

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, soya bean, fish, crustaceans, mollusc, sesame seeds, mustard, celery, Sulphur dioxide or sulphates and products thereof.

Please advice your waiter if you have any food allergies or intolerances or desire other dishes.



Vegetarian



Vegan



Gluten Free



Lactose Free

Antipasti

DAL MARE

€

Cozze scoppiate al vino bianco con olio piccante 12.00

Fresh mussels cooked in white wine & chilly oil.

Saute di Frutti di Mare   15.00

Saute of shellfish

Trittico isola bella   12.00

Slices of marinated swordfish & salmon, prawn salad garnished with mixed vegetables dressed with aurora sauce.

Capesante gratinate al pistacchio   16.00

Four scallops 'au gratin' with a pistachio crust

Tartare di orata con avocado limo e pepe rosa   18.00

Sea bream tartare with avocado, lime and red peppercorns

DALLA TERRA

Antipasto rustico (coppa, pancetta, speck, caponata, 12.00

olive nere all acete e Pecorino Romano 

Rustic Antipasto (coppa, pancetta, speck, caponata, black olives in vinegar & Pecorino Romano

La Caprese    10.00

Caprese Salad (tomatoes & mozzarella di buffalo dressed with basil & origano)

Carpaccio di Bresaola su letto di rucola con crema di 15.00

basilico e scaglie di grana 

Bresaola carpaccio served on a bed of rocket, with a cream of basil and grana shavings.

Pennette alla vecchia Taormina  13.00 17.00

Pennette with tomato sauce, fried zucchini and eggplant served with flakes of salted ricotta.

Tortelloni ripieni di zucca con crema di pistacchio  15.00 21.00

Pumpkin filled tortelloni served with pistachio cream

Ravioli ripieni con burrata al pesto Mediterraneo  15.00 21.00

Burrata filled ravioli with Mediterranean Pesto (cherry tomatoes, fresh ricotta, basil & pine nuts

Spaghetti con crema di basilico, tonna fresco e scorza 15.00 20.00

di limone  

Spaghetti with basil cream, fresh tuna & lemon zest

Spaghetti al pescatore  15.00 20.00

(cozze, vongole e gamberoni)

Spaghetti with mussels, clams & prawns

Tagliatelle al nero di seppia 15.00 20.00




Tagliatelle with squid ink sauce

Pasta

Pesce

	€
Calamari Fritti  	20.00
<i>Deep fried calamari fritti served with lemon & tartar sauce</i>	
Tagliata di tonna in crosta di pistacchio su un letto di verdura.  	24.00
<i>Tuna 'tagliata' served with a pistachio crust, layered on a bed of vegetables.</i>	
Zuppa di pesce con frutti di mare e crostoni di pane raffermo	24.00
<i>Slices Fish & seafood soup served with crispy croutons</i>	
Grigliata mista di pesce (gamberi, spada e calamari)	24.00
<i>Mixed grilled fish (prawns, swordfish and calamari)</i>	
Pescata fresca del giorno (grilled/al cartoccio/acqua pazza o al sale)	POR
<i>Fresh catch of the day (grilled/al cartoccio/poached/cooked in sea salt)</i>	

Carne





Stracetti di pollo al pinoli 	18.00
<i>Chicken breast strips cooked in cream & pine nuts</i>	
Tagliata di manzo (300gr) su letto di rucola con scaglie di Grano e ciliegine. 	26.00
<i>'Tagliata' of beef (300gr) plated on a bed of rocket leaves and served with Grana shavings & cherry tomatoes</i>	
Entrecote di manzo (350gr) con una scelta di salsa al pepe verde o salsa di funghi 	29.00
<i>Beef ribeye served with a choice of either green pepper sauce or mushroom sauce.</i>	

All mains are served with either seasonal vegetables & potatoes, or chips & salad

Vegani

Pennette alla vecchia Taormina 	13.00	17.00
<i>Pennette with tomato sauce, fried zucchini and eggplant.</i>		
Parmigiana di melanzane alla Siciliana   	18.00	
<i>Aubergine parmigiana Sicilian style</i>		
Insalata di quinoa		
<i>Quinoa salad (cucumber, pepers, cherry tomatoes, onions, mint, basil and lemon-infused oil.</i>		
	22.00	

