

TA' CENC

*Il-Kantra*  
L I D O

BAR & RESTAURANT

*Our menu may contain traces of cereals (containing gluten), lupin, milk (containing lactose), eggs, peanuts, nuts, soyabean, fish, crustaceans, mollusc, sesame seeds, mustard, celery, sulphur dioxide or sulphates and products thereof. Please advise your waiter if you have any food allergies or intolerances, or desire other dishes.*








 VEGETARIAN

 VEGAN









 GLUTEN-FREE

 LACTOSE-FREE







## ANTIPASTI DI MARE

- Cozze scoppiate al vino bianco, all'olio piccante e pomodoro € 10.00  
*Fresh mussels with white wine, chili oil and tomatoes*
-   Sauté di frutti di mare € 12.00  
*Seafood sauté (mussels, clams, razor clams)*
-   Veli di pescespade e salmone all'erba cipollina con rucola e crema di olive nere € 12.00  
*Slices of marinated swordfish and salmon garnished with chives and served with rocket and black olive cream*
-   Capesante gratinate al pistacchio € 16.00  
*Four scallops 'au gratin' with pistachio*
-  Carpaccio di gamberi rossi del Mediterraneo con rucola e Grana Lodiggiana € 22.00  
*Carpaccio of Red Mediterranean prawns with rocket and Grana Lodiggiana*

## ANTIPASTI DI TERRA










-  Antipasto rustico (prosciutto crudo, caponata, olive nere all'aceto e pecorino Romano) €10.00  
*Rustic antipasto (dry-cured ham, Sicilian caponata, black olives in vinegar and Pecorino)*
-    La Caprese (Pomodoro e mozzarella di bufala al profumo di basilico e origano) € 10.00  
*Caprese salad (tomatoes and buffalo mozzarella garnished with basil and oregano)*
-   Carpaccio di Bresaola sul letto di rucola con ananas, pera alla crema e aceto balsamico € 12.00  
*Bresaola carpaccio on a bed of rocket, pineapple, pears and balsamic vinegar*
-   Prosciutto crudo di Parma con ventaglio di melone € 12.00  
*Parma ham and melon*

## PASTA








-  Pennette alla Norma con melanzane, salsa di pomodoro e scoglie di ricotta salata € 12.00  
*Pennette with aubergines, tomatoes and salted ricotta shavings*
-  Tortelloni ripieni di zucca con crema di pistacchio € 13.00  
*Pumpkin tortelloni with cream of pistachios*
-  Ravioli ripieni di burrata al pesto Trapanese € 13.00  
*Burrata ravioli with Trapanese pesto (olives, cherry tomatoes, Pecorino Romano, basil and pine nuts)*
-   Spaghetti aglio e oglio con tonno fresco e scorza di limone € 14.00  
*Spaghetti with garlic and oil, fresh tuna and lemon peel*
-  Spaghetti al pescatora (cozze, vongole e gamberoni) € 15.00  
*Spaghetti with mussels, clams and prawns*

Gluten-free pasta available on request. For main course, please add €3.50.

## PESCE







- Trancio di salmone fresco gratinato al forno € 20.00  
*Fresh salmon steak 'au gratin'*
-   Tagliata di tonno in crosta di pistachio € 22.00  
*Cuts of tuna in a pistachio crust*
- Frittura di calamari al profumo di finocchio selvatico € 23.00  
*Deep-fried calamari enhanced with wild fennel*
-  Zuppa di pesce con frutti di mare e crostoni di pane raffermo € 24.00  
*Fish soup with seafood and croutons*
-   Grigliata mista di pesce (gamberi, spada o tonno e calamari) € 26.50  
*Mixed grill (prawns, swordfish or tuna and calamari)*
-   Gamberoni rossi locali freschi del Mediterraneo alla griglia € 28.00  
*Grilled fresh local red prawns*
-   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 € 16.00  
*Sliced chicken with pine nuts*
-  Involtini di lombo di maiale gratinati al pane profumato € 16.00  
*Pork loin roulades gratinated with herbed breadcrumbs*
- Tagliata di manzo Angus (300g) su letto di rucola con scaglie di € 23.00  
Grano e ciliegino  
  *Cuts of grass-fed Angus beef (300g) bedded on rocket leaves and served with Grana shavings and cherry tomatoes*
-   Carré di vitello alla griglia con vinagret € 24.00  
*Grilled veal loin with vinaigrette sauce*
- Filetto di manzo Angus (300g) al pepe verde € 27.00  
*Angus beef fillet (300g) with green peppercorns*

All main course fish and meat dishes are served with vegetables and potatoes, or chips and salad.

## VEGANI






-   Spaghetti al Trapanese € 13.00  
*Spaghetti with olives, cherry tomatoes, basil and pine nuts*
-  Parmigiana di melanzane alla Siciliana € 15.00  
*Aubergine parmigiana Sicilian style*
-    Insalata di quinoa € 15.00  
*Quinoa salad (cucumber, peppers, cherry tomatoes, onions, mint, basil and lemon-infused oil)*

Gluten-free pasta available on request. For main course, please add €3.50.

## EXTRA

Extra sides € 4.50

## MENU PER I BAMBINI

-   Pasta al pomodoro e basilico € 7.00  
*Pasta with fresh tomatoes and basil*
-  Pasta al ragù Bolognese € 9.00  
*Pasta with meat sauce*
-  Bocconcini di pollo fritti\* € 8.50  
*Fried breaded chicken fillets*
-  Cotoletta di pollo\* € 10.50  
*Lightly fried breaded chicken cutlet*

\* Served with fries and fresh salad

## DESSERT

- Dolce del giorno € 6.00  
*Dessert of the day*
- Gelato € 2.50  
*Ice-cream (1 scoop)*
- € 5.50  
*Ice-cream (3 scoops)*