesto (Cherry tomatoes, fresh ricotta, basil and pine nuts)
-   Spaghetti alle vongole verace € 19.00
Spaghetti with fresh clams

Gluten-free pasta available on request. For main course, please add €5.00

PESCE

-  Calamari Fritti € 22.00
Deep fried calamari served with lemon & tartar sauce
-   Tagliata di tonno in crosta di pistachio* su letto di verdure € 25.00
Cuts of tuna in a pistachio crust on a bed of vegetables
-  Grigliata mista di pesce (gamberoni spada e calamari)* € 26.00
Mixed grill (prawns, swordfish and calamari)
-  Tartar di gambero rosso su burrata con crema di pomodoro al profumo di menta* € 32.00
Red prawn tartar served on burrata with a cream of tomatoes and mint
-   Pescato fresco del giorno (alla griglia/al cartoccio/acqua pazza o al sale)* Price on request
Fresh catch of the day (grilled/al cartoccio/poached/cooked in sea salt)

CARNE

-   Straccetti di pollo al pinoli* € 19.50
Sliced chicken with pine nuts
-  Tagliata di manzo Angus (300g) su letto di rucola con scaglie di Grano e ciliegino* € 29.00
Cuts of grass-fed Angus beef (300g) bedded on rocket leaves and served with Grana shavings and cherry tomatoes
-   Filetto di manzo Angus (300g) con una scelta di salsa al pepe verde o salsa di funghi* € 33.00
Angus beef fillet (300g) with a choice of either green pepper sauce or mushroom sauce

* Served with vegetables and potatoes, or chips and salad

VEGANI

-   Spaghetti al vecchia Taormina € 18.00
Spaghetti with tomato sauce, fried zucchini and eggplant
-  Parmigiana di melanzane alla Siciliana € 19.00
Aubergine parmigiana Sicilian style
-    Insalata di quinoa € 22.00
Quinoa salad (cucumber, peppers, cherry tomatoes, onions, mint, basil and lemon-infused oil)

Guests with allergies and intolerances should make a member of the team aware before placing an order for food and beverages.

EXTRA



Extra sides

€ 4.50

MENU PER I BAMBINI



Pasta al ragù Bolognese
Pasta with meat sauce

€12.00

Cotoletta di pollo*
Lightly fried breaded chicken cutlet

€ 12.00

* Served with fries and fresh salad

DESSERT

Dolce del giorno
Dessert of the day

€ 6.50

Gelato
Ice-cream (1 scoop)
Ice-cream (3 scoops)

€ 3.00

€ 6.50

Free Wi-Fi
Search: Kantra_Wifi
Password: Tacenc16