Sides

Chips		€ 5.00
Caponata alla Siciliana		10.00
Side Salad		5.00
Grilled Vegetables		8.00

Kids

		€
Pasta Bolognese		13.00
Cotoletta di pollo		13.00
<i>Lightly fried breaded chicken cutlet</i>		

Dolci

		€
Dolci del giorno		7.50
<i>Desserts of the day</i>		
Gelato		
1 scoop		3.00
3 scoops		7.50

White Wine

	€	€
	half	full
1 Cavalli Sauvignon Blanc		16.00
<i>Emmanuel Delicata Winemakers (Malta)</i>		
2 Gabrieli Pinot Grigio		16.00
<i>Emmanuel Delicata Winemakers (Malta)</i>		
3 Isis Chardonnay D.O.K. Malta		30.00
<i>Meridiana Winery (Malta)</i>		
4 Corvo Glicine IGP		16.00
<i>Corvo Winery (Italy)</i>		
5 Don Giovanni Vermentino di Sardegna DOC		20.00
<i>Cantina di Mogoro (Italy)</i>		
6 Falanghina IGT		26.00
<i>Terre di Chiete Tenuta Ulisse (Italy)</i>		
7 Pecorino	15.00	28.00
<i>Terre di Chiete Tenuta Ulisse (Italy)</i>		
8 Rovereto Gavi di Gavi DOCG	22.00	32.00
<i>Michele Chiarlo (Italy)</i>		
9 12 e Mezzo Malvasia Del Salento IGP		21.00
<i>Varvaglione (Italy)</i>		
10 Chablis	25.00	35.00
<i>Burgundy (France)</i>		
11 Sancerre AOC		35.00
<i>Loire Valley (France)</i>		
12 Sauvignon Blanc		25.00
<i>Meerendal (South Africa)</i>		
13 Sauvignon Blanc		18.00
<i>Meerendal (South Africa)</i>		
14 Loggia della Sera 'Greco di Tuffo'		29.00
<i>Terredora di Paolo (Italy)</i>		
15 Anthilia DOC		24.00
<i>Donna fugata (Italy)</i>		

Red Wine

	€	€
	half	full
16 Melqart Cabernet Sauvignon & Merlot <i>Meridiana Winery (Malta)</i>		31.00
17 Victoria Heights Merlot D.O.K. Gozo <i>Emmanuel Delicata Winemakers (Malta)</i>		18.00
18 12 e Mezzo Primitvo Del Salento IGP <i>Varvaglione (Italy)</i>		22.00
19 Tasmorcan Barbera D'Asti D'Abruzzo DOC <i>Azienda Agricola Valle Reale</i>	16.00	29.00
20 Valpolicella Classico <i>Villabella (Italy)</i>		29.00
21 Beaujolais Sélection Parcellaire <i>Ropiteau Frères (France)</i>		22.00
22 Cape Blend The Loft <i>Durdanville Meerandal (South Africa)</i>		32.00
23 Pinotage <i>Meerandal (South Africa)</i>		25.00

Rose'

24 Victoria Heights Shiraz Rose' DOK Gozo <i>Emmanuel Delicata Winemakers (Malta)</i>		18.00
25 Pinotage Rose' <i>Durbanville Meerandal (South Africa)</i>		23.00
26 B & G Passeport Rosé d'Anjou <i>Barton & Guestier (France)</i>	12.00	17.00

Sparkling Wine

Prosecco Superiore di Conegliano <i>Carpenè Malvolti (Italy)</i>	21.00	29.00
Cuve'e Extra Dry <i>Trentino Alto Adige Borgo Molino</i>		31.00

Dessert Wines

Nivole Moscato d'Asti DOCG <i>Piemonte Michele Chiarlo</i>		31.00
----------------------------------------------------------------------	--	--------------

Wine by the glass		5.00
--------------------------	--	-------------

Beverage List

	€
Instant coffee	2.00
Tea	2.00
Herbal tea	2.50
Espresso	2.00
Cappuccino	2.50
Local mineral water 75cl	2.80
Foreign mineral water 75cl	4.25
Iced teas	2.25
Soft drinks	2.50
Juices	2.50
Cisk Lager / Hopleaf / Excel	2.75
Liquers	4.00
Spirits	4.00
Premium spirits	6.00